



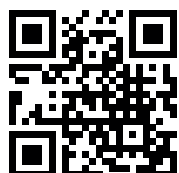
HOTEL BRISTOL
WARSAW

THE
LUXURY
COLLECTION

ROOM SERVICE MENU

Jesteśmy do Państwa dyspozycji 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu. Z przyjemnością zaserwujemy Państwu w pokoju jedną z wielu wyśmienitych propozycji stworzonych przez naszego Szefa Kuchni i jego utalentowany Zespół - od drobnych przekąsek po wykwintne dania.

24 hours a day, 7 days a week, for a snack or a dinner, we will be thrilled to serve you in your room one of the many delicious treats elaborated by our Executive Chef and his talented Team.



Zapoznaj się z całą
ofertą Room Service
See our full
Room Service menu

ŚNIADANIA BREAKFAST

Dostępność 6:00 – 11:00
Available 6:00 a.m. to 11:00 a.m.

ŚNIADANIE KONTYNENTALNE 85 PLN

Wybór pieczywa śniadaniowego podawany z dżemem, miodem i masłem
Talerz wędlin i serów
Wybór soków: jabłkowy, świeżo wyciskany pomarańczowy lub grejpfrutowy
Talerz świeżych owoców
Świeżo parzona kawa lub herbata

CONTINENTAL BREAKFAST 85 PLN

Assortment of breakfast bakeries, preserves, honey and butter
Fresh fruit plate
Choice of juices: apple, fresh orange or grapefruit
Freshly brewed coffee or blended tea

ŚNIADANIE BRISTOL 120 PLN

Wybór pieczywa śniadaniowego podawany z dżemem, miodem i masłem
Dwa jajka przyrządzone według upodobania z chrupiącym boczkiem, kiełbaskami i grillowanym pomidorem
Talerz wędlin bądź serów
Wybór płatków śniadaniowych: Corn Flakes, Cheerios, Chocapic lub muesli serwowane z ciepłym lub zimnym mlekiem (sojowym, tłustym 3,2% lub nisko tłuszczowym)
Wybór soków: jabłkowy, świeżo wyciskany pomarańczowy lub grejpfrutowy
Świeżo parzona kawa lub herbata

BRISTOL BREAKFAST 120 PLN

Assortment of breakfast bakeries, preserves, honey and butter
Two eggs cooked any style with crispy bacon, sausages and grilled tomato
Plate of assorted Polish cold cuts or cheeses
Choice of cereals: Corn Flakes, Cheerios, Chocapic or muesli with cold or hot milk (soya, 3.2% fat or low fat)
Choice of juices: apple, fresh orange or grapefruit
Freshly brewed coffee or blended tea

POLSKIE SPECJALNOŚCI ŚNIADANIOWE A LA CARTE BREAKFAST SPECIALITIES

Wybór pieczywa śniadaniowego: bułeczki śniadaniowe, chleb, croissant, słodkie duńskie bułeczki, masło, dżem, miód 33 PLN
Assortment of breakfast bakeries: breakfast rolls, bread, croissant, sweet Danish pastry, butter, preserves, honey 33 PLN

Owsianka z kompotem owocowym lub cynamonem i suszonymi owocami 25 PLN
Oatmeal with fruit compote or cinnamon with dried fruits 25 PLN

Musli Bristol – płatki zbóż, ziarna dyni i słonecznika, jagody goji, jabłko, jogurt naturalny, miód, owoce sezonowe 37 PLN
Bristol Muesli – cereal flakes, pumpkin and sunflower seeds, goji berries, apple, natural yogurt, honey, seasonal fruits 37 PLN

Kanapka śniadaniowa – chleb wiejski na zakwasie z awokado i jajkiem w koszulce 35 PLN
Breakfast sandwich – farmhouse bread with avocado and poached egg 35 PLN

Talerz owoców sezonowych 25 PLN
Seasonal fruit platter 25 PLN

Talerz owoców sezonowych z jogurtem naturalnym 37 PLN
Seasonal fruit platter with natural yogurt 37 PLN

Dwa jajka przyrządzone wg upodobania z chrupiącym boczkiem, kiełbaskami i grillowanym pomidorem 42 PLN
Two eggs cooked any style with crispy bacon, sausages and grilled tomato 42 PLN

Omlet bez dodatków z 2 jaj 30 PLN
Powiększony o 3 dodatki 38 PLN
Szynka, ser, cebula, grzyby, pomidor, boczek
Plain two eggs omelette 30 PLN
Add up to 3 condiments 38 PLN
ham, cheese, onion, mushrooms, tomato, bacon

Jajka po Benedyktyńsku – gotowana szynka, sos holenderski 25 PLN
Eggs Benedict - cooked ham, hollandaise sauce 25 PLN

Pancakes, twarożek wiejski, syrop klonowy, owoce 37 PLN
Pancakes, farmhouse quark, maple syrup, fruits 37 PLN

Talerz polskich serów 33 PLN
Selection of traditional Polish cheeses 33 PLN

Talerz polskich wędlin 35 PLN
Selection of traditional Polish cold cuts 35 PLN

Jeżeli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej. Państwa zamówienie zostanie dostarczone w ciągu 30 minut, bądź zgodnie z Państwa życzeniem. Opłata za dostarczenie do pokoju śniadania wliczonego w cenę wynosi 40 PLN, a każdego innego zamówienia 20 PLN. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. Your order will be delivered within 30 minutes, unless otherwise indicated. Breakfast included in the room rate delivered to the room will be subject to a 40 PLN delivery charge, all other orders 20 PLN. All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes.

