

RESTAURANT
CHALLENGE '32



MENU



RESTAURANT CHALLENGE'32



NA POCZĄTEK / STARTERS

- 24h** Tatar z polędwicy wołowej posiekanej, podawanej z borowikami, szalotką, korniszonem, musztardą sarepską, olejem rzepakowym i żytnimi tostami. **69 PLN**
Beef steak Tartar gently chopped served with capes, shallots, gherkin rapeseed oil and spicy mustard and rye toasts. (160g) 1,6,8,11,13,15
- Łosoś marynowany w ziołach, podawany z owocową kapsułką, chipsem z tapioki i sosem imbirowym. **69 PLN**
Salmon marinated in herbs, served with fruit capsule, tapioca chips and ginger sauce. (160g) 2,3,6,8,11,13,14
- 24h** **R** Deska polskich serów zawierająca sery: szafir, bursztyn, Zawisza Czarny, oscypek, koryciński i wędzona rolada ustrzycka podawane z krakersami, żurawiną i suszonymi owocami. **99 PLN**
GREEN
Selection of polish cheeses with: szafir cheese, bursztyn cheese, Zawisza Czarny, oscypek, koryciński and smoked rolada ustrzycka cheese served with crackers, cranberry jam and dried fruits. (300g) 6,8,10,11,12,13
- 24h** **R** Deska polskich wędlin zawierająca: kaszanekę, pasztetową, kindziuk, kiełbasę pieczoną, kiełbasę lisiecką, polędwicę łososiową i szynkę z komina podawane z korniszonami, ćwikłą, chrzanem i leśnymi marynowanymi grzybami. **99 PLN**
Selection of polish cold cuts: bloody sausage, white pudding, kindziuk, roasted sausage, lisiecka sausage, aged pork loin and smoked ham served with gherkins, red beetroot spread, horseradish, and marinated forest mushrooms. (400g) 6,8,10,11,12,13

ZUPY / SOUPS

Krem z raków z koprem włoskim, czerwonym kawiozem, chipsem z żytniego chleba i olejem z siemienia lnianego. **59 PLN**

Cream of crayfish with fennel, red caviar, rye bread chip and linseed oil.

(250g) 1,3,5,6,8,10,11,13,14



Rosół z kury z warzywami i domowym makaronem. **30 PLN**

Chicken broth with vegetables and homemade noodles. (250g) 1,3,8,13,14



Krem z zielonych szparagów z większą śmietaną, czarną solą wulkaniczną, wytrawną profiterolką, przepiórczym jajkiem sadzonym i siekaną natką pietruszki. **39 PLN**

Cream of green asparagus with cream, black volcanic salt, savory profiterole, fried quail egg and chopped parsley. (250g) 1,3,8,10,13,14



Żurek na zakwasie z białą kielbasą, majerankiem i gotowanym jajkiem przepiórczym. **39 PLN**

Sour rye soup with white sausage, marjoram and hard boiled quail eggs.

(300g) 1,3,6,8,10,11,12,13

PASTY / PASTAS



Czarny makaron Tagliolini z sosem pomidorowo-oliwkowym, bazylią oraz czosnkiem duszonym w winie. **50 PLN**

Pasta Tagliolini Nero served with tomato-olives sauce and basil with garlic braised in white wine sauce. (300g) 3,8,10,11,13,14

Dodatkowo z / *Additionally with:*

- Marynowanymi krewetkami 16/20 (7 szt.) **50 PLN**

Marinated shrimps 16/20 (7pcs)

- Kurczakiem kukurydzianym 120g **30 PLN**

Corn chicken breast 120g

Makaron green tea Soba z sosem yamaki mentsuyu i grillowanym tuńczykiem. **99 PLN**

Green tea Soba noodle with yamaki mentsuyu sauce and grilled tuna.

(300g) 1,2,3,6,8,9,10,12,13,14

Makaron Udon z polędwicą wołową, chrupiącymi warzywami duszonymi w sosie sojowo-imbrowym z czosnkiem. **89 PLN**

Udon noodle, with beef tenderloin crispy stewed vegetables garlic and soy-ginger sauce. (300g) 3,5,8,10,11,13,14

