HAMPTON BY HILTON LUBLIN

MENU

ZUPY

KREM Z DYNI — **24 PLN**
mleczko kokosowe / labneh / soczewica

PEPERONATA — **24 PLN**
papryka / salami / boczek / pomidory

PRZYSTAWKI

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ — **52 PLN**
kapary czosnku niedźwiedziego / szalotka / korniszon / suszone żółtko / sól Maldon / pieczywo

PÓŁGĘSEK — **39 PLN**
domowa ćwikła / podpłomyk / mascarpone / konfitura z żurawiny

GRILLOWANY OSCYPEK — **39 PLN**
cebulki w occie balsamicznym / konfitura z porzeczki / chleb z ziemniakiem i bakaliami / zioła

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR — **44 PLN**
sałata lodowa / boczek / kurczak / ser Bursztyn / pomidorki koktajlowe / grzanki

→ *zamień kurczaka na krewetki* ***+ 15 PLN***

SAŁATKA Z SEREM HALLOUMI — **42 PLN**
sałaty / rukola / vinaigrette / kolorowe papryczki / granat / migdały / grzanki

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

MENU

MAKARONY I PIEROGI

KLASYCZNE PIEROGI — **36 PLN**
podwędzany twaróg / pieczone ziemniaki / szczypior / gruby pieprz

PIEROGI Z KACZKĄ — **39 PLN**
sos jałowcowy / ketchup z ogórka / zioła

TAGLIATELLE ARRABBIATA — **42 PLN**
kurczak / czosnek / sos pomidorowy / ser Bursztyn

CZARNY MAKARON Z KREWETKAMI — **54 PLN**
por / szalotka / białe wino / natka pietruszki

TAGLIATELLE Z GRZYBAMI — **44 PLN**
shitake / shimeji / boczniaki

RAVIOLI ZE SZPINAKIEM — **36 PLN**
ser Bursztyn / masło / szałwia

DANIA GŁÓWNE

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ — **129 PLN**
gratin ziemniaczany / brokuł / marchew / sos Diane

BURGER WOŁOWY — **59 PLN**
domowa bułka / karmelizowana biała cebula / sos BBQ / frytki / Colesław

SUPREME Z KURCZAKA — ***49 PLN***
ziemniaki w boczku / szałwia / czosnek / jus drobiowy /
sałatka z bobu i groszku w ziołowym maśle

FILET Z KACZKI MARYNOWANEJ W POMARAŃCZACH — ***59 PLN***
pieczone bataty / mus z dyni / sos z rokitnika

DORADA — ***59 PLN***
kasza bulgur / warzywa / cytryna / kapary

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

MENU

DESERY

SERNIK LAWENDOWY *mleczna kruszonka*	**27 PLN**
ANANAS SOUS-VIDE *tequila / lody czekoladowe z chilli / mleczne crumble*	**27 PLN**

DLA DZIECI

POMIDOROWA Z MAKARONEM	**14 PLN**
SPAGHETTI Z SOSEM BOLOŃSKIM	**20 PLN**
NUGGETSY *frytki / mizeria*	**26 PLN**
KOPYTKA Z MASŁEM	**22 PLN**

DODATKI

FRYTKI	**12 PLN**
PIECZYWO / ŚMIETANA / KETCHUP / MAJONEZ	**3 PLN**

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

MENU

SOUPS

PUMPKIN CREAM SOUP — **24 PLN**
coconut milk / labneh / lentils

PEPERONATA — **24 PLN**
bell peppers / salami / bacon / tomatoes

STARTERS

BEEF TENDERLOIN TARTARE — **52 PLN**
wild garlic capers / shallot / cornichon /
cured egg yolk / Maldon salt / bread

SMOKED GOOSE BREAST — **39 PLN**
homemade horseradish and beetroot relish / flatbread / mascarpone / cranberry preserve

GRILLED OSCYPEK CHEESE — **39 PLN**
onions in balsamic vinegar / blackcurrant preserve / potato bread with dried fruit and nuts / herbs

SALADS

CESAR SALAD — **44 PLN**
iceberg lettuce / bacon / chicken / Bursztyn cheese / cherry tomatoes
→ *Swap the chicken for shrimp* ***+ 15 PLN***

SALAD WITH HALLOUMI CHEESE — **42 PLN**
lettuce / arugula / vinaigrette / colorful bell peppers / pomegranate / almonds / croutons