DOSTĘPNE PRZEZ CAŁY DZIEŃ ALL DAY DINING

Dostępność 11:00 – 22:00
Available 11:00 a.m. – 10:00 p.m

KANAPKI / SANDWICH

Club Sandwich – tosty pszenne lub ziarniste, pieczony kurczak zagrodowy, smażone jajko, ser gouda, domowy majonez, sałata, pomidor, frytki 57 PLN
Club Sandwich – white or brown toast, roasted free-range chicken, fried egg, gouda cheese, homemade mayonnaise, lettuce, tomato, French fries 57 PLN

Bristol Burger – wołowina premium, bułka maślana, domowy majonez, warzywa, frytki, domowy ketchup 67 PLN
Bristol burger – premium beef, savory bun, homemade mayonnaise, vegetables, French fries, homemade ketchup 67 PLN

SALAŃKI / SALADS

Sałatka w stylu Cezar – młoda sałata rzymska, parmezan, dressing z sardeli, grzanki maślane 39 PLN
dodatki do wyboru:
pieczona pierś kurczaka zagrodowego – 12 PLN
krewetki 5 szt. – 19 PLN
Caesar style salad – romaine lettuce, parmesan, anchovies dressing, butter croutons 39 PLN
choose your condiments:
free-range chicken breast – 12 PLN
prawns 5 pcs. – 19 PLN

Sałatka Capri – mozzarella di Bufala, pomidory, sałata, prażone orzeszki piniowe, bazylika, oliwa z oliwek 35 PLN
Capri salad – mozzarella di Bufala, tomatoes, lettuce, roasted pine nuts, basil, olive oil 35 PLN

MAKARONY / PASTAS

Tagiatelle ze szparagami, sos z koziego sera, pomidory, płatki sera Grana Padano 39 PLN
Tagiatelle with asparagus, goat’s cheese sauce, tomatoes, Grana Padano cheese petals 39 PLN

Kluseczki ziemniaczane, sos szafranowy, szparagi, kiełki groszku cukrowego 39 PLN
Potato dumplings, saffron sauce, asparagus, snow pea sprouts 39 PLN

ZUPY / SOUPS

Żurek z młodymi ziemniakami, jajkiem i boczkiem 27 PLN
„Żurek” soup, potatoes, pork bacon, egg 27 PLN

Zupa krem z pieczonych pomidorów, grzanki maślane 27 PLN
Creamy roasted tomato soup, butter croutons 27 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pieczony medalion z łososia, karmelizowana marchewka, risotto szafranowe, sos z wędzonego kopru włoskiego 67 PLN
Roasted salmon medallion, caramelized carrot, saffron risotto, smoked fennel sauce 67 PLN

Połówka pieczonej kaczki, rabarbar, botwina, ziemniaki z emulsją kminkową 77 PLN
Roast half duck, rhubarb, beet leaves, potatoes with caraway emulsion 77 PLN

Sznyceł cielęcy, klasyczna sałatka ziemniaczana 67 PLN
Veal schnitzel, classic potato salad 67 PLN

DODATKI / CONDIMENTS

Frytki z truflowym majonezem 15 PLN
French fries with truffle mayonnaise 15 PLN

Warzywa gotowane z pesto bazyliowym 15 PLN
Boiled vegetables with basil pesto 15 PLN

Sałatka ogrodowa z francuskim winegretem 15 PLN
Garden salad with French vinaigrette 15 PLN

DESERY / DESSERTS

Mus jogurtowy, owoce sezonowe, sos rabarbarowy 35 PLN
Yogurt mousse, seasonal fruits, rhubarb sauce 35 PLN

Sernik, sos z czekolady Manjari, karmelizowane orzechy 35 PLN
Cheesecake, Manjari chocolate sauce, caramelized nuts 35 PLN

NOCNE MENU / NIGHT MENU

Dostępność 22:00–06:00
Available 10 p.m. – 6 a.m.