SALATKI / SALADS

- GREEN** Mohito sałatka z miechunką pomidorową, tamarillo, pomelo, szpinakiem, sosem z syropu cukrowego i limonki oraz brioszką i kurczakiem roślinnym. **64 PLN**
Mohito salad with physalis, tamarillo, spinach leaves, pomelo fruit, sugar and lime syrup served with brioche bread and vegetarian chicken. (160g)
6,8,11,13,14
- 24h** Sałatka ze smażoną wątróbką kurczaka podawaną na listkach sałat z awokado, grejpfrutem, blanszowanym jarmużem, pestkach dyni i słonecznika oraz dressingiem pomarańczowo-imbirowym i rustykalną grzanką. **59 PLN**
Pan-fried Chicken liver salad served with green leaves, avocado, grapefruit, sautéed kale, pumpkin seeds, sunflower seeds, orange ginger dressing and rustic toast. (250g) 4,7,12,13,14
- 24h** Sałatka Cezar z grzankami i parmezanem (150g) do wyboru: **49 PLN**
Caesar salad with croutons and parmesan cheese (150g) choose of:
- z piersią kukurydzianego kurczaka (120g) 1,2,3,8,11 **69 PLN**
with corn chicken breast (120g) 1,2,3,8,11
 - z łososiem bałtyckim (120g) 1,2,3,8,11 **74 PLN**
with Baltic salmon (100g) 1,2,3,8,11
 - z krewetkami tygrysimi (100g) 1,2,3,5,8,11 **89 PLN**
with Tiger prawns (100g) 1,2,3,5,8,11

RYBY / FISH

- Łosoś bałtycki z purée ziemniaczanym z wasabi, młodymi warzywami i sosem szafranowo - cytrynowym. **119 PLN**
Steak of Baltic salmon served with wasabi potato purée, mini vegetables and saffron-lemon sauce. (350g) 2,3,6,8,11,13,14
- 24h** Grillowany stek z tuńczyka z bukietem sałat i prażonych orzechów włoskich, grillowanymi warzywami, ziemniaczanym purée i sosami: holenderskim i winegret. **119 PLN**
Grilled Tuna Steak with selection of lettuces, roasted walnuts, grilled vegetables and vinaigrette sauce. (300g) 2,4,7,8,10,11,13,14

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- 24h** Pierś kaczki sous vide z zapiekanką z batatów, młodymi warzywami, musem z pigwy i żurawiny na sosie z nalewki wiśniowej. **94 PLN**
Duck breast sous-vide with sweet potato gratin, early vegetables, quince and cranberry mousse, served on polish cherry sauce. (380g) 1,3,6,8,10,11,13,14
- R** Pierogi z cielęciną na duszonym szpinaku z sosem ze smardzów i borowików. **69 PLN**
Polish "pierogi"-veal stuffed dumplings served on braised spinach with morels and cèpes sauce. (300g) 1,3,6,8,10,11
- 24h** Burger wołowy z pieczonym bekonem, serem cheddar, sałatą, pomidorem, czerwoną cebulą, korniszonem, papryczką jalapeño, ostrym sosem majonezowym i domowymi frytkami. **75 PLN**
Beef burger with smoked bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, red onion, gherkin, jalapeño, spicy mayonnaise and homemade French fries. (380g) 1,3,6,8,10,11
- 24h** **GREEN** Burger wegetariański z soczewicy i soi z ketchupem, sałata, pomidor, korniszon, cebula, ostry sos majonezowy, sałata colesław i frytki domowej roboty. **75 PLN**
Vegetarian lentil and soya with ketchup burger served with lettuce, tomato, gherkin, onion and spicy mayonnaise served with homemade French fries. (380g) 6,8,10,11,12,13
- Kanapka klubowa z indykiem, wędzonym boczkiem, jajkiem sadzonym, pikantnym majonezem chili, sałatą lodową, pomidorem, korniszonem, czerwoną cebulą oraz ziemniaczanymi częstkami. **59 PLN**
Club sandwich with turkey, smoked bacon and fried egg, spicy chilli mayonnaise, iceberg lettuce, tomatoes, gherkin and red onion served with potato wedges. (270g) 1,3,6,8,10,11,13,14
- GREEN** Falafel z buraka, podawany na purée z białych korzennych warzyw z bukietem sałat i wegetariańskim sosem demiglance. **64 PLN**
Red beetroot Falafel served on white root vegetables, selection of green leaves and vegetarian demiglance sauce. (340 g) 6,8,10,11,12,13
- GREEN** Tournedo z cukinii i pieczonego buraka, podawane ze smażonym boczniakiem mikołajkowym, gotowanym bobem i wegetariańskim demiglance. **64 PLN**
Zucchini and baked red beetroot tornedos served with pan-fried king oyster mushroom, broad beans and vegetarian demiglance sauce. (380g) 6,8,10,11,12,13
- GREEN** Roślinne, mielone chilli con carne z sosem pomidorowym podawane w kukurydzianym tacos. **74 PLN**
Vegetarian grounded chilli con carne served with corn tacos and tomato sauce. (380g) 6,8,10,11,12,13
- R** Kotlet schabowy z kością podawany z młodymi ziemniakami z koprem oraz słodką kapustą zasmażaną. **74 PLN**
Pan fried breaded pork chops with bone, served with potatoes, dill and braised sweet cabbage. (440g) 1,3,6,8,10,11,12,13

STEKI Z WOŁOWINY DOJRZEWAJĄCEJ / RIPENING BEEF STEAKS

24h

Stek z polędwicy wołowej z duszonym szpinakiem, sezonowymi warzywami, truflowym purée ziemniaczanym w sosie z czerwonego wina.