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

MENU

PASTA AND DUMPLINGS

DUMPLINGS *lightly smoked cottage cheese / roasted potatoes / chives / coarsely ground pepper*	**36 PLN**
DUMPLINGS WITH DUCK *juniper sauce / cucumber ketchup / herbs*	**39 PLN**
TAGLIATELLE ARRABIATA *chicken / garlic / tomato sauce / Bursztyn cheese*	**42 PLN**
BLACK PASTA WITH SHRIMP *leek / shallot / white wine / parsley*	**54 PLN**
TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS *shitake / shimeji / oyster mushrooms*	**44 PLN**
ZUCCHINI AND SPINACH RAVIOLI *Bursztyn cheese / butter / sage*	**36 PLN**

MAIN COURSES

BEEF TENDERLOIN STEAK *potato gratin / broccoli / carrot / Diane sauce*	**129 PLN**
BEEF BURGER *homemade roll / caramelized white onion / BBQ sauce / fries / Coleslaw*	**59 PLN**
CHICKEN SUPREME *potatoes wrapped in bacon / sage / garlic / roasted chicken bone sauce / broad bean and pea salad in herb butter*	***49 PLN***
DUCK FILLET MARINATED IN ORANGE *baked sweet potatoes / pumpkin mousse / sea buckthorn sauce*	***59 PLN***
SEA BREAM FISH *bulgur / vegetables / lemon / capers*	***59 PLN***

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

MENU

DESSERTS

LAVENDER CHEESECAKE *milky crumble*	**27 PLN**
SOUS-VIDE PINEAPPLE *tequila / chocolate-chilli ice cream / milk crumble*	**27 PLN**

FOR KIDS

TOMATO SOUP WITH NOODLES	**14 PLN**
SPAGHETTI BOLOGNESE	**20 PLN**
CHICKEN NUGGETS *fries / cucumber salad*	**26 PLN**
POTATO DUMPLINGS WITH BUTTER	**22 PLN**

EXTRAS

FRIES	**12 PLN**
BREAD / CREAM / KETCHUP / MAYONNAISE	**3 PLN**

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

BAR

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

ESPRESSO	12 PLN
ESPRESSO DOPPIO	14 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	14 PLN
AMERICANO	14 PLN
CAPPUCCINO	16 PLN
LATTE	18 PLN
FLAT WHITE	18 PLN
HERBATA ALTHAUS - RÓŻNE RODZAJE	16 PLN
HERBATA ROZGRZEWAJĄCA	26 PLN
NAPAR IMBIROWY	24 PLN
TONIC ESPRESSO	22 PLN
NAPÓJ ROŚLINNY	3 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

KROPLA BESKIDU NIEGAZOWANA 0,33L	12 PLN
KROPLA BESKIDU GAZOWANA 0,33L	12 PLN
KARAFKA WODY 1L	16 PLN
SOK CAPPY POMARAŃCZOWY 0,25L	14 PLN
SOK CAPPY JABŁKOWY 0,25L	14 PLN
COCA COLA 0,25L	14 PLN
COCA COLA ZERO 0,25L	14 PLN
SPRITE 0,25L	14 PLN
FANTA 0,25L	14 PLN
FEVER TREE TONIC 0,2L	14 PLN

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

BAR

KOKTAJLE / COCTAILS

PALOMA *Tequila Jose Cuervo / Fever Tree Pink Grapefruit / limonka*	**28 PLN**
IRISH GARDEN TONIC *Drumshanbo Gunpowder Irish Gin / Fever Tree Premium Indian Tonic / ogórek*	**40 PLN**
TWISTED GIN&TONIC *Drumshanbo Gunpowder Irish Gin Fig&Laurel / Fever Tree Raspberry-Rhubarb*	**39 PLN**
TRUSKAWKOWA MARGHARITA *Tequila Jose Cuervo / Cointreau / truskawka / limonka*	**34 PLN**
DARK'N'STORMY *Kraken Spiced Black / Fever Tree Ginger Beer / limonka*	**38 PLN**
LILLET FIZZ *Lillet Blanc / syrop z czarnego bzu / woda gazowana / limonka*	**28 PLN**
SBAGLIATO CORRETTO *Seagram's / Lillet Blanc / Campari / Prosecco*	**42 PLN**
LONG ISLAND ICED TEA *Wyborowa / Planteray 3 yo / Jose Cuervo / Seagram's / Cointreau / cola / limonka*	**50 PLN**
VOODOO *Kraken Spiced Black / Dolin Vermut / sok jabłkowy / limonka*	**42 PLN**
NEGRONI *Seagram's / Dolin Vermut / Campari*	**38 PLN**
WHISKY SOUR *Proper Twelve / Angostura / sok z cytryny*	**34 PLN**
DAIQUIRI *Planteray 3 yo / limonka / syrop cukrowy*	**28 PLN**
APEROL SPRITZ *Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcza*	**32 PLN**
JAGERMEISTER COUNT MAST *Jagermeister / Dolin Rouge / Seagram's / limonka*	**36 PLN**

