

# *Hotele Gołębiewski*

JESTEŚMY CZĘŚCIĄ  
60-letniego dziedzictwa



MENU JUBILEUSZOWE

Andrzej Polan proponuje

60  
1966 LAT 2026





PRZYSTAWKA

Dziki łosoś  
w garniturze,  
kolorowe kwiatki  
z rabatki, musztarda  
koperkowa

Łosoś, krem twarogowy, ogórek zielony,  
kalarepa, chrzan wasabi, zioła,  
kwiaty jadalne, sos winegret,  
grzanki z pieczywa pszennego

*Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyny*

190 g      40 zł



ZUPA

Barszcz zielony,  
posadzone jajko,  
ser odymiony

Zakwas naturalny, kielbasa suszona,  
jajko, natka pietruszki, cebula dymka,  
szpinak, koperek, ser bursztyn

*Alergeny: gluten, jaja, mleko*

280 ml      28 zł

DANIE GŁÓWNE

## Wieprzowina zakręcona z białą kielbasą, fioletowy ziemniak tłuczony, bób, marchewka, brokuł dziki

Wieprzowina z białą kielbasą 170 g,  
purée z ziemniaków fioletowych,  
marchew, brokuł dziki, bób, masło,  
szpinak, cebula, zioła, kwiaty jadalne

*Alergeny: mleko, gluten, siarczyny*

400 g      66 zł



DANIE GŁÓWNE

## Sum w śmietanie, ogórki małosolne, gorczyca, koper

Sum 160 g, śmietana 36%, ogórki  
małosolne, ziemniak, musztarda  
francuska, masło, wino białe, koperek

*Alergeny: mleko, gorczyca, siarczyny*

360 g      76 zł







DESER

## Rabarbar do kwadratu

Połączenie delikatnego musu z białej czekolady z konfiturą z rabarbaru na biszkopcie migdałowym

*Alergeny: mleko, jaja, gluten, siarczyny*

180 g      35 zł

” Mam przyjemność uczestniczyć w wyjątkowym projekcie, który jest hołdem nie tylko dla kuchni przeszłości, ale dla historii Tadeusza Gołębiewskiego.

Niezwykłego przedsiębiorcy, który zagościł najpierw przez żołądek w sercach Polaków, a następnie zbudował hotelowe imperium. Jestem ogromnie dumny, że mogę być częścią współczesnej historii Hotelu Gołębiewski i mieć swój wkład w jej rozwój.

*Andrzej Polan*

WYJĄTKOWE MENU AUTORSTWA ANDRZEJA POLANA

# Hotele Gołębiewski reinterpretują kulinarną historię Polski.

Hotele Gołębiewski, od dekad jeden z filarów polskiej branży hotelarskiej i symbol turystycznej gościnności, otwierają jubileuszowy sezon wyjątkowym projektem gastronomicznym, który łączy tradycję, kulinarny kunszt i świeże spojrzenie na polską kuchnię.

Przez najbliższe trzy miesiące we wszystkich restauracjach „Zielonych” w hotelach sieci pojawi się specjalne, autorskie menu przygotowane przez Andrzeja Polana – cenionego szefa kuchni, znanego m.in. z regularnych występów w jednej z najpopularniejszych telewizji śniadaniowych.

PODRÓŻ W CZASIE

## Smak sprzed 60 lat w nowej odsłonie.

Ta wyjątkowa współpraca otwiera rok jubileuszowych obchodów marki TAGO – brandu, który od sześciu dekad towarzyszy Polakom w najważniejszych rodzinnych chwilach. Słodkości TAGO goszczą na stołach nie tylko w kraju, ale też na ponad 60 rynkach na całym świecie.

Jubileusz ma też piękny, symboliczny wymiar, bo TAGO to pierwsza marka stworzona przez Tadeusza Gołębiewskiego – przedsiębiorcę, którego wizja i odwaga stały się początkiem historii zarówno TAGO, jak i późniejszych Hoteli Gołębiewski.

To właśnie od tej działalności zaczęła się droga, która z czasem przerodziła się w jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek hotelarskich w Polsce. Dziś zarówno TAGO, jak i Hotele Gołębiewski rozwijają się pod wspólnym szyldem Gołębiewski Holding, kontynuując rodzinne dziedzictwo i filozofię gościnności budowaną od pokoleń.

Obchody jubileuszu są więc powrotem do korzeni – do momentu, w którym narodziła się idea tworzenia miejsc łączących wypoczynek, rozrywkę i gastronomię na dużą, niespotykaną wówczas skalę. To także ukłon w stronę intuicji i przedsiębiorczej energii Tadeusza Gołębiewskiego, dzięki którym powstały marki tak mocno wpisane w polską tradycję i turystyczny krajobraz.

---

” Smaki sprzed 60 lat mają w sobie niezwykłą głębię. Moim zadaniem było wydobyć ich esencję i nadać im współczesną formę.

Budząca się wiosna stała się naturalnym pretekstem do stworzenia jubileuszowego stołu – inspirowanego naturą, sezonowością i szacunkiem do produktu. To była fascynująca praca. Balansowanie między sentymentem a innowacją. Cieszę się, że mogę zainaugurować ten projekt w Hotelach Gołębiewski, a inspiracją jest jubileusz TAGO, który na mapie polskiej kuchni i polskiej gościnności ma swoją niebagatelną rolę.

*Andrzej Polan*



## Jubileuszowe menu to nie jest jedynie zmiana karty dań.

To starannie zaprojektowana opowieść o polskiej kuchni, jej korzeniach i ewolucji. Andrzej Polan sięgnął do receptur sprzed sześciu dekad, inspirowując się klasycznymi smakami i regionalnymi produktami, tworząc współczesną opowieść o najlepiej pojętej polskiej kuchni.

Każde danie zostało zreinterpretowane przez pryzmat współczesnej gastronomii, dając lżejsze, bardziej precyzyjne, estetycznie dopracowane, a jednocześnie głęboko osadzone w tradycji.

Od marki TAGO do hoteli.  
Jedna rodzina, ta sama wartość: **GOŚCINNOŚĆ**

60  
1966 LAT 2026