



Restauracja Kryształowa

Od samego początku tworzymy rodzinnie, z pasją do kuchni i szacunkiem dla sztuki gościnności. Wierzymy, że prawdziwa jakość tkwi w detalach, dlatego każde danie przygotowujemy z najwyższej jakości składników. Atmosfera naszej restauracji, podobnie jak Hotelu Splendor, zaprasza Państwa do celebrowania chwil w wyjątkowym stylu.

Dziękujemy, że wybrali Państwo naszą kuchnię i zaufali naszej historii.



Jeśli pobyt w Restauracji Kryształowa był dla Państwa miłym doświadczeniem, zapraszamy do śledzenia naszego profilu na Instagramie, gdzie dzielimy się najnowszymi wydarzeniami, specjalnymi ofertami oraz inspirującymi zdjęciami, a także do podzielenia się opinią.



Instagram



Google

Szef kuchni poleca

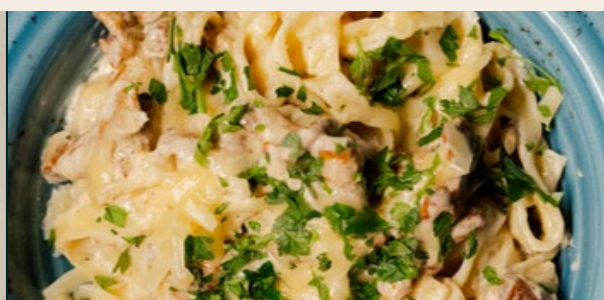
Wybieramy dla Państwa wyjątkowe propozycje, które najlepiej oddają charakter sezonu, kunszt naszej kuchni i pasję całego zespołu do gotowania. To autorskie dania przygotowywane z najwyższej jakości składników, z dbałością o detale i smak, który zapada w pamięć.



KREM ZE
SZPARAGÓW

szparagi, pestki dyni,
oliwa paprykowa

28 PLN



TAGLIATELLE
Z KURKAMI

świeży makaron tagliatelle, z kurkami,
masłem i czosnkiem

45 PLN



KARKÓWKA Z
GRILLA

z ziemniakami pieczonymi z
rozmarynem, ogórkami małosolnymi i
sosem czosnkowym

54 PLN



KREM
SUŁTANSKI

Bogaty, kremowy, orzechowo-
migdałowy deser z rodzynkami w
rumie.

25 PLN



PRZEKĄSKI ZIMNE

TATAR WOŁOWY	58 PLN
wołowina, siekana cebula, ogórek, masło kaparowe, cebula piklowana, szprot, chips z bagietki (1, 3, 4, 10)	
TATAR Z ŁOSOSIA	56 PLN
łosoś, ogórek, cebula czerwona, koperek, sos musztardowo miodowy (3, 4, 10)	
PÓŁMISEK WŁOSKICH WĘDLIN I SERÓW	53 PLN
Włoskie wędliny i sery, oliwki, owoce, bruschetta (1, 7, 8, 10)	

PRZEKĄSKI GORĄCE

KREWETKI KRÓLEWSKIE	58 PLN
krewetki, cydr, calvados, czosnek, chili (2, 7, 10)	
PLACKI Z CUKINII Z ŁOSOSIEM	36 PLN
Cukinia, łosoś, świeże zioła, sos tzatziki (1, 3, 4, 7)	
PIEROGI Z MIĘSEM (7 SZT.)	42 PLN
Pierogi z mięsem i złocistą cebulką (1, 7)	

SAŁATKI

GRECKA	36 PLN
sałata, papryka, ogórek, pomidor, cebula, marynowane oliwki, dressing ziołowy, ser feta (7)	
CEZAR Z KURCZAKIEM	42 PLN
sałata rzymska, kurczak grillowany, sos cezar, pomidorki cherry, grzanki, parmezan (1, 3, 7, 10)	
CEZAR Z KREWETKAMI	48 PLN
sałata rzymska, krewetki grillowane, sos cezar, pomidorki cherry, grzanki, parmezan (1, 2, 3, 4, 7, 10)	

ZUPY

ROSÓŁ KRÓLEWSKI	30 PLN
bulion wołowo-drobiowy, pulpeciki cielęce, makaron, marchewka, natka pietruszki (1, 3, 9)	
ZUPA GULASZOWA	32 PLN
wołowina, papryka, cebula (1, 7, 9, 10, 12)	
FLAKI PO WARSZAWSKU	34 PLN
Wołowina, bulion, warzywa, majeranek, pieprz (9)	