Beef tenderloin steak with braised spinach, truffle, mashed potato and red wine sauce. (350g) 1,3,8,10,11,13,14

129 PLN

Antrykot wołowy z kością z rusztu.*

Ribeye steak with bone. (400g)

149 PLN

Rostbef z wołowiny z kością podawany z rusztu.*

Grilled striploin steak with ribs. (350g)

119 PLN

Przepona wołowa z grilla.*

Grilled beef skirt steak. (200g)

99 PLN

*podajemy z / served with:

Bukietem sałat / Selection of green leaves

Podsmażonymi pieczarkami / Panfried mushrooms

Sosami do wyboru: z zielonego pieprzu, BBQ lub demiglance / Sauces to choose from: green pepper sauce, BBQ or demiglace

Purée ziemniaczanym / Potato purée lub / or ziemniaczanymi częstkami / potato vedges

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

- 24h** **R** Polska, domowa, zabelana zupa pomidorowa z makaronem. **24 PLN**
Polish, home style creamy tomato soup with pasta. (200g) 1,3,8,10,13
- 24h** Grillowana pierś z indyka z ziemniakami purée, brokułami i sosem śmietanowym. **29 PLN**
Grilled turkey breast with potato purée, broccoli and creamy sauce. (220g) 3,8
- 24h** Makaron spaghetti z sosem bolońskim i żółtym serem. **29 PLN**
Spaghetti bolognese and cheese. (200g) 1,3,8
- Naleśniki z owocami i bitą śmietaną. **24 PLN**
Crepes with fruits and whipped cream. (200g) 1,3,8
- Trzy kulki lodów z bitą śmietaną i sosem czekoladowym. **24 PLN**
Three scopes of ice cream with whipped cream and chocolate sauce. (180g) 3

DESERY / DESSERTS

- Sernik z rubinową i musującą czekoladą, czerwonymi owocami z patelni z rozmarynem i lodami karmelowymi oraz czarną solą wulkaniczną. **40 PLN**
Cheesecake with rose and sparkling chocolate, red berries pan-fried with rosemary, served with caramel ice-cream and volcanic black salt. (150g) 1,3,4,7,8,13,14
- 24h** Tarta rabarbarowa podawana z waniliowym kremem mascarpone, świeżymi owocami i lodami miętowymi z czekoladą. **40 PLN**
Rhubarb tart with vanilla mascarpone mousse, fresh fruits and mint with chocolate ice cream. (190g) 1,3,4,7,8
- 24h** Mus z białej czekolady z culisem z malin na postumencie z brownie i czekoladowego fudge z prażonymi pistacjami. **40 PLN**
White chocolate mousse with raspberry coulis on the brownie with fudge cake served with roasted pistachio. (190g) 1,3,4,7,8
- Krucha Beza z malinowym kremem mascarpone, świeżymi owocami sezonowymi i sorbet malinowy. **40 PLN**
Crumbly Meringue with raspberry mascarpone cream, fresh seasonal fruits and raspberry sorbet. 1,3,4,7,8,13

NAPOJE ALKOHOLOWE / SPIRITS

APERITIFS & DIGESTIVES

Martini Rubino, Martini Ambratto (80ml)	35 PLN
Lillet (80ml)	28 PLN
Campari, Aperol (40ml)	28 PLN
Underberg (20ml), Jägermeister (40ml)	28 PLN
Fernet Branca (40ml)	28 PLN
Grappa (40ml)	32 PLN

LIKIERY / LIQUERS (40ml)

Malibu, Kahlua, Baileys, Cointreau	28 PLN
Chambord	28 PLN
Grand Marnier, Drambuie, Sambuca	32 PLN
Southern Comfort	32 PLN

WÓDKA | VODKA (40ml)

Wyborowa, Ostoya	20 PLN
Soplica Wiśniowa	20 PLN
Żubrówka Bison Grass	20 PLN
Soplica Staropolska	25 PLN
Finlandia, Finlandia Lime	32 PLN
Wyborowa Exquisite	32 PLN
Chopin (rye, wheat, potato, organic)	32 PLN

WHISKY, WHISKEY & BOURBON (40ml)

Ballantine's, Jim Beam, Jameson	30 PLN
Chivas Regal 12yo	40 PLN
Johnnie Walker black label 12yo	40 PLN
Jack Daniel's, Jack Daniel's Honey	35 PLN
Talisker 10yo, Glenfiddich 12yo	45 PLN
Gentleman Jack	45 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	50 PLN
Woodford Reserve Double Oak	50 PLN
Nikka Taketsuru Pure Malt	70 PLN
Glenmorgangie	90PLN

