

bagatela
restauracja



menu



KOLUMNAPARK

HOTEL & RESTAURACJA

SZLAKIEM KUCHNI REGIONU

/ REGIONAL CUISINE TRAIL

Pieczarki w sosie jus, puree z dyni, marynowana dynia, chrupiący por



19 pln

Champignons mushrooms in jus sauce, pumpkin puree, marinated pumpkin, crispy leek

Zalewajka z ziemniakami, podgrzybkim i kawałkiem żebra



16 pln

Sour rye soup with mashed potatoes, mushrooms, smoked rib

Golonka w porterze bałtyckim, puree z grochu, chipsy ziemniaczane, kapusta zasmażana, mus z wasabi

38 pln

Pork knuckle in baltic porter beer, pea puree, potato chips, fried cabbage, wasabi mousse

Pstrąg pieczony, puree szczypiorkowe, duszony szpinak



44 pln


Baked trout, chives puree, stewed spinach

Sernik, palona biała czekolada, sorbet wiśniowy

18 pln

Cheesecake, white chocolate, cherry sorbet






 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes




 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals


bagatela
restauracja

PRZYSTAWKI / STARTERS

- Smalec z cebulą, ogórkiem małosolnym i pieczywem** 16 pln
Lard with onions, pickled cucumber and bread
- Tatar wołowy, marynowana dynia, rydze, oliwa**  32 pln
Beef tartare, marinated pumpkin, red pine mushrooms, chives olive oil
- Wędzony pstrąg z burakiem, aronią i orzechami** 22 pln
Smoked trout with beetroot, chokeberry and nuts
- Śledź matias, bliny gryczane, kwaśna śmietana, jabłko, ogórek, rzodkiewka** 19 pln
Matias herring, buckwheat pancakes, sour cream, apple, cucumber, radish
- Gęsi pipek (żołądek) duszony w cydrze, podplomyk z rozmarynem** 24 pln
Goose gizzards stewed in cider, rosemary flatbread
- Pieczarki w sosie jus, puree z dyni, marynowana dynia, chrupiący por**   19 pln
Champignons mushrooms in jus sauce, pumpkin puree, marinated pumpkin, crispy leek

ZUPY / SOUPS



- Zalewajka z ziemniakami, podgrzybkiem i kawałkiem zebra**  16 pln
Sour rye soup with mashed potatoes, mushrooms, smoked rib
- Rosół z pierożkami z szynką i warzywnym makaronem** 18 pln
Traditional chicken broth with ham dumplings and vegetables
- Krem z buraka, wędzony twaróg, oliwa koperkowa, chrzan**   16 pln
Beetroot cream soup, smoked quark, dill olive oil and horseradish

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 bagatela
restauracja

SALATY / SALADS

Salata z pieczonym burakiem, sos z czarnej porzeczki, orzechy włoskie, mus serowy, sałaty, oliwa pietruszkowa   **28 pln**

Mixed salad leaves with beetroot, blackcurrant sauce, walnuts, cheese sauce and parsley olive oil

Salata Caesar – sałata rzymska, grzanki, sos z sardeli, parmezan **22 pln**


Caesar salad – romaine lettuce, croutons, anchovy sauce, parmesan

– **z grillowanym kurczakiem, bekonem i pomidorami cherry** **34 pln**

– with grilled chicken, bacon and cherry tomatoes

– **z krewetkami** **38 pln**

– with prawns


Salata z wołowiną, śliwka, dynia marynowana, ogórek, winegret cytrynowy  **38 pln**

Mixed salad leaves with beef, fresh plum, marinated pumpkin cucumber, lemon vinaigrette


PIEROGI, PASTY / DUMPLINGS, PASTA

Pierogi z mięsem z jelenia, sos rozmarynowy, warzywa korzeniowe **34 pln**


Deer meat dumplings, rosemary sauce, root vegetables

Makaron bezglutenowy, wołowina, suszony pomidor, szpinak, sos winno-śmietanowy  **32 pln**

Gluten-free pasta, beef, sun-dried tomatoes, spinach, cream & wine sauce

Gnocchi faszerowane borowikami, sos pesto  **28 pln**

Gnocchi stuffed with mushrooms, pesto sauce

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

bagatela
restauracja 

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Golonka w porterze bałtyckim, puree z grochu, chipsy ziemniaczane, kapusta zasmażana, mus z wasabi 38 pln