MAKARONY

TAGLIATELLE SEPIA	52 PLN
czarne tagliatelle, krewetki (5 szt.), cebula, czosnek, chilli, pomidorki cherry, masło, wino, rukola (1, 2, 3, 7)	
FETTUCINE ALFREDO	46 PLN
makaron wstążki, kurczak, szpinak, parmezan, masło, śmietana, oliwa truflowa (1, 3, 7)	
RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ	42 PLN
ravioli, szpinak, ricotta, sos serowy (1, 7, 8)	

DANIA GŁÓWNE

SANDACZ	70 PLN
sandacz smażony, sos polski, puree ziemniaczane, brokuł, marchew (4, 7, 9, 10)	
ŁOSOŚ	66 PLN
łosoś, sos kaparowy, pomidory cherry, risotto, szpinak, papryka (4, 7, 9)	
FILET MIGNON	135 PLN
polędwica wołowa, czosnek, rozmaryn, masło czosnkowe, ziemniaki na maśle, warzywa z grilla (7, 9)	
„SZTUFADA”	68 PLN
policzek wołowy, słonina, sos chrzanowy, puree gorczycowe, kapusta modra (7, 9, 10)	
SZNYCEL WIEPRZOWY	64 PLN
schab, młody ziemniak, koperek, masło, kapusta zasmażana (1, 3, 7, 9)	
KOTLET DE VOLAILLE	58 PLN
kurczak, frytki, konfitura z czerwonej cebuli, młoda marchew (1, 3, 7)	
KACZKA PIECZONA	68 PLN
1/2 kaczkę, pomarańcza, ziemniaki pieczone, sos różany, karmelizowane buraczki (7, 12)	



MENU DLA DZIECI

ROSÓŁ 24 PLN

Rosół domowy z makaronem (1, 3, 9)

FILECIKI Z KURCZAKA 32 PLN

kurczak (100gr), frytki, mizeria (1, 3, 7)

SPAGHETTI BOLOGNESE 34 PLN

Klasyczne spaghetti z sosem bolońskim posypane wiórkami parmezanu (1, 3, 7, 9)

DESERY

LODY 26 PLN

3 gałki lodów, owoce, bita śmietana (3, 7)

SERNIK 36 PLN

kremowy serek, biała czekolada, konfitura z wiśni (1, 3, 7)

STRUDEL 28 PLN

jabłka, lody, sos waniliowy (1, 3, 7)

BEZA 30 PLN

beza, mus mascarpone, puree z mango, owoce (3, 7)

ALERGENY

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany 2. Skorupiaki i produkty pochodne; 3. Jaja i produkty pochodne; 4. Ryby i produkty pochodne; 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; 6. Soja i produkty pochodne; 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą); 8. Orzechy; 9. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.



NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	10 PLN / 16 PLN
FLAT WHITE	18 PLN
CAPPUCCINO	17 PLN
CAFFÈ LATTE	21 PLN
WYBÓR HERBAT RONNEFELDT	18 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

SOKI OWOCOWE	11 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZA/GREJPFRUT 0,2L	22 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZA/GREJPFRUT 0,4L	34 PLN
COCA-COLA, FANTA, SPRITE	11 PLN
LEMONIADA KLASYCZNA 0,4L / 1L	18 PLN / 41 PLN
LEMONIADA MARAKUJA 0,4L / 1L	24 PLN / 45 PLN
LEMONIADA ARBUZOWA 0,4L / 1L	22 PLN / 43 PLN
WODA CISOWIANKA NIEGAZ. / GAZ. 0,3L	10 PLN
WODA CISOWIANKA NIEGAZ. / GAZ. 0,7L	18 PLN

WINO DOMOWE

BIAŁE / CZERWONE 0,75 L	95 PLN
BIAŁE / CZERWONE 0,125 L	21 PLN

PIWO BECZKOWE

ŽATECKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK 0,4 L	19 PLN
----------------------------	--------

PIWO BUTELKOWE (0,5 l)

KRYSZTAŁOWE JASNE PEŁNE	22 PLN
BŁONIE KAMPINOSKIE	21 PLN
RACIBORSKIE KLASYCZNE	21 PLN
CIESZYŃSKI PILSNER	21 PLN
PIWO BEZALKOHOLOWE	19 PLN



