

Desery Desserts

Beza Meringue  **26 PLN**
(local specialties)

mus pistacjowy, sos truskawkowy
pistachio mousse, strawberry sauce

Amaretto Crème brûlée  **22 PLN**


Tarta czekoladowa Chocolate tart (24h)  **28 PLN**

sos mango z chili i miętą
mango sauce with chili and mint



24h – dania dostępne przez całą dobę
24h – dishes available around the clock

 danie wegetariańskie
vegetarian dish

 dania wegańskie
vegan dish

lokalne specjalty
local specialties

Dostawa do pokoju 15 PLN
Room service charge 15 PLN

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku stolików od 6 osób.
10% Service charge will be added to tables of 6 persons or more.

Informacje odnośnie gramatur dań oraz alergenów dostępne są u obsługi.
Our Staff will provide information about allergens and grammage of dishes on request.

"Cześć,
daj nam znać,
na co masz ochotę,
a my zaczniemy gotować!"

"Hey there...
let us know
what's tickling
your taste buds
and we'll get
cooking!"



AN IHG® HOTEL
WARSZAWA JÓZEFÓW

Menu



Restaurant
LUNA SOL

Zupy Soups

Rosół z kury <i>Chicken broth</i>	25 PLN
domowe kluski, marchewka, oliwa lubczykowa, kurczak kukurydziany <i>batter noodles, carrot, lovage oil, corn chicken</i>	
Barszcz biały <i>White borscht</i> ✓	28 PLN
smażone boczniki, jajko w koszulce <i>fried oyster mushroom, poached egg</i>	
Rybna <i>Fish soup</i>	35 PLN
psstrąg, miętus, okoń, raki, mule, ziemniaki, cebula, pomidory i chili <i>trout, burbot, perch, crayfish, mussels, potato, onion, tomato & chili</i>	



Sałatki Salads

Sałatka cesar <i>Caesar's salad</i>	
sałata rzymska, grzanki, parmezan i sos Cesar <i>cos lettuce, croutons, parmesan & Caesar's dressing</i>	
grillowane portobello (24h) <i>grilled portobello</i>	42 PLN
kurczak i boczek (24h) <i>chicken & bacon</i>	45 PLN
krewetki <i>prawns</i>	48 PLN
Sałatka z serem burrata i karmelizowaną figą <i>Burrata cheese and caramelized fig salad</i>	39 PLN
rukola, pomidory, oliwa, ocet balsamiczny i prażone pestki słonecznika <i>rocket salad, tomatoes, olive oil, balsamic vinegar, & roasted sunflower seeds</i>	
Sałatka z chrupiącą kaczka <i>Crispy duck salad</i>	42 PLN
mix sałat, grillowana gruszka, żurawina, pestki dyni i vinaigrette <i>mix salad, grilled pear, cranberries, pumpkin seeds & vinaigrette</i>	

Kanapki i Burgery Sandwiches & Burgers

Wszystkie kanapki serwujemy z frytkami i sałatką coleslaw.
All sandwiches are served with fries and coleslaw.

Kanapka klubowa <i>Club sandwich</i>	42 PLN
toasty, kurczak, boczek, jajko sadzone, czerwona cebula, pomidor, sałata, majonez <i>toasts, chicken, bacon, fried egg, red onions, tomatoes, lettuce, mayo</i>	

Bajgiel <i>Bagel</i>	42 PLN
wędzony łosoś, rukola, ogórek, sos chrzanowy, koper <i>smoked salmon, rocket salad, cucumber, horseradish sauce, dill</i>	

Cheeseburger <i>Cheeseburger</i>	46 PLN
kotlet wołowy (200 g), bekon, cheddar, czerwona cebula, ogórek konserwowy, pomidor, sałata i sos remulada <i>beef burger (200g), bacon, cheddar cheese, red onion, pickled cucumber, tomato, lettuce & remoulade sauce</i>	

Plantbeef burger <i>Plantbeef burger</i> ✓	46 PLN
kotlet wegański na bazie białka sojowego, czerwona cebula, ogórek konserwowy, pomidor, sałata, majonez wegański <i>soy protein vegan burger, red onion, pickled cucumber, tomato, lettuce, vegan mayo</i>	



Przystawki Starters

Meze <i>Meze</i> ✓	38 PLN
marynowana marchewka, biała rzodkiew i burak, humus, pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami, pesto, tabbouleh, marynowane oliwki i podplomyk z czarnuszką <i>marinated carrot, white radish and beetroots, hummus, kidney beans and sun-dried tomato dip, pesto, tabbouleh, marinated olives & flatbread with nigella seeds</i>	

Deska wędlin i serów <i>Meats & cheeses selection</i>	52 PLN
chutney z czerwonej cebuli, orzechy i pikle <i>red onion chutney, nuts & pickles</i>	

Tatar wołowy <i>Beef steak tartare</i>	50 PLN
marynowane grzyby, anchois, musztarda, kiszony ogórek, szalotka, żółtko suszone i grzanka <i>marinated mushrooms, anchovies, mustard, pickled cucumber, shallots, dried egg-yolk & toast</i>	

Tatar z suszonych pomidorów ✓	38 PLN
<i>Tartare of dried tomatoes</i>	
kasza kuskus, owoc kaparu, czarne oliwki, szalotka, majonez wegański, prażona rukola i chrupkie pieczywo <i>cous cous, caper berries, black olives, shallots, vegan mayo, roasted rocket salad & crispy bread</i>	

