

PATIO
restaurant

RESTAURACJA PATIO

... to miejsce, gdzie elegancja spotyka się z wykwintną kuchnią i stylowym wnętrzem tworzą idealne tło dla wyjątkowych chwil.

W sercu naszej restauracji stoi Szef Kamil Tłuczek, który z pasją i zaangażowaniem tworzy kulinarne arcydzieła, czerpiąc inspiracje zarówno z tradycyjnej kuchni polskiej, jak i międzynarodowej.

Szef Kamil Tłuczek, z wieloletnim doświadczeniem, dba o każdy detal serwowanych dań. Jego wyjątkowe umiejętności kulinarne oraz kreatywność sprawiają, że każde danie to nie tylko posiłek, ale i niezapomniane doznanie smakowe.

Drodzy goście... o to kilka informacji dla Was:

Nie dzielimy rachunków powyżej 6 osób.

Rezerwację stolików można złożyć bezpośrednio u obsługi, telefonicznie oraz przez serwis internetowy mojstolik.pl.

Rezerwację powyżej 12 osób przyjmujemy po wcześniejszym skontaktowaniu się z nami.

THE RESTAURANT PATIO

...is a place where elegance meets exquisite cuisine and stylish interiors, creating the perfect backdrop for special moments.

At the heart of our restaurant is Chef Kamil Tłuczek, who passionately creates culinary masterpieces, drawing inspiration from both traditional Polish and international cuisines.

With years of experience, Chef Kamil pays attention to every detail of the dishes served. His exceptional culinary skills and creativity ensure that each dish is not just a meal but an unforgettable taste experience.

Dear guests, here are a few important details for you:

We do not split bills for groups of more than 6 people.

Table reservations can be made directly with the staff, over the phone, or through the mojstolik.pl website.

For reservations of more than 12 people, please contact us in advance.

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Śledź z Bronholmu | wędzony ziemniak | crème fraîche | olej szczypiorkowy z jabłkiem i gorczycą | chleb wiejski
Herring from Bornholm | smoked potato | crème fraîche | chive oil with apple and mustard | rustic bread

80/80g | **49,00 zł**   

Tatar wołowy | pikle | żółtko | grzybowa briocha | masło | olej porowy | majonez truflowy
Beef tartare | pickles | egg yolk | mushroom brioche | butter | leek oil | truffle mayonnaise

100/100g | **69,00 zł** 

Krewetki | masło | białe wino | czosnek | chorizo | grzanki pszenne
Shrimps | butter | white wine | garlic | chorizo | wheat toast

100/80g | **69,00 zł**

Hummus z zielonej cieciorki | asiette pomidorowe | lawasz | zioła
Green chickpea hummus | tomato asiette | lavash | herbs

120g | **39,00 zł** 



kuchnia roślinna
vegetable cuisine



danie rybne
fish dishes



kuchnia staropolska
old Polish cuisine



szef kuchni poleca
chef recommends



ZUPY | SOUPS

Bulion cebulowy | białe wino | ziemniaki dauphine z serem Gruyère

Onion broth | white wine | Dauphine potatoes with Gruyère cheese

300g | **29,00zł** 

Krem kurkowy | krokiety galicyjskie | wędzona śmietana

Chanterelle Cream Soup | Galician croquettes | smoked cream

300g | **36,00zł**  

Żurek na zakwasie | jajko przepiórcze po szkocku | biała kiełbasa | chleb wiejski

Sour rye soup | quail egg Scotch style | white sausage | rustic bread

300g | **36,00zł** 

Krem z barszczu czerwonego | puree grzybowe | jajko | kwaśna śmietana

Cream of red borscht | mushroom puree | egg | sour cream

300g | **32,00zł**



kuchnia roślinna
vegetable cuisine



danie rybne
fish dishes



kuchnia staropolska
old Polish cuisine



szef kuchni poleca
chef recommends



SALATKI | SALADS

**„Cezar” sałata rzymska | kurczak kukurydziany | pomidory koktajlowe |
parmezan | boczek | jajko | grzanki | sos cezar**

Caesar Salad | romaine lettuce | corn-fed chicken | cherry tomatoes | parmesan |
bacon | egg | croutons | Caesar dressing

350g | **49,00zł**

**„Halloumi” selekcja sałat | grillowany ser halloumi |
pomarańcz | grejpfrut | sos winegret**

Halloumi Salad | selection of greens | grilled halloumi cheese |
orange | grapefruit | vinaigrette dressing