COCKTAILE

"SPLENDOR" ROSEMARY	35 PLN
ESPRESSO MARTINI	32 PLN
PORNSTAR MARTINI	42 PLN
HUGO SPRITZ	32 PLN
APEROL SPRITZ	32 PLN
NEGRONI	35 PLN
PEACHTREE BELLINI	32 PLN
LONG ISLAND ICE TEA	45 PLN
MOJITO	32 PLN
MARGARITA	32 PLN
CUBA LIBRE	32 PLN
CAIPIRINHA	34 PLN
OLD FASHIONED	41 PLN

GIN (40 ml)

ROKU	28 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	28 PLN
LARIOS ROSE	22 PLN
MILLHILL'S LONDON DRY GIN	22 PLN
MILLHILL'S LONDON STRAWBERRY	22 PLN

TEQUILA (40 ml)

TEQUILA SALITOS GOLD/SIVER	24 PLN
TEQUILA SIERRA GOLD/SILVER	24 PLN

RUM (40 ml)

CACHACA	24 PLN
BACARDI /CAPITAN MORGAN	24 PLN
DICTADOR 12	32 PLN
REPUBLICA RESERVA DARK	24 PLN
REPUBLICA RESERVA WHITE	24 PLN



WÓDKA (40 ml)

STOCK PRESTIGE	18 PLN
UKRAINIAN SPIRIT	24 PLN
ORKISZ VODKA	24 PLN
AMUNDSEN	21 PLN
ABSOLUT VODKA	21 PLN
FINLANDIA VODKA	21 PLN
MŁODY ZIEMNIAK	24 PLN
GORZKA ŻOŁĄDKOWA	18 PLN
ŻUBRÓWKA	18 PLN
SASKA KAWA Z NUTĄ BRANDY/PIGWA/WIŚNIA	18 PLN

COGNAC & BRANDY (40 ml)

COURVOISIER VSOP	40 PLN
CALVADOS VSOP	33 PLN
STOCK XO	32 PLN
METAXA 5*	28 PLN

SCOTCH, BOURBON & WHISKEY (40 ml)

JIM BEAM WHITE	22 PLN
JIM BEAM BLACK / CHERRY / RAY	26 PLN
ARDBERG	39 PLN
KNOB CREEK	39 PLN
MAKERS MARK	27 PLN
MAKERS MARK 46	32 PLN
BALLANTINE'S	22 PLN
DUBLINER	22 PLN
JACK DANIEL'S	24 PLN
AUCHENTOSHAN AO	28 PLN
AUCHENTOSHAN 12YO	32 PLN

DIGESTIVE (40 ml)

FERNET BRANCA	20 PLN
FERNET MENTE	20 PLN
JÄGERMEISTER	22 PLN



Restauracja Kryształowa

From the very beginning, we have created with family spirit, a passion for cuisine, and a deep respect for the art of hospitality. We believe true quality lies in the details. That's why every dish is crafted using only the finest ingredients. The atmosphere of our restaurant, much like Hotel Splendor itself, invites you to celebrate moments in an exceptional style.

Thank you for choosing our cuisine and trusting in our story.



If your visit to Restauracja Kryształowa was an enjoyable experience, we invite you to follow us on Instagram, where we share the latest events, special offers, and inspiring photos — and we'd be grateful if you shared your thoughts with us as well.



Instagram



Google

Chef's Recommendation

We carefully select exceptional dishes that best reflect the season, the craftsmanship of our cuisine, and our team's passion for cooking. These are signature creations made from the highest quality ingredients, prepared with attention to detail and a flavor that lingers in your memory.



ASPARAGUS
CREAM SOUP

asparagus, pumpkin
seeds, chili oil

28 PLN



TAGLIATELLE WITH
CHANTERELLES

fresh tagliatelle pasta with chanterelle
mushrooms, butter, and garlic

45 PLN



GRILLED
PORK NECK

served with roasted potatoes with
rosemary, dill pickles, and garlic sauce

54 PLN



SULTAN'S CREAM
DESSERT

A rich, creamy, nutty-almond dessert
with rum-soaked raisins.