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

BAR

PIWA / BEERS

PERŁA CHMIELOWA, 6,0%	16 / 19 PLN
PERŁA EXPORT, 5,6%	19 PLN
PERŁA MIODOWA, 6,0%	19 PLN
ZWIERZYNIECKIE, 5,0%	19 PLN
PERŁA BEZALKOHOLOWA	19 PLN
LUBELSKIE PILS, 5,6%	17 PLN
PERŁA KOŹLAK, 7%	17 PLN
CYDR LUBELSKI 5,4%	19 PLN
HOEGAARDEN, 4,9%	17 PLN
GRZANE PIWO, 6,0%	24 PLN

WHISKY / BOURBON / COGNAC

THE MACALLAN 12 YO, 40,0%	65 PLN
LAPHROAIG, 40,0%	56 PLN
CHIVAS REGAL 15 YO, 40,0%	44 PLN
NIKKA FROM THE BARREL, 51,4%	42 PLN
BUSHMILL'S 10 YO, 40,0%	32 PLN
BUSHMILL'S 8 YO, 40,0%	27 PLN
PROPER TWELVE, 40,0%	26 PLN
JACK DANIEL'S, 40,0%	26 PLN
JIM BEAM, 40,0%	26 PLN
MARTELL V.S., 40,0%	38 PLN
FERRAND 10 GENERATIONS COGNAC, 46,0%	40 PLN

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

BAR

WÓDKA

BELVEDERE, 40,0%	32 PLN
CZARNA OLCHA, 40,0%	18 PLN
BACZEWSKI, 40,0%	18 PLN
ŻUBRÓWKA, 40,0%	18 PLN
ABSOLUT, 40,0%	16 PLN
WYBOROWA, 40,0%	16 PLN

GIN / RUM / TEQUILA

GUNPOWDER IRISH GIN, 43,0%	38 PLN
LONDON NO. 1, 43,0%	34 PLN
SEAGRAM'S, 37,5%	22 PLN
KRAKEN, 40,0%	32 PLN
PAMPERO, 40,0%	28 PLN
PLANTERAY 3 YO, 41,2%	26 PLN
PLANTERAY ORIGINAL DARK, 40,0%	26 PLN
OLMECA GOLD, 35,0%	28 PLN
OLMECA BLANCO, 35,0%	26 PLN
JOSE CUERVO SILVER, 35,0%	24 PLN

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

KARTA WIN

WINA MUSUJĄCE

Beavita Cuvee Extra Dry, 11%, Włochy / Veneto

Odświeżające wino musujące o aromatach owocowo-kwiatowych, w szczególności kwiatu akacji. Na podniebieniu subtelne, orzeźwiające i bardzo mineralne. Wino znakomite na aperitif, do dań na bazie ryb, owoców morza i kuchni włoskiej.

22 PLN / 105 PLN

WINA BEZALKOHOLOWE

Sparkling Tea Althaus 0% / Niemcy

Wyselekcjonowane herbaty jaśminowe i Oolong stanowią fundament tego wyjątkowego trunku. Kwiatowe i subtelnie cierpkie nuty herbaty, w harmonii z delikatną mineralnością białego wina, łączą się w elegancką, bezalkoholową kompozycję o fascynującej głębi i równowadze.

30 PLN / 145 PLN

Le Petit Etoile Chardonnay 0% / Francja

Ekologiczny, bezalkoholowy napój o jasnożółtym odcieniu i jasnych zielonych iskrach. Nos ujawnia wyraźnie wyczuwalne aromaty kwiatu akacji i białej brzoskwini w połączeniu z nutą cytrusów i wanilii. Podniebienie jest świeże z przyjemnym akcentem kwasowości i bardzo długim finiszem.

30 PLN / 145 PLN

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

KARTA WIN

WINA BIAŁE

Tre Venti Cataratto, 12%, Włochy / Sycylia
Jasny kolor z zielonkawymi refleksami. W nosie nuty kwiatu pomarańczy i cytryny połączone ze słodkimi owocowymi aromatami grejpfruta i banana. Na podniebieniu zbalansowane, pełne i intensywne z wyrazistą mineralnością.
26 PLN / 120 PLN

Ruppertsberger Riesling, 11%, Niemcy / Palatynat
Półwytrawne wino o złotawym kolorze. W nosie silny bukiet owocowy, odbity cytrynowym aromatem. W ustach delikatne muśnięcie słodyczy, odsłaniające cytrusowo-brzoskwiniowe nuty, zbalansowane przyjemą kwasowością.
31 PLN / 150 PLN

Rapaura Springs Sauvignon Blanc, 13%, Nowa Zelandia / Marlborough
Charakteryzuje się świeżym i żywym profilem smakowym, z wyraźnymi nutami marakui, owoców tropikalnych i cytrusów. Soczyste smaki i wyraźna kwasowość zapewniają mu przepyszny finisz.
32 PLN / 155 PLN

Carpinus Tokaji Furmint Dry, 11%, Węgry / Tokaji
Wino o bladym, słomkowym kolorze i aromatycznym bukiecie białych owoców, żółtych śliwek, jabłek, cytrusów subtelnymi niuansami kwiatowymi. Na podniebieniu ukazuje owocowość i mineralność. Doskonale zbalansowny cukier resztkowy z kwasowością.
33 PLN / 160 PLN

Cabernet Cortis Blanc de Noir 2025, 12,5%, Polska / Kazimierz Dolny
Wino białe, wytrawne. Nazywane przez krytyków "polskie Sauvignon Blanc". Pachnie świeżą truskawką, poziomkami i agrestem. Wspaniałe do deski serów, krewetek czy solo.
34 PLN / 165 PLN

Kogut, 11%, Polska / Kazimierz Dolny
Wino białe, półwytrawne, pachnące dojrzałym jabłkiem i soczystą brzoskwinią. Doskonale zbalansowane wino dla tych, którzy cenią sobie smak. Idealne do kozich serów, sałatek czy białego mięsa.
32 PLN / 155 PLN

A&T Souvignier Gris, 13%, Polska / Serniki
Białe wino wytrawne o kolorze złocistym. Aromaty dojrzałych gruszek, brzoskwini, jabłek, grejpfruta i limonki z odrobiną białych kwiatów. Delikatny finisz z nutą mineralności i subtelnych przypraw.
32 PLN / 155 PLN

HAMPTON BY HILTON LUBLIN

KARTA WIN

WINA CZERWONE

Arione Altefrange Piemonte Barbera DOC, 12%, Włochy / Piemont
Kolor intensywnie rubinowy z fioletowymi refleksami. W nosie wyczuwalne czerwone owoce, w ustach taniny, lekka goryczka i piękny balans między owocowością a wytrawnością.
26 PLN / 120 PLN

Pepe Nero Primitivo, 14%, Włochy / Apulia
Wino o ciemnym, głębokim kolorze oraz bogatym bukiecie. Aromaty owoców leśnych, ciemnej czekolady, słodkich wiśni i drewna cedrowego.
W ustach równie złożone, o posmaku czekolady, wanilii, konfitury śliwkowej oraz korzennych przypraw.
30 PLN / 145 PLN

Zweigelt 2024, 12%, Polska / Kazimierz Dolny
Wino czerwone, wytrawne. Wspaniale zrównoważone, z drobną taniną i doskonałą równowagą w smaku. Wyczuwalne nuty kakao, jeżyn i czereśni. Skrojone do kaczki, tatara czy dań z czerwonym mięsem.
34 PLN / 165 PLN

L'Arjolle F Rouge Pinot Noir, 13%, Francja / Langwedocja
Wino o przejrzystej, rubinowej sukni. W nosie wyczuwalne czerwone miękkie owoce z dodatkiem kwiatowo-ziołowej nuty. U ustach świeża, żywa owocowość i lekkość ze szczyptą pieprzu.
33 PLN / 160 PLN

Santa Julia Family Estate Malbec, 14%, Argentyna / Mendoza
Dominują dojrzałe owoce, takie jak śliwki, jeżyny oraz nuty dżemowe.
W tle wyczuwalne są także szlachetne aromaty wanilii, tytoniu, kawy i czekolady, które dodają bukietowi głębi i wyrafinowania.
31 PLN / 150 PLN

A&T Merle, 11%, Polska / Serniki
Merle to czerwone wino wytrawne o aromacie śliwek, wiśni i nut czekolady. Gładkie w smaku, z miękkimi taninami i eleganckim finiszem. Idealne do mięs, makaronów i serów.
32 PLN / 155 PLN