350g | **49,00zł** 



kuchnia roślinna
vegetable cuisine



danie rybne
fish dishes



kuchnia staropolska
old Polish cuisine



szef kuchni poleca
chef recommends



DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Asiette z selera | sos paprykowy | kiszone pomidory | olej porowy | jabłko
Celery asiette | pepper sauce | pickled tomatoes | leek oil | apple

300g | 49,00zł 

Kotlet schabowy | jajko sadzone | sos tatarski |
puree ziemniaczane | kiszone ogórki | olej koperkowy
Pork chop | fried egg | tartar sauce | potato puree |
pickled cucumbers | dill oil

200/250g | 59,00zł  

Pierś z kaczki | krokiety z konfitowaną kaczką i żurawiną |
sos z pieczonej kaczki | dyniowe kluski śląskie | puree z salsefi | burak
Duck breast | croquettes with confit duck and cranberries |
roast duck sauce | pumpkin Silesian dumplings | salsify puree | beetroot

200/250g | 69,00zł 

Torteloni z konfitowaną kaczką i żurawiną | sos z pieczonej kaczki |
olej z wędzonych warzyw | piklowana dynia | kwaśna śmietana
Torteloni with confit duck and cranberries | roast duck sauce |
smoked vegetable oil | pickled pumpkin | sour cream

300g | 54,00zł 



kuchnia roślinna
vegetable cuisine



danie rybne
fish dishes



kuchnia staropolska
old Polish cuisine



szef kuchni poleca
chef recommends



DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

**Polędwiczka wieprzowa z musem grzybowym | sos berneński |
młode ziemniaki | mus marchwiowy | fasola edamame | olej pietruszkowy**

Pork tenderloin with mushroom mousse | Béarnaise sauce |
new potatoes | carrot mousse | edamame beans | parsley oil

160/200g | **59,00zł**  

**Stek z polędwicy wołowej | demi-glace z fermentowanym
pieprzem | babka ziemniaczana | majonez truflowy | szczypiorek**

Beef tenderloin steak | dry-aged demi-glace with fermented pepper |
potato cake | truffle mayonnaise | chives

180/300/250g | **159,00zł** 

**Stek z antrykotu sezonowany na sucho | demi-glace z fermentowanym
pieprzem | babka ziemniaczana | majonez truflowy | szczypiorek**

Dry-aged ribeye steak/demi-glace with fermented pepper/potato cake/truffle
mayonnaise/chives

180/300/250g | **159,00zł** 



kuchnia roślinna
vegetable cuisine



danie rybne
fish dishes



kuchnia staropolska
old Polish cuisine



szef kuchni poleca
chef recommends



DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

**Ravioli z ricottą i grzybami | cappuccino pieczarkowe |
oliwa rozmarynowa**

Ravioli with ricotta and mushrooms | mushroom cappuccino |
rosemary oil

300g | **59,00zł** 

**Filet z sandacza | krokiety krewetkowe w cieście ziemniaczanym |
sos paprykowy z chorizo | biała fasola | trybula**

Zander fillet | shrimp croquettes in potato crust |
chorizo pepper sauce | white beans | chervil

150g/250g | **89,00zł** 

**Stek z łososia z muślinem | espuma maślana | arancini |
puree dyniowe | crème fraîche | kawior z łososia**

Salmon steak with mousseline | butter espuma | arancini |
pumpkin puree | crème fraîche | salmon caviar

120g/250g | **89,00zł** 



kuchnia roślinna
vegetable cuisine



danie rybne
fish dishes



kuchnia staropolska
old Polish cuisine



szef kuchni poleca
chef recommends



DESERY | DESSERTS

**Sernik na zimno | jabłka z pigwą i cynamonem |
kruszonka orzechowa | śliwka | sorbet pornstar martini**

Unbake cheesecake | apples with quince and cinnamon |
nut crumble | plum | pornstar martini sorbet

150g | **36,00zł** 

**Fondant czekoladowy | mus z białej czekolady |
czarny bez | rokitnik | ziemia czekoladowo-dyniowa |
lody pistacjowe własnego wyrobu**

Chocolate fondant | white chocolate mousse | elderberry |
seabuckthorn | chocolate-pumpkin soil |
homemade pistachio ice cream

150g | **39,00zł** 



kuchnia roślinna
vegetable cuisine



danie rybne
fish dishes



kuchnia staropolska
old Polish cuisine



szef kuchni poleca
chef recommends





PATIO
restaurant

**ŚLEDŹ I OCENIAJ
FOLLOW AND EVALUATE**



PATIO
restaurant

ul. Dymnickiego 1a
35-030 Rzeszów
tel.: 17 250 00 79
e-mail.: restauracjapatio@grand-hotel.pl