25 PLN



COLD APPETIZERS

BEEF TARTARE	58 PLN
beef, chopped onion, pickle, caper butter, pickled onion, sprat, baguette crisp (1, 3, 4, 10)	
SALMON TARTARE	56 PLN
salmon, cucumber, red onion, dill, honey-mustard sauce (3, 4, 10)	
ITALIAN CURED MEAT AND CHEESE PLATTER	53 PLN
Italian cold cuts and cheeses, olives, fruits, bruschetta (1, 7, 8, 10)	

HOT APPETIZERS

KING PRAWNS	58 PLN
prawns, cider, Calvados, garlic, chili (2, 7, 10)	
ZUCCHINI PANCAKES WITH SALMON	36 PLN
zucchini, salmon, fresh herbs, tzatziki sauce (1, 3, 4, 7)	
DUMPLINGS (7 PCS)	42 PLN
dumplings with meat and golden fried onion (1, 7)	

SALADS

GREEK SALAD	36 PLN
lettuce, bell pepper, cucumber, tomato, onion, marinated olives, herb dressing, feta cheese (7)	
CAESAR SALAD WITH CHICKEN	42 PLN
romaine lettuce, grilled chicken, Caesar dressing, cherry tomatoes, croutons, parmesan (1, 3, 7, 10)	
CAESAR SALAD WITH PRAWNS	48 PLN
romaine lettuce, grilled prawns, Caesar dressing, cherry tomatoes, croutons, parmesan (1, 2, 3, 4, 7, 10)	

SOUPS

ROYAL BROTH	30 PLN
beef and poultry broth, veal meatballs, pasta, carrots, parsley (1, 3, 9)	
GOULASH SOUP	32 PLN
beef, bell pepper, onion (1, 7, 9, 10, 12)	
WARSAW-STYLE TRIPE SOUP	34 PLN
beef, broth, vegetables, marjoram, pepper (9)	



PASTA

TAGLIATELLE WITH SQUID INK 52 PLN

black tagliatelle, prawns (5 pcs), onion, garlic, chili, cherry tomatoes, butter, wine, arugula (1, 2, 3, 7)

FETTUCCINE ALFREDO 46 PLN

ribbon pasta, chicken, spinach, parmesan, butter, cream, truffle oil (1, 3, 7)

RAVIOLI WITH SPINACH AND RICOTTA 42 PLN

ravioli, spinach, ricotta, cheese sauce (1, 7, 8)

MAIN COURSES

ZANDER 70 PLN

fried zander, Polish sauce, mashed potatoes, broccoli, carrot (4, 7, 9, 10)

SALMON 66 PLN

salmon, caper sauce, cherry tomatoes, risotto, spinach, bell pepper (4, 7, 9)

FILET MIGNON 135 PLN

beef tenderloin, garlic, rosemary, garlic butter, buttered potatoes, grilled vegetables (7, 9)

BRAISED BEEF CHEEK 68 PLN

beef cheek, bacon, horseradish sauce, mustard mashed potatoes, red cabbage (7, 9, 10)

PORK SCHNITZEL 64 PLN

pork loin, new potatoes, dill, butter, fried cabbage (1, 3, 7, 9)

CHICKEN DE VOLAILLE 58 PLN

chicken, fries, red onion jam, young carrots (1, 3, 7)

ROAST DUCK 68 PLN

1/2 duck, orange, roasted potatoes, rose sauce, caramelized beetroot (7, 12)



KIDS' MENU

CHICKEN BROTH	24 PLN
Homemade broth with pasta (1, 3, 9)	
CHICKEN FILLETS	32 PLN
chicken (100g), fries, cucumber salad (mizeria) (1, 3, 7)	
SPAGHETTI BOLOGNESE	34 PLN
Classic spaghetti with bolognese sauce, topped with Parmesan shavings (1, 3, 7, 9)	

DESSERTS

ICE CREAM	26 PLN
3 scoops of ice cream, fruit, whipped cream (3, 7)	
CHEESECAKE	36 PLN
creamy cheese, white chocolate, cherry preserve (1, 3, 7)	
STRUDEL	28 PLN
apples, ice cream, vanilla sauce (1, 3, 7)	
MERINGUE	30 PLN
meringue, mascarpone mousse, mango puree, fruit (3, 7)	

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten, i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains; 2. Crustaceans and products thereof; 3. Eggs and egg products; 4. Fish and fish products; 5. Peanuts and peanut products; 6. Soybeans and soy products; 7. Milk and milk products (including lactose); 8. Nuts; 9. Celery and celery products; 10. Mustard and mustard products; 11. Sesame seeds and sesame seed products; 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre; 13. Lupin and lupin products; 14. Molluscs and mollusc products.