Tatar ze śledzia <i>Herring tartare</i>	45 PLN
burak konserwowy, kapary, musztarda, szczypiorek, ogórek konserwowy i pumpemikiel <i>pickled beetroots, capers, mustard, chives, gherkins & pumpernickel bread</i>	

Mix krewetek <i>Mix of prawns</i>	56 PLN
czosnek, chili, natka, białe wino, masło i grzanki <i>garlic, chili, parsley, white wine, butter & toasts</i>	

Makarony i Pierogi Pasta and Dumplings

Pierogi z soczewicą <i>Lentils dumplings</i> ✓	27 PLN
smażona cebulka <i>fried onion</i>	

Boloński <i>Bolognese (24h)</i>	38 PLN
rukola, parmezan <i>rocket salad, parmesan</i>	

Salsiccia z warzywami i oliwą <i>Salsiccia with vegetables and olive oil</i>	42 PLN
rukola, parmezan <i>rocket salad, parmesan</i>	

Pesto <i>Basil pesto (24h)</i> ✓	33 PLN
śmietana, rukola, parmezan <i>cream, rocket salad, parmesan</i>	

Cappelli z grillowaną papryką ✓	45 PLN
<i>Cappelli with grilled bell pepper</i>	
oliwa ziołowa, rukola, pestki słonecznika <i>herb oil, rocket salad, sunflower seeds</i>	



Pizza i Podplomyki Pizza & Flatbread

Margherita <i>Margherita</i> ✓	33 PLN
sos pomidorowy, mozzarella <i>tomato sauce, mozzarella</i>	

Parma <i>Parma</i>	42 PLN
sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola <i>tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket salad</i>	

Podplomyk <i>Flatbread</i> ✓	17 PLN
czarnuszka, oliwa <i>nigella seeds, olive oil</i>	

Podplomyk z kaczka <i>Flatbread with duck</i>	30 PLN
twaróg wędzony, chrupiąca kaczka, tymianek <i>smoked cottage cheese, crispy duck, thyme</i>	

Podplomyk z kiełbasą <i>Flatbread with sausage</i>	28 PLN
cebula, kiełbasa, ogórek kiszony, ser żółty <i>onion, pickled cucumber, cheese</i>	

Dania Główne Main Dishes

Kalafior i tofu w tempurze ✓ ✓	40 PLN
<i>Tempura of mix cauliflowers and tofu</i>	
mix sałat z oliwą, sos Sriracha Mayo <i>mix leafs & Sriracha mayo sauce</i>	

Curry kokosowe <i>Coconut curry</i>	
ryż basmati, warzywa, orzeszki ziemne i kolendra <i>basmati rice, vegetables, peanuts & coriander</i>	
- kotleciki sojowe <i>soybean cutlets</i> ✓	45 PLN
- kurczak <i>chicken</i>	47 PLN
- krewetki <i>prawns</i>	49 PLN

Ğeşi pipek confit <i>Goose pipettes confit</i>	52 PLN
zołądki, kasza pęczak, cymes (marchewka z rodzynkami), sos cebulowy <i>goose tripes, pearl barley, tzimmes (carrot with raisins), onion sauce</i>	

Noga kaczki confit <i>Confit of duck leg</i>	65 PLN
ziemniaczki confit, cykorii, puree z buraka, sos żurawinowy <i>confit baby potato, chicory, beetroot puree, cranberry sauce</i>	

Kotlet schabowy z kością <i>Pork chop on the bone</i>	52 PLN
puree ziemniaczane, prażony boczek, sałatka z ogórka kiszonego i musztardy <i>potato puree, roasted bacon, pickled cucumber and mustard salad</i>	

Grill Grill

Nasze steki wołowe są z polskiego chowu mięsnych krów i są sezonowane na sucho minimum 30 dni.

All our steaks come from polish meat cows and are dry-aged for minimum 30 days.

Karkówka wieprzowa (250 g) <i>Pork neck</i>	38 PLN
Pierś kurczaka kukurydzianego (220 g) <i>Corn-fed chicken</i>	40 PLN
Łosoś filet (200 g) <i>Salmon fillet</i>	60 PLN
Polędwica wołowa (200 g) <i>Beef fillet</i>	95 PLN
Antrykot (300 g) <i>Rib-eye</i>	105 PLN

SOSY SAUCES	
w cenie dania <i>included in a price of dish</i>	
masło czosnkowe <i>garlic butter</i> ✓	
gorgonzola <i>gorgonzola</i> ✓	
berneński <i>bearnaise</i> ✓	
pieprzowy <i>green peppercorn</i>	
czerwone wino <i>red wine</i>	

Dodatki Sides

Frytki <i>Fries</i> ✓	13 PLN
Frytki z batatów <i>Sweet potato fries</i> ✓	17 PLN
Ziemniaczki confit <i>Confit baby potato</i> ✓	14 PLN
Ryż basmati <i>Basmati rice</i> ✓	13 PLN
Warzywa sezonowe <i>Seasonal vegetables</i> ✓	16 PLN
Mix sałat z winegretem <i>Mixed salad with vinaigrette</i> ✓	15 PLN

