



Warto wiedzieć...

*Menu Restauracji Fryderyk inspirowane jest filozofią **Slow Food i Wellness**.*

Slow Food przeciwstawia się „fast foodom” i promuje kuchnię świeżą i pełną naturalnego smaku. Wellness obejmuje wszystko to, co składa się na dobre samopoczucie, w tym także odżywianie.

Dlatego nasze dania przygotowywane są bezpośrednio przed podaniem. Wydłużony czas oczekiwania rekompensują naturalne składniki całkowicie pozbawione sztucznych dodatków oraz pełnia wyrafinowanego smaku.



*Wierzymy, że powiedzenie „**jesteś tym, co jesz**”, ma swoje głębokie uzasadnienie. Dlatego dokładamy wszelkich starań, aby serwowane przez naszą restaurację dania były zdrowe i pełne wartości odżywczych. Chcemy, by w spożywanym posiłku każdy mógł odnaleźć zapach i smak dzieciństwa, wspomnienie żurku mamy i szarlotki babci.*



*Inne słynne powiedzenie: „**cudze chwalicie, swego nie znacie**”, zainspirowało nas do stworzenia menu, w którym zawarte będą najlepsze produkty polskie i pochodzące z regionu Ziemi Kłodzkiej. Kompozycja potraw nawiązuje do bogatego życia Fryderyka Chopina i jego ulubionych smaków zaczerpniętych z podróży.*



***Hotel Fryderyk liczy sobie już 150 lat.** Wybudowany został przez lokalnego przedsiębiorcę Alojza Schmidta w 1862 roku jako Villa Schmidt - pensjonat dla gości z wyższych sfer, przybywających na kurację do ówczesnego Bad Reinerz. Dzisiejszy wystrój, który odzwierciedla dyskretny klimat XIX-wiecznej elegancji, został zaprojektowany przez holenderską projektantkę Ester Verheij.*



***Nazwa Hotelu i Restauracji** upamiętnia 2 koncerty, które młody Fryderyk Chopin zagrał w roku 1826, przebywając na kuracji w Bad Reinerz. Dziś Hotel i Restauracja Fryderyk to ulubione miejsce spotkań artystów i melomanów z całego świata, podczas odbywającego się corocznie Międzynarodowego Festiwalu Chopinowskiego.*



Spécialité de la maison

<i>Stek wołowy z zapiekаныmi ziemniakami, sałatką z rukoli i pomidorkami koktajlowymi</i>	85,-
<i>Piersz z kaczki, w sosie żurawinowym z kłuskami śląskimi i sałatką na słodko</i> <i>Alergeny: jaja</i>	50,-
<i>Burger wołowy z opiekаныmi ziemniakami</i> <i>Alergeny: gluten, jaja</i>	45,-

Preludium, czyli na dobry początek

<i>Zapiekanka z pomidorami i wędzonym łososiem</i> <i>Alergeny: mleko, gluten, ryby</i>	32,-
<i>Tatar wołowy</i> <i>Alergeny: jaja, gluten, seler, gorczyca</i>	45,-
<i>Śledź w śmietanie z ziemniakiem</i> <i>Alergeny: ryby, mleko</i>	25,-

Czy wiesz że... Po każdym pobycie latem w Nohant, George Sand przyrządzała konfitury z porzeczek, malin, żurawiny i agrestu. Zimą Fryderyk zjadał je z białym serem i świeżym pieczywem, wspominając dom rodzinny i przetwory podawane przez matkę, Teklę Justynę z Krzyżanowskich.



Interludium, czyli w oczekiwaniu na najważniejsze

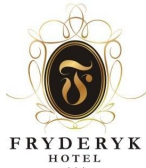
<i>Bursztynowy bulion z kaczki z pierożkami nadzianymi kaczym mięsem (lub z kłuskami lanymi)</i>	24/16,-
<i>Alergeny: mleko, jaja, gluten, seler</i>	
<i>Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami</i>	29,-
<i>Alergeny: gluten, seler</i>	
<i>Krem pomidorowy z pestkami słonecznika</i>	23,-
<i>Alergeny: mleko</i>	

Czy wiesz że... Podczas licznych podróży Chopin wybierał niejednokrotnie proste dania, które nie powodowały problemów trawiennych. Zjadał się więc pęczakiem z masłem i czosnkiem, a także uwielbiał dobrze przyrządzone „buliony i rosoly wszelkiej maści”, szczególnie te z młodych kur i kaczek.