Club Sandwich – tosty pszenne lub ziarniste, pieczony kurczak zagrodowy, smażone jajko, ser gouda, domowy majonez, sałata, pomidor, chipsy 57 PLN
Club Sandwich – white or brown toast, roasted free-range chicken, fried egg, gouda cheese, homemade mayonnaise, lettuce, tomato, chips 57 PLN

Sałatka Capri – mozzarella di Bufala, pomidory, sałata, prażone orzeszki piniowe, bazylika, oliwa z oliwek 35 PLN
Capri salad – mozzarella di Bufala, tomatoes, lettuce, roasted pine nuts, basil, olive oil 35 PLN

Zupa krem z pieczonych pomidorów, grzanki maślane 27 PLN
Creamy roasted tomato soup, butter croutons 27 PLN

Sernik, sos z czekolady Manjari, karmelizowane orzechy 35 PLN
Cheesecake, Manjari chocolate sauce, caramelized nuts 35 PLN

NAPOJE SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP (200 ml) 26 PLN
Red Bull (250 ml) 30 PLN

SOKI OWOCOWE FRUIT JUICES

Jabłkowy, czarna porzeczką, pomidorowy, pomarańczowy, grejpfrutowy (200 ml) 24 PLN
Apple, blackcurrant, tomato, orange, grapefruit (20 cl) 24 PLN

Tłoczone na zimno soki: pomarańczowy, grejpfrutowy lub jabłkowy (200 ml) 28 PLN
Freshly cold-pressed: Orange, grapefruit or apple juice (20 cl) 28 PLN

WODA / WATER

Polska woda gazowana lub niegazowana (330 ml) 17 PLN
Polish still or sparkling water (33 cl) 17 PLN

Polska woda gazowana lub niegazowana (700 ml) 29 PLN
Polish still or sparkling water (70 cl) 29 PLN

Acqua Panna (250 ml) 21 PLN
San Pellegrino (250 ml) 21 PLN
Perrier (330 ml) 25 PLN
Acqua Panna (750 ml) 33 PLN
San Pellegrino (750 ml) 33 PLN

PIWO / BEER

Żywiec (330 ml) 24 PLN
Żywiec bezalkoholowy (330 ml) 23 PLN
Żywiec – alcohol free beer (33 cl) 23 PLN
Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrüb (500 ml) 27 PLN
Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel (500 ml) 27 PLN
Heineken (330 ml) 26 PLN
BeerLab Rubio / Preto / Estilo (330 ml) 39 PLN

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Zestaw do kawy i herbaty znajduje się w pokoju.
Your complimentary tea and coffee tray is located in the bedroom cabinet.

Wybór parzonej herbaty liściastej 25 PLN
Blended tea selection 25 PLN

Espresso 16 PLN
Podwójne espresso 26 PLN
Double espresso 26 PLN
Cappuccino, Cafe Latte 26 PLN
Kawa bezkofeinowa 24 PLN
Decaffeinated coffee 24 PLN

ALKOHOLE ALCOHOL

WÓDKA / VODKA

Belvedere (40 ml) 49 PLN
Chopin (40 ml) 49 PLN
Vestal Pomorze (40 ml) 49 PLN
Żubrówka (40 ml) 25 PLN
Ostoya (40 ml) 29 PLN

WHISKY

Ardbeg, 10 years old (40 ml) 89 PLN
Balvenie, 12 years old (40 ml) 69 PLN
Glenkinchie, 10 years old (40 ml) 59 PLN
Oban, 14 years old (40 ml) 79 PLN

GIN

Dictator Colombian Ortodoxy (40 ml) 49 PLN
Bombay Sapphire (40 ml) 45 PLN
The Botanist Gin (40 ml) 47 PLN

RUM

Ron Zacapa 23 (40 ml) 79 PLN
Bacardi, 8 years old (40 ml) 55 PLN
Dictator, 12 years old (40 ml) 49 PLN

WYBÓR NASZEGO SOMMELIERA – WINA NA KIELISZKI OUR SOMMELIER CHOICE – WINE BY THE GLASS

BIAŁE WINA (150 ml) WHITE WINES (150 ml)

WŁOCHY / ITALY
Insolia Feudo Principi di Butera 45 PLN

POLSKA / POLAND
Moderna Johaniter, Wzgórza Trzebnickie 46 PLN

**POŁUDNIOWA AFRYKA
SOUTH AFRICA**
Bouchard Finlayson Blanc de Mer, Cape South Coast 53 PLN

AUSTRALIA
Pikes Traditionale Riesling 57 PLN

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND
Dog Point Sauvignon Blanc 66 PLN

HISZPANIA / SPAIN
Bodegas Jose Pariente Verdejo Fermentado en Barrica 77 PLN

CZERWONE WINA RED WINES (150 ml)

WŁOCHY / ITALY
Nero d’Avola Feudo Principi di Butera 45 PLN
G.D. Vajra Langhe Rosso, Piedmont 50 PLN

POLSKA / POLAND
Moderna Cabernet Cortis, Wzgórza Trzebnickie 46 PLN

USA
Silver Palm Cabernet Sauvignon, Jackson Family 65 PLN

FRANCJA / FRANCE
Château Cheval Noir, ‘Grand Vin’ Saint-Émilion 67 PLN

AUSTRALIA
Pikes Shiraz Eastside 70 PLN

HISZPANIA / SPAIN
Emilio Moro Ribera del Duero 75 PLN

Opłata za dostarczenie zamówienia do pokoju 20 PLN. Prosimy pamiętać, że zgodnie z polskim prawem, spożywanie alkoholu przez osoby, które nie ukończyły 18 roku życia jest zabronione. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.
Your order will be subject to a 20 PLN delivery charge. State law prohibits the consumption of alcohol by anyone under the age of 18. All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes.