

Chapeau Bas

RESTAURANT A LA CARTE



Tworzenie wykwintnych posiłków to sztuka, a nasz Szef Kuchni i kucharze opanowali ją do perfekcji. Kuchnia w restauracji Chapeau Bas to lekkie, ciekawie skomponowane dania, w asyście win z całego świata.

Połączone smaki kuchni staropolskiej z nowościami kuchni europejskiej tworzą niepowtarzalny smak, który poruszy najbardziej wymagające podniebienia. Smak i zapach, ale również wygląd potraw to klucz do sukcesu, przypieczonego wieloma wyróżnieniami.

Zadbałiśmy również o komfortowy i nowoczesny wystrój restauracji. Kompozycje świeżych kwiatów, które zawsze goszczą na naszych stołach, sprawiają, iż każdy znajdzie tu miejsce dla siebie i spędzi miłe chwile.

Dokładamy wszelkich starań, aby goście mieli miłe wspomnienia. Cieszymy się kiedy Goście do nas wracają – to dowód na to, że warto spróbować jedzenia w restauracji Chapeau Bas.



Marcin Szwak
szef kuchni

Olbrzymi talent kulinarny, podchodzący do gotowania z prawdziwą pasją. Swoje doświadczenie budował pracując jako szef kuchni w wielu hotelach i restauracjach, między innymi w Hotelu Lindos Princes w Grecji, w Hotelu Novotel w Poznaniu czy w Restauracji The House w Anglii. Każde z tych doświadczeń ukształtowało go jako kucharza, który nie boi się nowości, ma niekonwencjonalne podejście do kuchni i połączeń kulinarnych. Ambitny, lubiący wyzwania, niepoprawny optymistą i pracoholik. Z determinacją osiągał wyznaczone sobie cele. Możliwość łączenia ze sobą smaków i tekstur daje mu niesamowitą przyjemność.

Marcin Szwak

NAGRODY I WYRÓŻNIENIA



Gault & Millau



**WINE
& FOOD**
NOBLE NIGHT



PRZYSTAWKI

Śledź / olej rydzowy / warzywa
kompresowane

29.00 zł



Wódka Belvedere

Belvedere - Polska

40 ml / 20.00 PLN

Miecznik / pomarańcza
/ avocado / ogórek

38.00 zł



Mirassou Sauvignon Blanc

Mirassou Winery - USA California

100 ml / 16.00 PLN

Tatar z jelenia / żółtko / grzyby

39.00 zł



Cocoon Zinfandel

Maremagnum - USA California

100 ml / 16.00 PLN

Pierogi z gęsiną / grzyby
/ dynia / kurki

29.00 zł



Castiglioni Chianti

Castiglioni - Italy Chianti


100 ml / 19.00 PLN

SAŁATKI

Jesiotr / awokado
/ sałata rzymska / dressing
31.00 zł

Cloudy Bay Sauvignon blanc
Cloudy Bay - New Zeland Marlborough
100 ml / 32.00 zł 

Kozi ser / burak / dynia
/ sałata / dressing
29.00 zł

Vouvray
J. Moreau & Fils - France AOC LOIRE
100 ml / 19.00 zł 

Polędwica wołowa / gruszka
/ rukola / orzeszki pini
/ dressing balsamiczny
36.00 zł

Apothic
Apothic - USA California
100 ml / 19.00 zł 

ZUPY

Bulion z kapłona / pierożki

19.00 zł

Chłodnik z kiszanej botwiny
/ truskawki / szparagi

22.00 zł

Chrzanowa / żółtko / ozorek cielęcy


22.00 zł

Kapuśniak / puree
/ marchew / jesiotr


19.00 zł

DANIA GŁÓWNE

Żeberka / burak / gotąbek z kaszy
orkiszowej / chips orkiszowy
/ żel z żółtka / grys z bekonu i bagietki
42.00 zł

Celeste Crianza
Torres - Spain Ribera Del Duero
100 ml / 24.00 zł 


Stek New York / au gratin z batata
z szalotką / warzywa
76.00 zł

Los Dos Malbec
Don Martin - Argentina DO Mendoza
100 ml / 22.00 zł 

Skoki z królika w panko / purée
z zielonego groszku / mini marchewki
/ rzodkiewki / suszone oliwki / rokitnik
41.00 zł

Ventola Gavi Cortese
La Bollina - Italy Piedmont
100 ml / 24.00 zł 

Kaczka / pszenica płaskurka
/ gruszka / boczniaki
43.00 zł

Glen Carlou
Glen Carlou - South Africa Paarl
100 ml / 28.00 zł 

DANIA GŁÓWNE

Sarna / czarna soczewica / jeżyny
/ czarne kurki / chips z tapioki

64.00 zł



Vina Pomal Reserva

Codorniu - Spain DO Rioja

100 ml / 25.00 zł

RYBY

Turbot / pomidory / szparagi
/ sos homarowy / zielony groszek
/ kluski ziemniaczane

52.00 zł



La Mora Vermentino

Cecchi - Italy Tuscan Maremma DOCG

100 ml / 16.00 zł

Kulbin / kalafior / kapusta / rokitnik
/ burak / dynia

49.00 zł



Tokaji Furmint

Bognar - Hungary Tokaji

100 ml / 20.00 zł

NADMORSKI PRZYSMAK

Dorsz Bałtycki / surówka z kiszzonej
kapusty / frytki lub ziemniaki

42.00 zł

Lubicz Pszeniczne

Lubicz - Polska Kraków

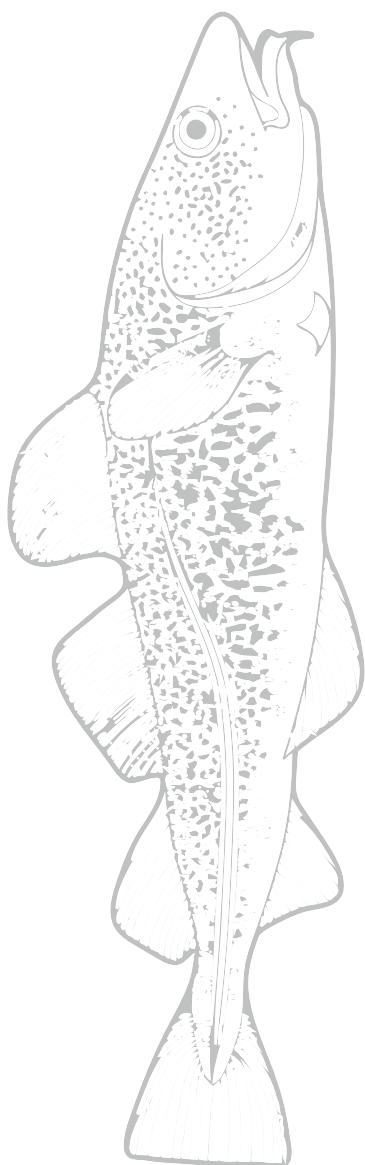
500 ml / 15.00 zł



Persica Muscat

Jasiel Winery - Poland Jasiel

100 ml / 21.00 zł



Codziennie do
naszej Restauracji
jest dostarczana
świeża
ryba prosto
z Usteckiego
portu aby móc
zadowolić
oczekiwania
smakowe naszych
gości.

DESERY

Sękacz / czerwone wino
/ przyprawy korzenne

22.00 zł



Le Diciotto Lune

Grappa - Italy

40 ml / 20.00 zł



Sencha Green Extra Special

Dilmah - Sri Lanka

szt. / 12.00 zł

Śliwka / kozi ser / beza włoska

22.00 zł



La Trentina Morbida Aromatica

Grappa - Italy

40 ml / 20.00 zł

Biała czekolada / miód
/ jałowiec / rokitnik

26.00 zł



Amfora Trentina Morbida

Grappa - Italy

40 ml / 20.00 zł



Chateau Muras Sauternes

Chateau Muras - France Sauternes

100 ml / 32.00 zł

Cytrusowe ptasie mleczko
/ gruszka / chips maślany

24.00 zł



Porto Tawny 10y

Sogrape - Portugal DOC Porto

100 ml / 30.00 zł

MENU DEGUSTACYJNE

Amuse-bouche

Śledź / olej rydzowy
/ warzywa kompresowane

Wódka Belvedere

Tatar z jelenia / żółtko / grzyby

Cocoon Zinfandel

Chłodnik z buraka / truskawki

Sorbet cytrynowy

Turbot / pomidory / szparagi
/ sos homarowy

La Mora Vermentino

Sarna / czarna soczewica
/ jeżyny / czarne kurki

Vina Pomal Reserva

Deser

Kompozycja deserów

Floralis Moscatel

220.00 zł



MENU DZIECIĘCE



ZUPY

Delikatna pomidorowa
z ryżem lub makaronem

14.00 zł



Rosółek gotowany na kurze
z kluseczkami lub makaronem

14.00 zł

DANIA GŁÓWNE

Kotleciki drobiowe panierowane
z frytkami podane z surówką
z marchewki

24.00 zł

Makaron spaghetti z klopsikami
cielęcymi z sosem pomidorowym

24.00 zł

Pierogi z owocami i śmietaną na
słodko

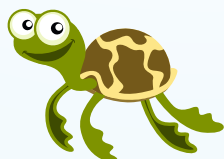
24.00 zł



DESERY

Naleśniki z serem i owocami
oraz sosem truskawkowym

18.00 zł



Lody z owocami

16.00 zł

KUCHARZE



Adam Wypych
sous chef / Restauracja Fala



Michał Gabryś
sous chef



Kacper Derda



Kacper Gołębiowski



Jacek Bryłka



Tomasz Grzonka



Mateusz Matusiak



Mariusz Dębicki



ZASADY DOBORU WINA DO POTRAW

Nasza hotelowa restauracja "Chapeau Bas" to autorska kuchnia, która łączy kuchnie różnych zakątków świata i również wykorzystuje smak regionalnych oraz tradycyjnych, a przede wszystkim świeżych produktów. Przy wyśmienitych potrawach nigdy nie może zabraknąć wyśmienitych win, które tworzą z nimi wspaniałe kompozycje i pozwalają jeszcze bardziej zrozumieć ludzi odpowiedzialnych za tworzenie karty.

Od lat przyjęte było, iż czerwone wino najlepiej komponować będzie się z czerwonym mięsem, jednak trendy, jak i zasady, szybko się zmieniają. W naszej restauracji dokładamy wszelkich starań, aby każde wino komponowało się z najmniejszym szczegółem w potrawie; tworzyło harmonie, która jest priorytetem dla każdego sommeliera. Dobrze dobrane wino to tylko część tego, co przed nami. Ważnym aspektem jest również jego historia, która opowiadana przy każdym serwowaniu wina, zgłębia jego tajemnice.

Niektóre dania zawierają alergeny – karta alergenów zawartych w potrawach dostępna u kelnera.