Symfonia smaku i aromatu

<i>Schabowy z ziemniakami i zasmażaną kapustą</i>	42,-
<i>Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler</i>	
<i>Gulasz wołowy z plackami z kiszonej kapusty</i>	45,-
<i>Alergen: gluten, jaja, seler, siarczany</i>	
<i>Piers z kurczaką w sosie cebulowym z kłuskami śląskimi i surówką z buraków</i>	45,-
<i>Alergen: mleko, gluten, jaja</i>	

Czy wiesz, że... Ulubionym daniem Fryderyka Chopina była pularda nadziewana, która pewnego lata w Nohant stała się powodem karczemnej awantury pomiędzy kompozytorem i George Sand – po tym jak przy wspólnym obiedzie dzieci pisarki zjadły ulubione kawałki potrawy Fryderyka i wypily jego wino.



Dania przyrodą pisane

<i>Pstrąg kłodzki z pieca, podany z kiszoną kapustą i frytkami</i>	49,-
<i>Alergeny: ryby</i>	
<i>Małaron Spaghetti z krewetkami, natką pietruszki, czosnkiem i pomidorzkami</i>	36,-
<i>koktajlowymi</i>	
<i>Alergeny: gluten, ryby, laktoza</i>	
<i>Sałatką z wędzonym łososiem, orzechami, pomidorem, parmezanem i</i>	42,-
<i>grzankami</i>	
<i>Alergeny: mleko, gluten, orzechy, ryby</i>	
<i>Sałatką z kurczakiem, pomidorem, pestkami słonecznika, oliwkami, serem feta</i>	40,-
<i>i cebulą</i>	
<i>Alergeny: mleko</i>	
<i>Penne w sosie grzybowym z kurczakiem i parmezanem</i>	40,-
<i>Alergeny: mleko</i>	
<i>Naleśniki ze szpinakiem i serem feta</i>	32,-
<i>Alergeny: mleko, jaja, gluten</i>	

Czy wiesz, że... Od średniowiecza Hrabstwo Kłodzkie posiadało własny herb, prawo bicia monety, oddzielną administrację. I choć po wojnach napoleońskich przestało istnieć jako samodzielna jednostka, pozostało w świadomości i tradycji jego mieszkańców. Wyrazem odrębności kulturowej tego regionu była m.in. specyficzna kuchnia, opisana na kartach książki „Kuchnia Hrabstwa Kłodzkiego”



Rapsodia, czyli wieczorna melodia smaków

<i>Śledź w oleju z cebulką, podany z pieczywem</i> <i>Alergen: mleko, gluten, ryby</i>	20,-
<i>Cukinia faszerowana warzywami i serem feta z sosem jogurtowym</i> <i>Alergen: mleko</i>	32,-
<i>Półmisek kłolacyjny (szynka, ser, masło, pomidor, ogórek, pieczywo)</i> <i>Alergeny: mleko, gluten</i>	35,-

„Moje łąkocie”, jak mawiał Fryderyk...

<i>Gruszka pieczona z sosem z miodu sudeckiego z bakaliami</i> <i>Alergeny: orzechy</i>	26,-
<i>Śliwki duszone w czerwonym winie, podane z kulą lodów</i> <i>Alergeny: jaja, mleko, siarczany</i>	28,-
<i>Deser lodowy</i> <i>Alergeny: mleko, jajko, gluten</i>	24,-

Czy wiesz, że...

Chopin uwielbiał wszelkiego rodzaju desery i słodycze, nazywał je "moje łąkocie". "Moje łąkocie" to pączki, "ale na smalcu świeżym, żeby starym wieprzem nie śmierdział i zjełczały nie był", pieczone jabłką, kandyzowane owoce, orzeszki wszelkiego typu, pieczone kasztany.



Aromatyczne kawy

	PLN
<i>Espresso</i> Klasyczna włoska kawa, intensywna i wyrazista.	10,-
<i>Cafe Americano</i> Espresso z dużą ilością wody, włoską kawą w amerykańskim stylu.	10,-
<i>Cappuccino</i> Espresso z dodatkiem spienionego mleka i szczyptą sypkiej czekolady, we Włoszech powszechnie pite zamiast kakao.	12,-
<i>Cafe Latte</i> Włoski napój kawowy na bazie espresso oraz dużej ilości ciepłego mleka.	14,-
<i>Irish Coffee</i> Espresso doppio z Irlandzką whisky Jameson, brązowym cukrem i bitą śmietaną.	18,-

Czy wiesz, że...

Espresso jest podawane jako mocny, wyrazisty samodzielny napar, do którego często serwuje się kieliszek chłodnej wody, którym należy przepłukać usta tuż przed skosztowaniem kawy – dzięki temu smak mieszanki staje się wyrazistszy. By wzmocnić walory kawy i sprawić, że stanie się ona idealnym porannym, pobudzającym napojem, można pokusić się o zaparzenie jej podwójnej dawki – Doppio, czyli dużo mocniejszego espresso, którego objętość w filiżance nie przekracza 40ml. Wielkim miłośnikiem kawy był Jan Sebastian Bach. Na cześć tego trunku skomponował nawet "Kantatę o Kawie".

Świat herbat gatunkowych

	PLN
<i>Herbata Sir Williams 200ml</i>	8,-
<i>Herbata „na rozgrzewkę” z rumem, miodem i syropem malinowym 200 ml</i>	18,-

Czy wiesz, że...

Legenda głosi, że herbatę odkrył w 2737 roku p.n.e. chiński cesarz ShengNung. Podczas, gdy cesarz pił przegotowaną wodę wiatr spowodował, że do kubka wpadło kilka liści herbaty... tak powstała 1 herbata na świecie.

Co nieco dla ochłody

	PLN
<i>Napoje gazowane 200 ml</i> <i>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, Schweppes</i>	8,-
<i>Soki owocowe Toma 200ml</i> <i>Pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy</i>	8,-
<i>Woda mineralna gazowana / niegazowana 200 ml</i>	8,-

Czy wiesz, że...

Fryderyk Chopin przebywał na terapii wodami leczniczymi w Dusznikach-Zdroju w roku 1826. Tak kompozytor opisał lecznicze rytuały przy źródle, w liście do przyjaciela Wilusia: „Rano, najpóźniej o godzinie 6, już wszyscy Chorzy przy źródle; [...] Taką promenadę po słicznej alei łączącej Anstalt z miastem trwa zazwyczaj do ósmej, stosownie do kubków, ile kto ma rano wypić, potem udają się (każdy do siebie) na śniadanie. - Po śniadaniu idę zazwyczaj przejść się, chodzę do 12, o której obiad jeść trzeba dlatego, że znów po obiedzie idzie się do Brunu. Po obiedzie [...] znów muzyką paskudzi, a tak chodzi się już do samego wieczora. Jak ja, ponieważ tyłko dwie szklanek Lau-brun piję po obiedzie, więc wczas idę do domu na kolację, po kolacji spać.”



Piwo:

Żywiec butelkowe 0,5 l 12,-

Warka jasne butelkowe 0,5 l 10,-

Żywiec biały butelkowe 0,5 l 12,-

Czeskie piwa browaru Primator Nachod:

Primator Premium Lager - Pasteryzowany klarowny lager o lekkim, orzeźwiającym charakterze. 14

Primator Weizenbier - Pszeniczne mętne piwo. Idealna na gorące słoneczne dni nuta goździków oraz banana. Najlepszy w swoim gatunku. Doceniony jako zwycięzca World Best Award 2013. 14

Primator Dark Premium - Ciemne delikatne piwo, produkowane na słodzie karmelowym, dzięki któremu zawdzięcza swój lekko słodkawy posmak oraz kolor. 14

Primator Double 24 - Głęboka nuta palonego słodu karmelowego i jęczmiennego. Bardzo intensywna woń alkoholu oraz zładny słodki smak, to wszystko cechuje najlepsze czeskie piwo typu porter. 17

