

MARCONI

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Filet ze śledzia, kompresowane jabłko, grzyby, kwaśna śmietana 39
Herring fillet, compressed apple, mushrooms, sour cream 39

Łosoś marynowany w burakach,
sałatka z ogórka z jabłkiem, oliwa ziołowa, wędzona śmietana 45
Salmon marinated in beetroots, cucumber and apple salad,
herb olive oil, smoked sour cream 45

Tatar „Marconi” z sezonowanej wołowiny, żółtko, szalotka,
marynowane grzyby, kiszony ogórek 47
“Marconi” seasoned beef tartare, egg yolk, shallot,
marinated mushrooms, pickled cucumber 47

Tatar „Column Bar” z sezonowanej wołowiny podany na chlebie,
korniszony, szalotka, marynowane borowiki, musztarda 47
“Column Bar” seasoned beef tartare on a bread,
gherkin, shallots, marinated boletus, mustard 47

Krewetki w tempurze 5 szt., dip awokado, pikantna salsa pomidorowa 45
Tempura prawns 5 pcs., avocado dip, spicy tomato salsa 45

Ozorek cielęcy, galaretka z kiszonego ogórka, piana chrzanowa,
marynowana cebulka, krem musztardowy 39
Veal tounge, pickled cucumber jelly, horseradish espuma,
marinated onion, mustard cream 39

Kluseczki ziemniaczane, koper włoski, krewetki 47
Potato gnocchi, fennel, prawns 47



ZUPY / SOUPS

Żurek, sałatka z wolno pieczonego boczku i suszonych grzybów, kremowe żółtko 27
„Żurek” soup, slow roasted pork bacon and dried mushroom salad, creamy egg yolk 27

Consommé wołowe, ziołowy makaron naleśnikowy, pulpeciki z parmezanem 27
Beef consommé, herb crêpe noodles, meatballs with parmesan 27

Krem z włoskiej kapusty, oliwa truflowa, sałatka z warzyw 27
Creamy savoy cabbage soup, truffle olive oil, vegetables salad 27



Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of when preparing your menu request. All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes.

MARCONI

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Halibut lub łosoś atlantycki, pory sous vide, kremowe żółtko,
ziemniaki gratin z kiszoną kapustą, purée z dyni, sos z palonego masła 89

Halibut or Atlantic salmon, sous vide leek, cream egg yolk,
potato gratin with sauerkraut, pumpkin purée, burnt butter sauce 89

Polędwica z wyselekcjonowanej wołowiny, kluseczki grzybowe, borowiki,
pieczony pasternak, konfitowany czosnek, jus wołowy 95

Beef fillet, mushroom dumplings, boletus, roasted parsnip, confit garlic, beef jus 95

Kaczka, karmelizowana gruszka, burak, suflet ziemniaczany,
sos winny z czarnym bzem 89

Duck, caramelized pear, beetroot, potato soufflé, wine sauce with elderflower 89

Risotto truflowe z pieczonymi warzywami 43

Truffle risotto with roasted vegetables 43



DODATKI / SIDES

Frytki z truflowym majonezem 15

French fries with truffle mayonnaise 15

Warzywa gotowane z pesto bazyliowym 15

Vegetables boiled with basil pesto 15

Chrupiąca sałatka ogrodowa, francuski vinaigrette 15

Crispy garden salad, French vinaigrette 15



DESERY / DESSERTS

Sernik waniliowy z białą czekoladą, konfitura malinowa, ciasteczko czekoladowe 29

White chocolate and vanilla cheesecake, raspberry preserve, mini chocolate cake 29

Torcik nugatowo-orzechowy, kruszonka, marynowane śliwki 29

Nougat and nut cake, crumble, marinated plums 29

Puchar Bristol-3 gałki lodów: czekoladowe z bakaliami, biała czekolada,
waniliowe z płatkami 24-karatowego złota, likierem z żółtek J. A. Baczewski Ovovit
z prażonymi orzechami makadamia i pekan 45

Bristol Ice-Cream Dessert-3 ice scoops: chocolate with nuts, white chocolate
and vanilla with 24k gold flakes, whipped cream,

J. A. Baczewski Ovovit egg yolk liqueur, roasted macadamia and pecan nuts

Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of when preparing your menu request. All prices are quoted in Polish złoty and include government taxes.

MARCONI

KANAPKI i SAŁATKI / SANDWICHES & SALAD

Bristol club sandwich – chrupiące tosty pszenne lub ziarniste,
pieczony kurczak zagrodowy, smażone jajko, zapieczony ser gouda,
pieczony boczek, domowy majonez, sałata, pomidor, frytki 57

Club Sandwich – white or brown toast, roasted free-range chicken, fried egg,
gouda cheese, roasted bacon, homemade mayonnaise, lettuce, tomato, French fries 57

Burger – wołowina premium, bułka maślana, pomidor, ogórek kiszony z Hajnówki,
sałata, domowy majonez, pomidorowy sos piklowy, frytki 67

Dodatki do wyboru:

Ser gouda 8

Bekon 12

Bristol burger – premium beef, savory bun, tomato, pickled cucumber, homemade
mayonnaise, tomato and pickled vegetable sauce, French fries 67

choose your condiments:

Gouda cheese 8

Bacon 12

Sałatka w stylu Cezar, młoda sałata rzymska, ser parmezan,
dressing z sardeli, chrupiąca bagietka 39

Dodatki do wyboru:

Pierś z kurczaka zagrodowego 12

Bekon 12

Krewetki 5 szt. 19

Caesar style salad – romaine lettuce, parmesan,
anchovies dressing, butter croutons 39

choose your condiments:

Free-range chicken breast 12

Bacon 12

Prawns 5 pcs. 19



Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji.
Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji
pokarmowej. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of when preparing
your menu request. All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes.

MARCONI

DEGUSTACJA WIN / WINE TASTING

129 PLN

od osoby / per person



Bodegas José Pariente Verdejo, Rueda, Spain Sauvignon Blanc (75ml)

Wino o barwie jasnożółtej z zielonymi refleksami. Z nutą roślin i owoców egzotycznych, zapachem świeżo skoszonej trawy i odrobiną mineralnego powiewu. W ustach czuć typowe cechy szczepu - elegancję świeżą i czystą. Jest to wino wysokiej klasy z zaznaczoną strukturą, pozostawiające długo wyczuwalny smak, doskonale harmonijne.

A golden colour in the glass with greenish highlights, while on the nose it delights the drinker with all the aromas associated with the Verdejo varietal: peach, fennel, tropical fruits, grass... Fresh, unctuous and mineral in the mouth. In essence, this is a pure reflection of the Verdejo grape and great white wines from Rueda.

J. Hofstatter Joseph Alto Adige, Italy Gewürztraminer (75ml)

Zaskakująco świeże i delikatne z kolebki tego szczepu – Trameno we włoskich Dolomitach. Posiada bardzo delikatną paletę, aromatów gałki muszkatowej, cynamonu, pomelo i białej dereni. W ustach snuje się delikatna słodycz, eksponująca owocowość i harmonizująca żywą kwasowość. Autentyczne i łagodne.

This Gewürztraminer confirms itself as a wine of great typicality: deep and bright straw yellow color, it has a good concentration and a pronounced aromatic vein, with spicy-smoky notes, of dried flowers and roses that tend to expand and thicken in the glass. The taste is dense and rich, with firm body, remarkable freshness and liveliness.

Gemischter Satz Rosé, Landwein, Austria Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt (75ml)

Prawdopodobnie jedyny na świecie field blend rose, dzięki czemu bardzo ciekawe.

Pełne i złożone, o przyjemnych owocowych i ziołowych aromatach. Ma w sobie odrobinę cukru, co pomaga w jego odbiorze nawet początkującym konsumentom

Most probably the only example of a rose field blend. The wine offers pleasant fruit and herbal aromas.

Perfect accompaniment to sea food and fish. The sugar content in the wine allows for a much easier acceptance of the wine even to wine beginners.

Jules Taylor, Marlborough, New Zealand Pinot Noir (75ml)

Ten owocowy Pinot Noir odzwierciedla wspaniały aromat czereśni, czarnych śliwek, czerwonych malin i żurawin, który stopniowo się otwiera, aby ujawnić subtelne nuty suszonego tymianku oraz kakao. Podniebienie jest pełne jasnych owoców. Wyczuwalne posmaki śliwek, czereśni i żurawin, które są dobrze wyważone, z ziemistymi posmakami oraz warstwami czekolady.

This Pinot Noir is an intense little number with ripe mulberry and plum flavours. The palate is round and concentrated with the fruit balanced by earthy, savoury and spicy notes, suggesting a wine that will develop nicely over coming years. It has loads of supple, finely managed tannins and the finish is long, spicy and delicious.

Finca El Carpio Axial Zumaya Tempranillo, Ribera del Duero, Spain Tempranillo (75ml)

Dymne, intensywne o złożonym bukacie, który tworzą aromaty suszonych śliwek, jeżyn, fiołków oraz wiśni, zgrabnie połączone z akordami gałki muszkatołowej, lukrecji i pieprzu.

W finiszu przyjemnie słodkawe, dębowo-waniliowe, z miękkimi taninami.

Smoky, intense, with a complex bouquet that provides aromas of prunes, blackberries, violets and cherries, neatly combined with accords of nutmeg, licorice and pepper.

Pleasantly sweet in the finish, oak-vanilla, with soft tannins.

State law prohibits the consumption of alcohol by anyone under the age of 18.

All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes.

Prosimy pamiętać, że zgodnie z polskim prawem, spożywanie alkoholu przez osoby, które nie ukończyły 18 roku życia jest zabronione. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.