HOT BEVERAGES

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	10 PLN / 16 PLN
FLAT WHITE	18 PLN
CAPPUCCINO	17 PLN
CAFFÈ LATTE	21 PLN
SELECTION OF RONNEFELDT TEAS	18 PLN

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

FRUIT JUICES	11 PLN
FRESH ORANGE/GRAPEFRUIT JUICE 0.2L	22 PLN
FRESH ORANGE/GRAPEFRUIT JUICE 0.4L	34 PLN
COCA-COLA, FANTA, SPRITE	11 PLN
CLASSIC LEMONADE 0.4L / 1L	18 PLN / 41 PLN
PASSION FRUIT LEMONADE 0.4L / 1L	24 PLN / 45 PLN
WATERMELON LEMONADE 0.4L / 1L	22 PLN / 43 PLN
CISOWIANKA STILL / SPARKLING WATER 0.3L	10 PLN
CISOWIANKA STILL / SPARKLING WATER 0.7L	18 PLN

HOUSE WINE

WHITE / RED 0.125 L	95 PLN
WHITE / RED 0.75 L	21 PLN

DRAUGHT BEER

ŽATECKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK 0,4 L	19 PLN
----------------------------	--------

BOTTLED BEER (0,5 l)

KRYSTAŁOWE JASNE PEŁNE	22 PLN
BŁONIE KAMPINOSKIE	21 PLN
RACIBORSKIE CLASSIC	21 PLN
CIESZYŃSKI PILSNER	21 PLN
NON-ALCOHOLIC BEER	19 PLN



COCKTAIL'S

"SPLENDOR" ROSEMARY	35 PLN
ESPRESSO MARTINI	32 PLN
PORNSTAR MARTINI	42 PLN
HUGO SPRITZ	32 PLN
APEROL SPRITZ	32 PLN
NEGRONI	35 PLN
PEACHTREE BELLINI	32 PLN
LONG ISLAND ICE TEA	45 PLN
MOJITO	32 PLN
MARGARITA	32 PLN
CUBA LIBRE	32 PLN
CAIPIRINHA	34 PLN
OLD FASHIONED	41 PLN

GIN (40 ml)

ROKU	28 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	28 PLN
LARIOS ROSE	22 PLN
MILLHILL'S LONDON DRY GIN	22 PLN
MILLHILL'S LONDON STRAWBERRY	22 PLN

TEQUILA (40 ml)

TEQUILA SALITOS GOLD/SIVER	24 PLN
TEQUILA SIERRA GOLD/SILVER	24 PLN

RUM (40 ml)

CACHACA	24 PLN
BACARDI /CAPITAN MORGAN	24 PLN
DICTADOR 12	32 PLN
REPUBLICA RESERVA DARK	24 PLN
REPUBLICA RESERVA WHITE	24 PLN



VODKA (40 ml)

STOCK PRESTIGE	18 PLN
UKRAINIAN SPIRIT	24 PLN
ORKISZ VODKA	24 PLN
AMUNDSEN	21 PLN
ABSOLUT VODKA	21 PLN
FINLANDIA VODKA	21 PLN
MŁODY ZIEMNIAK	24 PLN
GORZKA ŻOŁĄDKOWA	18 PLN
ŻUBRÓWKA	18 PLN
SASKA COFFEE/QUINCE/CHERRY	18 PLN

COGNAC & BRANDY (40 ml)

COURVOISIER VSOP	40 PLN
CALVADOS VSOP	33 PLN
STOCK XO	32 PLN
METAXA 5*	28 PLN

SCOTCH, BOURGON & WHISKEY (40 ml)

JIM BEAM WHITE	22 PLN
JIM BEAM BLACK / CHERRY / RAY	26 PLN
ARDBERG	39 PLN
KNOB CREEK	39 PLN
MAKERS MARK	27 PLN
MAKERS MARK 46	32 PLN
BALLANTINE'S	22 PLN
DUBLINER	22 PLN
JACK DANIEL'S	24 PLN
AUCHENTOSHAN AO	28 PLN
AUCHENTOSHAN 12YO	32 PLN

DIGESTIVE (40 ml)

FERNET BRANCA	20 PLN
FERNET MENTE	20 PLN
JÄGERMEISTER	22 PLN