Pork knuckle in baltic porter beer, pea puree, potato chips, fried cabbage, wasabi mousse

Pierś z kaczki, krokiet z mięsem kaczki, burak pieczony, puree pietruszkowe, pigwa, jarmuż, sos jus z foie gras 42 pln

Duck fillet, duck meat croquette, roasted beetroot, parsley puree, quince, kale, foie gras jus sauce

Polędwica wołowa, puree truflowe, pieczarki, cukinia, sos demi-glace 68 pln

Beef tenderloin, truffle puree, champignons, zucchini, demi-glace sauce

Kurczak zagrodowy supreme, puree marchewkowe, fondant ziemniaczany, pomidory confit, szpinak, grzybowy sos jus 38 pln

Free-range chicken Supreme, carrot puree, potato fondant, confit tomatoes, spinach, mushroom jus sauce

Schab z kością, puree ziemniaczane, sałatka z ogórkiem 34 pln

Pork chop with bone, potato puree, cucumber salad

DANIA RYBNE / FISH DISHES

Pstrąg pieczony, puree szczypiorkowe, duszony szpinak 44 pln


Baked trout, chives puree, stewed spinach

Łosoś, selerotto, pappardelle warzywne, sos kurkowy 48 pln

Salmon, celery, vegetable pappardelle, chanterelle mushrooms sauce

Polędwica z dorsza, puree z fasoli, gołąbek z czarną soczewicą, sos dashi 48 pln


Cod loin, bean puree, cabbage with black lentils, dashi sauce


 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 bagatela
restauracja

DESERY / DESSERTS

Sernik, palona biała czekolada, sorbet wiśniowy  **18 pln**
Cheesecake, white chocolate, cherry sorbet

Ciastko czekoladowe, krem czekoladowy z suszoną śliwką i whisky, pigwa  **20 pln**
Chocolate cake, chocolate cream with dried plum and whisky, quince

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU


Zupa pomidorowa  **10 pln**
Tomato soup

Rosół z makaronem **10 pln**
Broth with noodles

Dorsz z ryżem i marchewką  **18 pln**
Cod with rice and carrots

Pulpeciki cielęce w sosie, puree ziemniaczane i buraczki **18 pln**
Veal meatballs, mashed potato and beetroots

Ciasto marchewkowe, mus z białej czekolady  **10 pln**
Carrot cake, white chocolate mousse

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals


 **bagatela**
restauracja

SINGLE MALT

BAR

BAR MENU

- Krem pomidorowy, mozzarella, pesto bazyliowe**   **16 pln**
Tomato cream soup, mozzarella, basil pesto
- Bułeczka Bao z brzuchem wieprzowym, ogórkiem, sałatą i sosem Chili** **24 pln**
Bao bun with pork belly, cucumber, lettuce and Chili sauce
- Burger wołowy, sos bbq, ogórek piklowany, pomidor, sałata, frytki** **36 pln**
Beef burger, bbq sauce, pickled cucumber, tomato, lettuce, fries
- Fish & Chips - dorsz w cieście piwnym, frytki, sos tatarski** **34 pln**
Fish & Chips - cod, fries, tartar sauce
- Talerz przekąsek - krewetki w cieście ziemniaczanym, pikantny ser w panierce, krążki cebulowe, skrzydełka z kurczaka, sosy (amerykański, chili, meksykański)** **339 pln**
Plate of snacks - Prawns, breaded spicy cheese, onion rings, chicken wings, sauces (american, chili, mexican)
- Deska mięs pieczonych, pikle, pieczywo** **32 pln**
Cold roasted meat selection, pickles and bread
- Deska serów, winogrono, orzechy, grissini**  **32 pln**
Cheese selection, grapes, nuts, grissini

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals


bagatela
restauracja

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

Soki Cappy (pomarańczowy/jabłkowy/grejpfrutowy/porzeczkowy/pomidorowy) Juices (orange/apple/grapefruit/black currant/tomato)	25 cl	6 pln
Coca Cola/Sprite/Fanta/Kinley tonic	25 cl	6 pln
Woda Cisowianka Perlage Water Cisowianka Perlage	70 cl	12 pln
Woda Kropla Delice gazowana/niegazowana Water Kropla Delice sparkling / still	33 cl 70 cl	6 pln 12 pln
Lemoniada Homemade lemonade	20 cl	14 pln
Burn	25 cl	16 pln
Sok ze świeżych owoców (grejpfrut / pomarańcza) Freshly squeezed juice (grapefruit / orange)	20 cl	16 pln
Kawa mrożona Frappe Coffee	20 cl	16 pln