COGNAC, BRANDY, CALVADOS (40ml)

Metaxa7*, Calvados Louis de Lauriston	45 PLN
Martell VS	45 PLN
Martell VSOP	60 PLN
Remy Martin VSOP	55 PLN
Torres 10 YO	30 PLN

RUM (40ml)

Bacardi Carta Blanca, Carta Negra	32 PLN
Havana Club 7 anos	32 PLN

GIN (40ml)

Beefeater, Bombay, 24 Herbs Gin	35 PLN
Tanqueray no. 10, Fords, Hendricks	45 PLN

TEQUILA (40ml)

El Jimador Blanco	30 PLN
Olmecca Silver, Olmecca Gold	30 PLN

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Żywiec, Żywiec Białe 300ml 500 ml	22/26 PLN
Murphy's Irish Stout 300 ml 500 ml	32/37 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Żywiec, Heineken 330ml	26 PLN
Żywiec 0%, Heineken 0% 330ml	26 PLN
Desperados 400 ml, Warka Radler 500ml	26 PLN



Polecamy także wybór win i szampanów
– zapytaj kelnera o kartę win.
*We also recommend a selection of wines
and champagnes - ask the waiter for
a wine card.*

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi Cola, Pepsi Max, 7up, Mirinda, Tonic (200ml)	16 PLN
Woda/Water Cisowianka Perlage (300/700ml)	16/26 PLN
Woda/Water Cisowianka niegaz./still (300/700ml)	16/26 PLN
Perrier (330/750ml)	22/32 PLN
Evian (330/750ml)	22/32 PLN
Soki owocowe / <i>juices</i> (200ml)	16 PLN
(jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy / <i>apple, black currant, tomato</i>)	
Sok z wyciskanych owoców / <i>freshly squeezed juice</i> (200ml)	28 PLN
(pomarańczowy, grejpfrutowy / <i>orange, grapefruit</i>)	

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso (30ml)	16 PLN
Double Espresso (60ml)	22 PLN
Americano (180ml)	22 PLN
Latte (200ml)	22 PLN
Cappuccino (180ml)	22 PLN
Gorąca czekolada / hot chocolate (200ml)	25 PLN
Baileys Coffee (200ml)	28 PLN
Irish Coffee (200ml)	32 PLN
Herbata / tea (400ml)	16 PLN
(czarna, zielona, owocowa, ziołowa / <i>black, green, fruit, herbal</i>)	



Danie dostępne przez całą dobę /
Dish available around the clock.



Regionalna potrawa /
Regional dish



Danie wegetariańskie /
Vegetarian dish

INFORMACJE | INFORMATION

Ceny zawierają VAT. | Prices include VAT.

Alkohol szkodzi zdrowiu. | Alcohol is harmful to your health.

Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie. | A menu listing the weight of the individual ingredients is available upon request. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Jeśli jesteś uczulony na któryś ze składników, poinformuj kelnera. | Dishes in the menu may contain allergens. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter prior to ordering.

Do usługi Room Service doliczamy opłatę serwisową w wysokości 30 PLN. | Service charge of 30 PLN will be added to Room Service bill. Zamówienia Room Service 24h. | Room Service orders 24h.

Prośbę o wystawienie faktury należy zgłosić przed dokonaniem płatności. Podanie nr NIP jest warunkiem otrzymania faktury. | Requests for an invoice must be made prior to payment. Providing the Tax ID number is a condition for issuing the invoice.

Alergeny / Allergens

1 jaja/eggs, 2 ryby/fishes, 3 laktoza/lactose, 4 orzechy ziemne/peanuts, 5 skorupiaki/shellfish, 6 soja/soybeans, 7 orzechy/tree nuts, 8 gluten, 9 mięczaki/mollusks, 10 seler/celery, 11 gorczyca/mustard seeds, 12 sezam/sesame, 13 siarczany/sulphagites, 14 łubin/lupine



Zawody lotnicze Challenge, odbywające się w dniach 12-28 sierpnia 1932 roku w Berlinie, zakończyły się zwycięstwem polskiej załogi Franciszka Żwirki i Stanisława Wigury samolotem polskiej konstrukcji - RWD-6. Był to pierwszy sukces polskiego lotnictwa na skalę międzynarodową.

The Challenge 1932 was an International Tourist Plane Competition, that took place between 12 and 28 August in Berlin, Germany. The team of Polish pilots - Franciszek Żwirko and Stanisław Wigura - won the race, beating pilots from other countries. They were flying an RWD-6, the plane constructed and manufactured in Poland. It was the first spectacular success of Polish aviation, widely noticed by the international community.

RESTAURANT
CHALLENGE'32



RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL
ul. Żwirki i Wigury 1 | 00-906 Warszawa | tel.: +48 22 164 70 00

www.renaissancewarszawa.pl
www.renaissances.waw.pl