Primator Antonin: to piwo dolnej fermentacji produkowane za pomocą klasycznej technologii wyłącznie z czeskich składników. Złociste piwo, bardzo przyjemne dla oka z ładną, śnieżnobiałą, wysoką i trwałą pianą. Zapach chmielowo-ziołowy, niezbyt intensywny. W smaku goryczkowe, w tle chlebowość i odrobina słodowości. Smak dobrze wyważony, piwo nie jest wodniste. 14

Primator IPA: Sześć odmian chmielu używanych podczas chmielenia na zimno w piwnicy, tworzy całkowicie niepowtarzalny profil smakowy. Wraz z ostrym początkiem goryczy stopniowo pojawiają się nuty owocowców tropikalnych, pachnących żywic i cytrusów. Po wypiciu piwo stopniowo się rozwija i odtwarza różne inne smaki i aromaty. Naprawdę intensywne wrażenia. 17



Karta drinków

<i>Cuba Libre</i>	24,-	
<i>Bacardi Carta Negra, Coca-Cola, Limonka</i>		
<i>Tequilla Sunrise</i>	28,-	
<i>Tequilla Olmeca Silver, Sok pomarańczowy, Grenadina</i>		
<i>Sprite & Melon</i>	26,-	
<i>Bacardi Carta Blanca, Bols Melon, Sprite</i>		
<i>Marzenie Fryderyka</i>	24,-	
<i>Archers, Malibu, Sprite, Cytryna</i>		
<i>Tonic Blue:</i>	26,-	2
<i>Gin Seagrams, Bols Blue Curacao, Tonic Water</i>		
<i>Aperol Spritz:</i>	39,-	2
<i>Aperol, Prosecco, woda gazowana</i>		
<i>Alergeny: dwutlenek siarki i siarczany</i>		
<i>Campari Orange:</i>	26,-	
<i>Campari, sok pomarańczowy, pomarańcza</i>		
<i>Malibu Lady:</i>	28,-	
<i>Malibu, passoa, sok pomarańczowy, granadina</i>		
<i>Biały Puch:</i>	24,-	
<i>Malibu, mleko</i>		



Wódki:

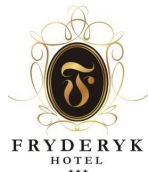
<i>Chopin - 40 ml</i>	<i>16,-</i>
<i>Wyborowa - 40 ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Żubrówka – 40 ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Żołądkowa Gorzka - 40 ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Wiśniowa – 40 ml</i>	<i>12,-</i>

Tequila:

<i>Olmecca Silver - 40 ml</i>	<i>14,-</i>
<i>Olmecca Gold - 40 ml</i>	<i>16,-</i>

Rum:

<i>Bacardi Carta Blanca/Negra – 40 ml</i>	<i>14,-</i>
---	-------------



Gin:

<i>Seagram's - 40 ml</i>	14,-
<i>Gordon's - 40 ml</i>	16,-
<i>Lubuski - 40 ml</i>	13,-

Whisky & Whiskey:

<i>Ballantines - 40 ml</i>	12,-
<i>Johnnie Walker Red Label - 40 ml</i>	15,-
<i>Johnnie Walker Black Label - 40 ml</i>	18,-
<i>Jack Daniels - 40 ml</i>	16,-
<i>Jack Daniels - Fire Red/Honey - 40 ml</i>	16,-
<i>Tullamore Dew - 40 ml</i>	15,-
<i>Jameson Irish Whiskey - 40 ml</i>	14,-
<i>Jim Beam Bourbon - 40 ml</i>	15,-



Cognac:

<i>Hennessy - 40 ml</i>	26,-
<i>Martell - 40 ml</i>	20,-
<i>Remy Martin - 40 ml</i>	24,-

Brandy:

<i>Metaxa ***** - 40 ml</i>	14,-
-----------------------------	------

Vermouth:

<i>Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry - 100 ml</i>	15,-
<i>Campari - 40 ml</i>	13,-

Liquer:

<i>Archers - 40 ml</i>	12,-
<i>Amaretto Venice - 40 ml</i>	8,-
<i>Cointreau- 40 ml</i>	14,-
<i>Jägermeister - 40 ml</i>	14,-
<i>Sambuca - 40 ml</i>	10,-
<i>Malibu – 40 ml</i>	12,-