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata Eilles Czarna/zielona/owocowa/mięta/earl grey Eilles tea black/green/fruit/mint/earl grey		8 pln
Espresso		8 pln
Podwójne espresso Double espresso		14 pln
Americano		10 pln
Americano z mlekiem Flat white coffee		12 pln
Cappuccino		12 pln
Latte macchiato		12 pln
Latte smakowe Flavored latte		16 pln
Kawa z likierem Baileys Baileys coffee		18 pln
Kawa po Irlandzku Irish coffee		20 pln

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 bagatela
restauracja

ALKOHOLE / SPIRITS

PIWA / BEERS

Piwo z beczki / Draught beer

Regionalne piwo beczkowe	30 cl	8 pln
Regional draught beer	50 cl	12 pln

Piwo butelkowe / Bottled beer

Budweiser	50 cl	12 pln
Łomża miodowe	50 cl	12 pln
Miłosław bezalkoholowy	50 cl	12 pln
Bakalar bezalkoholowy	50 cl	12 pln
Warmińskie rewolucje	50 cl	14 pln
Grodziska APA	50 cl	14 pln
Komes Porter Bałtycki	50 cl	16 pln

WINO DOMOWE / HOUSE WINE

Edmond Bernard Chardonnay	15 cl	16 pln
	75 cl	70 pln
Edmond Bernard Merlot	15 cl	16 pln
	75 cl	70 pln

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE


Rocca Dei Forti Prosecco Doc	75 cl	98 pln
Moet & Chandon Brut Imperial	75 cl	320 pln

WINO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC WINE

Vendome Mademoiselle Chardonnay	37,5 cl	40 pln
	75 cl	76 pln
Vendome Mademoiselle Merlot	37,5 cl	40 pln
	75 cl	76 pln

Pełny wybór win, win musujących, szampanów dostępny w karcie win

Selection of wines, sparkling wines, champagnes available in wine list

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

bagatela
restauracja

APERITIF


Martini Bianco/Rosso/Rosato/Extra Dry	10 cl	14 pln
Campari Bitter	4 cl	14 pln
Pernod	4 cl	14 pln
Aperol	4 cl	14 pln

WÓDKA / VODKA

Żołądkowa Gorzka	4 cl	10 pln
Żubrówka	4 cl	10 pln
Finlandia	4 cl	14 pln
Absolut Blue	4 cl	14 pln
J.A. Baczewski	4 cl	14 pln
CanaRio Cachaça	4 cl	16 pln
Belvedere	4 cl	20 pln
Ciroc	4 cl	20 pln

LIKIERY / LIQUEURS

Becherovka	4 cl	14 pln
Malibu	4 cl	14 pln
Baileys	4 cl	14 pln
Passoã	4 cl	14 pln
Peachtree	4 cl	14 pln
Blue Curacao	4 cl	14 pln
Cointreau	4 cl	14 pln
Jägermeister	4 cl	14 pln
Tia Maria	4 cl	14 pln
Sambuca	4 cl	14 pln
Southern Comfort	4 cl	16 pln
Crème de Cassis	4 cl	16 pln
Midori	4 cl	16 pln
Galliano	4 cl	18 pln
Amaretto	4 cl	18 pln
Grand Marnier	4 cl	24 pln

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

bagatela
restauracja

GIN

Bombay Sapphire	4 cl	18 pln
Tanqueray	4 cl	22 pln
Monkey 47	4 cl	30 pln

TEQUILA

El Jimador Silver	4 cl	18 pln
El Jimador Reposado	4 cl	20 pln
Don Julio	4 cl	36 pln
Patron Anejo	4 cl	40 pln


RUM

Havana Club 3 y.o.	4 cl	16 pln
Plantation Original Dark	4 cl	20 pln
Plantation Vintage	4 cl	30 pln
Dos Maderas	4 cl	36 pln
Don Papa	4 cl	38 pln
Phraya	4 cl	40 pln

