



MENU



COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

Warsaw Airport



Na początek / Starters

TATAR WOŁOWY - BEEF TARTARE

borowiki / szalotka / jajko przepiórcze / musztarda / tosty
mushrooms (boletus) / shallot / quail egg / mustard / toasted bread

140/280g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / gluten / gorczyca / sezam

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / gluten / mustard / sesame

84 PLN

ŁOSOŚ MARYNOWANY W BURAKACH - SALMON MARINATED IN BEETROOT

purée cytrynowe / crème fraîche / kawior z pstrąga / oliwa ziołowa / pumpernikiel /
masło z palonym porem

*lemon purée / crème fraîche / trout caviar / herbal olive oil / pumpernickel bread /
butter with roasted leek*

150/250g

Alergeny: ryby / siarczany / jaja / mleko / orzechy / sezam

Allergens: fish / sulphates / eggs / milk / nuts / sesame

65 PLN

SMAŻONE SKRZYDEŁKA KURCZAKA - BUFFALO WINGS

sos słodko-ostry / marchew / papryka / ogórek / seler naciowy / sos z sera pleśniowego
spicy sweet chilli sauce / carrot / pepper / cucumber / celery / blue cheese sauce

350/450g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / sezam / gluten / seler

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / sesame / gluten / celery

69 PLN





Salatki / Salads

FOCACCIA - FOCACCIA

rucola / burrata di bufala / salsa z pomidorów / szynka parmeńska / sos balsamiczny
rocket salad / burrata di bufala / tomato salsa / parma ham / balsamic sauce

300g

Alergeny: mleko / soja / orzechy / gluten / sezam

Allergens: milk / soy / nuts / gluten / sesame

64 PLN

GRILLOWANA MACKA OŚMIORNICY - GRILLED OCTOPUS TENTACLE

wędzona papryka / sałatka ziemniaczana na ciepło / emulsja ziołowa
smoked pepper / warm potato salad / herbal emulsion

100/300g

Alergeny: mięczaki / siarczany

Allergens: molluscs / sulphates

69 PLN

SALAŁA CEZAR - CAESAR SALAD

chrupiąca sałata rzymska / sos cezarski / grzanki z masłem czosnkowym / ser parmezan
crispy romaine lettuce / creamy caesar dressing / garlic croutons / parmesan cheese

350/450g

Alergeny: jaja / ryby / mleko / skorupiaki / soja / orzechy / gluten / sezam

Allergens: eggs / fish / milk / shellfish / soy / nuts / gluten / sesame

58 PLN

z dodatkami do wyboru / *and the choice of:*

z kurczakiem / with chicken 100g

67 PLN

z krewetkami / with shrimps 70g

79 PLN

z grillowanym łososiem / with grilled salmon 120g

73 PLN





Dania wegetariańskie / Wegańskie

Green dishes

TEMPEH BOWL - THEMPEH BOWL

brązowy ryż / quinoa / guacamole / marynowany imbir / czerwona rzodkiewka,
sałatka wakame / kukurydza / ogórek / fasolka edamame / kiszona czerwona kapusta / sos chipotle
*brown rice / quinoa / guacamole / pickled ginger / red radish / wakame salad,
sweetcorn / cucumber / edamame beans / red sauerkraut / chipotle sauce*

450g

Alergeny: soja / gorczyca

Allergens: soy / mustard

75 PLN

BURGER WEGETARIAŃSKI Z GRILLOWANYCH WARZYW

- VEGE BURGER MADE OF GRILLED VEGETABLES

ser / rukola / pomidor / jalapeños / frytki
cheese / rocket leaves / tomato / jalapeños / French fries

140/550 g

Alergeny: jaja / mleko / seler / sezam / soja / orzechy / gorczyca / gluten

Allergens: eggs / milk / celery / sesame / soy / nuts / mustard / gluten

82 PLN





Zupy / Soups

TAJSKA ZUPA KOKOSOWA - THAI COCONUT SOUP

z kurczakiem lub krewetkami

with chicken or shrimps

250g

Alergeny: ryby / skorupiaki / soja / orzechy / gluten / sezam

Allergens: fish / shellfish / soy / nuts / gluten / sesame

52 PLN

ZUPA KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW - WHITE ASPARAGUS SOUP

ser owczy z truflą / grzanki ziołowe

sheep's cheese with truffle / herb croutons

250g

Alergeny: jaja / mleko / gluten / seler / soja / sezam / orzechy

Allergens: eggs / milk / gluten / celery / soy / sesame / nuts

44 PLN

BULION DROBIOWO - WOŁOWY - CHICKEN AND BEEF BROTH

warzywa korzenne / makaron domowy

root vegetables / homemade pasta

250g

Alergeny: seler / gluten

Allergens: celery / gluten

44 PLN

ŻUREK - SOUR RYE SOUP

szynka wędzona / jajko / ziemniaki / bekon / oliwa majerankowa

smoked ham / egg / potatoes / bacon / marjoram oil

350g

Alergeny: jaja / mleko / gluten / seler / soja / sezam / orzechy

Allergens: eggs / milk / gluten / celery / soy / sesame / nuts

65 PLN





Makarony / Pastas

CAPPELLI - CAPPELLI

grillowana papryka / fasola / sos pomodoro fresco
roasted pepper / beans / fresco tomato sauce