WHISKY / WHISKEY

BLENDED

Ballantine's Finest	4 cl	14 pln
Hankey Bannister	4 cl	14 pln
Johnnie Walker Blender's Batch	4 cl	18 pln
Jameson Single Cask	4 cl	18 pln
Ballantine's 12	4 cl	20 pln
Chivas Regal 12 years	4 cl	22 pln
Johnnie Walker Black Label	4 cl	28 pln
Chivas Regal 18 years	4 cl	46 pln
Chivas Regal Ultis	4 cl	90 pln
Chivas Regal Royal Salute	4 cl	92 pln

 Dania wegetariańska / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

bagatela
restauracja

BOURBON / TENNESEE

Jim Beam	4 cl	16 pln
Jim Beam Black	4 cl	18 pln
Jack Daniel's	4 cl	18 pln
Jack Daniel's Gentleman Jack	4 cl	24 pln
Elijah Craig	4 cl	32 pln
Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	34 pln
Woodford Reserve	4 cl	44 pln

SINGLE MALT

Speyside

BenRiach	4 cl	34 pln
Old Ballantruan	4 cl	44 pln
Glenlivet 18 YO	4 cl	48 pln
Macallan	4 cl	58 pln

Lowlands

Glenkinchie	4 cl	32 pln
Auchentoshan three wood	4 cl	36 pln
Bladnoch	4 cl	46 pln

Highland

Glenmorangie	4 cl	32 pln
Glengoyne	4 cl	38 pln
Tomatin	4 cl	38 pln
Oban	4 cl	42 pln

Wyspy / Island


Talisker	4 cl	32 pln
Scapa	4 cl	36 pln
Arran	4 cl	40 pln

Campbeltown

Glenscotia	4 cl	34 pln
Springbank	4 cl	42 pln

Islay

Laprohaig	4 cl	32 pln
Bowmore	4 cl	34 pln
Ardbeg	4 cl	36 pln
Lagavulin	4 cl	42 pln

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes


 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

BRANDY

Stock 84 V.S.O.P. Riserva	4 cl	18 pln
Metaxa *****	4 cl	20 pln
CALVADOS		
Papidoux XO	4 cl	22 pln
ARMAGNAC		
Cles Des Ducs XO	4 cl	38 pln
COGNAC		
Hennessy V.S.	4 cl	28 pln
Hennessy Fine	4 cl	36 pln
Martell V.S.O.P.	4 cl	36 pln
Hennessy X.O.	4 cl	110 pln
Hennessy Paradis	4 cl	360 pln

KOKTAJLE / COCKTAILS

Kolumna Park Cocktail	20 zł
Rum, syrop fiołkowy, sok z limonki, sok żurawinowy	
Mojito	18 zł
Rum, limonki, mięta, cukier brązowy, woda gazowana	
Cuba Libre	18 zł
Rum, cola, limonka	
Whisky sour	18 zł
Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura	
Pina Colada	18 zł
Rum, likier kokosowy, mleko, sok ananasowy, syrop kokosowy	
Sex on the Beach	18 zł
Wódka, likier brzoskwiniowy, likier kokosowy, sok pomarańczowy, sok z żurawiny	
Tequila sunrise	18 zł
Tequila, sok pomarańczowy, grenadyna	
Miami beach	18 zł
Whisky, martini ex dry, sok grejpfrutowy	
Cosmopolitan	18 zł
Wódka, likier pomarańczowy, sok żurawinowy, sok z limonki	
Daiquiri	18 zł
Rum, sok z limonki, syrop cukrowy	

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

bagatela
restauracja

Caipirinha Cachaca, limonki, cukier trzcinowy	18 zł
Godfather Whisky, amaretto	18 zł
Mai Tai Rum, sok z cytryny, sok pomarańczowy, sok ananasowy, amaretto	18 zł
Manhattan Whisky, Martini Rosso, angostura	18 zł
White Lady Gin, likier pomarańczowy, sok z limonki	18 zł
Brandy Alexander Brandy, Crème de Cacao, mleko	18 zł
Margarita Tequila, likier pomarańczowy, sok z cytryny	20 zł
Long Island Iced Tea Wódka, rum, tequila, gin, likier pomarańczowy, cola, limonki	25 zł

Wszystkie ceny podane są w PLN/Ceny zawierają podatek VAT


All prices are in PLN/All prices are inclusive of the VAT

Informacja o alergenach zawartych w potrawach dostępna u obsługi

For information about allergens in food ask your waiter

Alkohol szkodzi zdrowiu

Alcohol may harm your health

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

bagatela
restauracja