300g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / gluten

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / gluten

67 PLN

FETTUCINE - FETTUCINE

zielone szparagi / łosoś / pomidory cherry / mascarpone
green asparagus / salmon / cherry tomatoes / mascarpone

120/390g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / gluten

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / gluten

67 PLN

PIEROGI - DUMPLINGS

ser bryndza / ziemniaki / boczek / bulion cebulowy
bryndza cheese / potatoes / bacon / onion broth

200/250g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / gluten

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / gluten

67 PLN





Ryby i owoce morza / Fish and seafood

KREWETKI KRÓLEWSKIE - KING PRAWNS

masło ziołowe z białym winem / młody szpinak / pomidory cherry / pieczywo czosnkowe
herbal butter with white wine / baby spinach / cherry tomatoes / garlic bread

150/300g

Alergeny: jaja / mleko / skorupiaki / sezam / soja / orzechy ziemne / orzechy / gluten / siarczany / drożdże
Allergens: eggs / milk / shellfish / sesame / soy / peanuts / nuts / gluten / sulphates / yeast

94 PLN

STEK Z ŁOSOSIA - SALMON STEAK

dziki brokuł / szpinak / pomidory cherry / mini marchewki / sos szafranowy
wild broccoli / spinach / cherry tomatoes / baby carrots / saffron sauce

200/450g

Alergeny: ryby / mleko / siarczany
Allergens: fish / milk / sulphates

106 PLN

HALIBUT - HALIBUT

szynka parmeńska / fasolka adzuki / warzywne tagliatelle z yuzu / sos kukurydziany / oliwa ziołowa
parma ham / adzuki beans / vegetable tagliatelle with yuzu / corn sauce / herb olive oil

160/380g

Alergeny: mleko / ryby / skorupiaki
Allergens: milk / fish / shellfish

106 PLN





Dania główne / Main dishes

KURCZAK KUKURYDZIANY SUPREME - CORN CHICKEN SUPREME

sos truflowy / szparagi / purée ziemniaczane / emulsja ziołowa
truffle sauce / asparagus / potato purée / herbal emulsion

450/590g

Alergeny: mleko / gorczyca / siarczany

Allergens: milk / mustard / sulphates

81 PLN

COMBER JAGNIĘCY - LAMB SADDLE

kopytka domowe / sos rozmarynowy / mus z pieczonego buraka / kalafior
homemade dumplings / rosemary sauce / baked beetroot mousse / cauliflower

200/400g

Alergeny: jaja / gluten / siarczany

Allergens: eggs / gluten / sulphates

85 PLN

POLIKI WOŁOWE - BEEF CHEEKS

gratine ziemniaczane / młode warzywa / sos winny
potato gratine / baby vegetables / wine sauce

150/350g

Alergeny: jaja / gluten / siarczany / mleko

Allergens: eggs / gluten / sulphates / milk

90 PLN

SZNYCEL SCHABOWY - PORK CHOP SCHNITZEL

jajko sadzone / purée ziemniaczane / kapusta zasmażana
fried egg / potato purée / fried cabbage

200/390g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / siarczany / gluten

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / sulphur / gluten

86 PLN

POŁĘDWICA WOŁOWA - BEEF TENDERLOIN

purée ziemniaczane / zielony groszek / szpinak / konfitowana szalotka / sos grzybowy
potato purée / green peas / spinach / confit shallot / mushroom sauce

200/480g

Alergeny: mleko / gluten

Allergens: milk / gluten

157 PLN





Dania główne / Main dishes

NEW YORK STEAK - NEW YORK STEAK

frytki / masło / sos z trawą żubrową / liście sezonowych sałat z warzywami i ziołowym vinegret
french fries / butter / bison grass sauce / seasonal salad with vegetables and herbal vinaigrette

300/670g

Alergeny: mleko / soja / orzechy / gluten / seler / gorczyca / siarczany
Allergens: milk / soy / nuts / peanuts / gluten / celery / mustard / sulphates

189 PLN

COURTYARD BY MARRIOTT BURGER - BEEF BURGER

chrupiący bekon / ser / sałata lodowa / pomidor / ogórek konserwowy / cebula / frytki /
sałatka colesław

crispy bacon / cheese / iceberg lettuce / tomato / pickled cucumber / French fries / coleslaw salad

180/600g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / gorczyca / gluten / drożdże

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / mustard / gluten / yeast

82 PLN

KANAPKA KLUBOWA - CLUB SANDWICH

grillowany indyk / pomidor / sałata lodowa / majonez / chrupiący bekon / jajko sadzone / frytki
roasted turkey / tomato / iceberg lettuce / mayonnaise / crispy bacon / fried egg / fries

100/720g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / gluten / gorczyca / sezam

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / mustard / gluten / sesame

76 PLN





Menu dziecięce / Kids menu

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM - TOMATO SOUP WITH NOODLE

180g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / gluten

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / gluten

35 PLN

KOTLECİK Z KURCZAKA - CHICKEN SCHNITZEL

frytki / surówka

fries / salad

120/300g

Alergeny: jaja / mleko / soja / orzechy / gluten

Allergens: eggs / milk / soy / nuts / gluten

45 PLN

MAKARON SPAGHETTI Z SOSEM BOŁOŃSKIM - SPAGHETTI BOLOGNESE

80/200g

Alergeny: mleko / orzechy / gluten

Allergens: milk / nuts / gluten

39 PLN

NALEŚNIK - PANCAKE

sos owocowy / bita śmietana / owoce sezonowe

fruit sauce / whipped cream / seasonal fruits

200g

Alergeny: jaja / mleko / gluten

Allergens: eggs / milk / gluten

26 PLN





Słodyczne / Sweets

FONDANT CZEKOLADOWY - CHOCOLATE FONDANT

lody marakuja

passion fruit ice cream

120/160g

Alergeny: jaja / mleko / soja / gluten

Allergens: eggs / milk / soy / gluten

42 PLN

KREM CYTRYNOWY - LEMON CURD

karmelizowany cukier / świeże owoce / płatki lawendy

caramelized sugar / fresh fruit / lavender petals

150/200g

Alergeny: jaja / mleko

Allergens: eggs / milk

42 PLN

CANNELLONI MIGDAŁOWE - ALMOND CANNELLONI

mus z białej czekolady i marakui / konfitura z czerwonej porzeczki / coulis malinowy

white chocolate and passion fruit mousse / red currant jam / raspberry coulis

100/200g

Alergeny: jaja / mleko / orzechy / gluten

Allergens: eggs / milk / nuts / gluten

42 PLN

SZARLOTKA - APPLE PIE

mus słony karmel / lody waniliowe / kruszonka z palonej czekolady

salted caramel mousse / vanilla ice cream / chocolate crumble

150/300g

Alergeny: jaja / mleko / gluten

Allergens: eggs / milk / gluten

42 PLN

PARFAIT Z BIAŁEJ CZEKOLADY - WHITE CHOCOLATE PARFAIT

maliny / macarons kokosowy / kruszonka pistacjowa / kawior marakuja

raspberries / coconut macarons / pistachio crumble / passion fruit caviar

120/220g

Alergeny: jaja / mleko / gluten / orzechy

Allergens: eggs / milk / gluten / nuts

42 PLN





Napoje zimne / Cold drinks

Pepsi Cola, Pepsi Max, 7up, Mirinda (200 ml)	19 PLN
Tonic Water Schweppes (200 ml)	19 PLN
Lemoniada / Lemonade (330 ml)	19 PLN
Red Bull (250 ml)	25 PLN
Woda Cisowianka Premium niegaz. / Still water (300 ml / 700 ml)	18 PLN / 30 PLN
Woda Cisowianka Perlage gaz. / Sparkling water (300 ml / 700 ml)	18 PLN / 30 PLN
Soki owocowe / Juices (200 ml)	19 PLN
pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy orange, apple, black currant, tomato	
Sok z wyciskanych owoców / Freshly squeezed juice (200 ml / 400 ml)	30 PLN / 60 PLN

Napoje gorące / Hot beverages

Herbata / Tea	27 PLN
czarna, zielona, owocowa, ziołowa black, green, fruit, herbal	
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	19 PLN
Espresso	19 PLN
Podwójne espresso / Double espresso	27 PLN
American coffee	27 PLN
Cappuccino	27 PLN
Latte	27 PLN
Gorąca czekolada / Hot chocolate	27 PLN
Irish coffee (Jameson & hot coffee)	48 PLN
Baileys coffee (Baileys Irish Cream & hot coffee)	48 PLN





Napoje alkoholowe / Spirits

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Martini Bianco 14,4%, Rosso 14,4%, Extra Dry 18% (80 ml)	31 PLN
Campari 25%, Aperol 11% (40 ml)	31 PLN
Jägermeister 35% (40 ml)	31 PLN
Fernet Branca 35% (40 ml)	31 PLN

LIKIERY / LIQUERS (40 ML)

Malibu 18%, Amaretto 28%	31 PLN
Kahlua 16%, Baileys 17%, Cointreau 40%	31 PLN
Triple Sec 38%	31 PLN
Drambuie 15%	31 PLN
Passoa 15%	31 PLN

WÓDKA / VODKA (40 ML)

Wyborowa 40%	28 PLN
Soplica Wiśniowa 28%	28 PLN
Soplica Staropolska 38%	30 PLN
Czarna Olcha (rye, potato) 40%	30 PLN
J.B. Baczewski 40%	34 PLN
Chopin (rye, wheat, potato) 40%	36 PLN
Żubrówka Czarna 40%	30 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5%	30 PLN

WHISKY, WHISKEY & BOURBON (40 ML)

Johnnie Walker Red Label 40%,	38 PLN
Ballantine's 40%	38 PLN
Jim Beam 40%, Jameson 40%	38 PLN
Chivas Regal 12yo 40%, BenRiach 10yo 43%	41 PLN
Johnnie Walker Black Label 12yo 40%	41 PLN
Talisker 10yo 45%, Glenfiddich 12yo 40%	46 PLN
Jack Daniel's 40%	46 PLN
Gentleman Jack 40%	48 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 45%	52 PLN
Oban 14yo 43%	50 PLN
Glenfiddich 15yo 40%	54 PLN
Fujima 40%	48 PLN
Chivas 18yo 40%, Glenfiddich 18yo 40%	62 PLN
Royal Salute 21yo 40%	69 PLN
Glenmorangi 12yo 40%	41 PLN
Lagavulin 16yo 43%	62 PLN





Napoje alkoholowe / Spirits

RUM (40 ML)

Bacardi Carta Blanca 37,5%, Carta Negra 37,5%	36 PLN
Havana Club 7 Anos 40%	40 PLN
Cachaca Cana Rio 40%	29 PLN
Eminente Reserva 41,3%	52 PLN

GIN (40 ML)

Beefeater 40%, Bombay 40%	39 PLN
Fords 45%, Tanqueray no. 10 47,3%	45 PLN
Hendricks 41,4%	51 PLN

TEQUILA (40 ML)

Olmeca Silver, Olmeca Gold 35%	38 PLN
Sierra Silver, Sierra Gold 38%	38 PLN
Volcan 40%	52 PLN

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Żywiec 5,8% (300 ml / 500 ml)	29 PLN / 37 PLN
Żywiec Białe 4,9% (300 ml / 500 ml)	29 PLN / 37 PLN
Heineken 5% (250 ml / 500 ml)	29 PLN / 37 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

PIWO KRAJOWE / DOMESTIC BEER	29 PLN
------------------------------	--------

Żywiec 5,5% (330 ml), Namysłów 5,8% (500 ml), Warka Radler 3,5% (500 ml)

BEZALKOHOŁOWE / NON-ALCOHOLIC	29 PLN
-------------------------------	--------

Żywiec 0% (330 ml), Heineken 0% (330 ml)

PIWO RZEMIEŚNICZE / CRAFT BEER	37 PLN
--------------------------------	--------

Żywiec Porter 9,5% (500 ml), Żywiec IPA 5% (500 ml), Cieszyn Lager 5% (500 ml),
Pilsner 4,8% (500 ml), Porter 9,8% (500 ml), Double IPA 8% (500 ml), Desperados 5,9% (400 ml)

DRINKI / CLASSIC AND CRAFT COCKTAILS

56 PLN

Caipirinha: Cachaça, cane sugar & freshly squeezed lime

Cosmopolitan: vodka, triple sec, cranberry juice

Long Island Ice Tea: vodka, tequila, gin, rum, triple sec, sour mix & pepsi cola

Lynchburg Lemonade: Jack Daniel's, triple sec, 7up & lime juice

Manhattan: bourbon whiskey & Martini Rosso, angostura bitter

Margarita: tequila, triple sec, sour mix, lime juice & lemon

Mojito: rum, cane sugar & freshly squeezed lime and mint, soda water

Polish Martini: vodka, Żubrówka, Krupnik honey liqueur, apple juice

Old Fashioned: bourbon whiskey, sugar, angostura bitters



INFORMACJE / INFORMATION

Ceny zawierają VAT.

Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie.
Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Jeśli jesteś uczulony na któryś ze składników,
poinformuj kelnera.

Prośbę o wystawienie faktury należy zgłosić przed dokonaniem płatności.

Podanie nr NIP jest warunkiem otrzymania faktury.

Prices include VAT.

A menu listing the weight of the individual ingredients is available upon request.

Dishes in the menu may contain allergens.

*If you have any concerns regarding food allergies, please alert
your waiter prior to ordering.*

Requests for an invoice must be made prior to payment.

Providing the Tax ID number is a condition for issuing the invoice.