



HOTEL KORONA



PRZYSTAWKI

STARTERS

Ravioli – 18 PLN

Ravioli

dynia / szalwia / migdały
pumpkin / sage / almonds

gramatura: 250g

weight: 250g

Tatar wołowy – 29 PLN

Beef tartare

marynowana kurka / szalotka / żółtko przepiórcze / majonez koperkowy
marinated chanterelles / shallots / quail yolk / dill mayonnaise

gramatura: 200g, w tym 100g mięsa

weight: 200g, including 100g of meat

Przeźrebki – 36 PLN

Scallops

puree z dyni / jamon / oliwa szałwiowa
pumpkin puree / jamon / sage oil

gramatura: 170g, w tym 70g przeźrebki

weight: 170g, including 70g of scallops



HOTEL KORONA



ZUPY
SOUPS

Flaki wołowe – 17 PLN

Beef tripe soup

majeranek / gęsie żołądki / prażony jarmuż
marjoram / goose stomachs / roasted kale

gramatura: 250g, w tym 100g mięsa

weight: 250g, including 100g of meat

Krem z dyni – 18 PLN

Pumpkin cream soup

pulpeciki cielęce / marynowany imbir / chorizo
veal meatballs / pickled ginger / chorizo

gramatura: 250g, w tym 60g mięsa

weight: 250g, including 60g of meat



HOTEL KORONA



SAŁATKI

SALADS

Sałatka z burakiem – 22 PLN

Beetroot salad

figa / marynowana gruszka / granat / ser kozi
fig / marinated pear / pomegranate / goat cheese

gramatura: 270g, w tym 100g buraka

weight: 270g, including 100g of beetroot

Sałatka z kurczakiem – 26 PLN

Chicken salad

kompresowany ogórek / orzech ziemny / suszony pomidorek / balsamiczny vinegrette
compressed cucumber / peanut / dried tomato / balsamic vinaigrette

gramatura: 250g, w tym 100g kurczaka

weight: 250g, including 100g of chicken

Sałatka z wędzonym dorszem – 27 PLN

Smoked cod salad

ziemniak / burak Chioggia / Tahini
potato / Chioggia beetroot / Tahini

gramatura: 250g, w tym 80g dorsza

weight: 250g, including 80g of cod



HOTEL KORONA



MAKARONY

PASTA

Pappardelle z ragu z dzika – 37 PLN

Pappardelle with wild boar ragù

borowik / anyż / cynamon / ser bursztyn / ziemia z jeżyny

ceps / star anise / cinnamon / amber cheese / blackberry

gramatura: 250g, w tym 100g mięsa

weight: 250g, including 100g of meat

Czarne tagliolini z krewetkami – 42 PLN

Black tagliolini with shrimps

masło krabowe / chilli / fenkuł / seler naciowy

crab butter / chili / fennel / celery

gramatura: 250g, w tym 60g mięsa

weight: 250g, including 60g of meat



HOTEL KORONA



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Schab z kością – 34 PLN

Bone-in pork chop

puree z czerwonej kapusty / por / ziemniaczki

red cabbage puree / leek / potatoes

gramatura: 400g, w tym 200g mięsa

weight: 400g, including 200g of meat

Pierś kaczki sous-vide – 41 PLN

Sous-vide duck breast

imbir / puree z topinamburu / szpeckle imbirowe / żurawinowy demi-glace

ginger / Jerusalem artichoke puree / ginger spaetzle dumplings / cranberry demi-glace

gramatura: 400g, w tym 180g mięsa

weight: 400g, including 180g of meat

Sznycel cielęcy – 51 PLN

Veal schnitzel

marchewka baby / puree ziemniaczano chrzanowe

baby carrot / horseradish mashed potato

gramatura: 400 g w tym 200g mięsa

weight: 400 g including 200g meat

Skok z królika – 52 PLN

Rabbit leg

puree z marchwi / czarna soczewica / kuskus / chips z pietruszki

carrot puree / black lentils / couscous / parsley chips

gramatura: 400g, w tym 200g mięsa

weight: 400g, including 200g of meat

Stek z antrykotu – 64 PLN

Entrecôte steak

kurka / fasolka szparagowa / pomidorek koktajlowy / domowe frytki / demi-glace

chanterelles / string beans / cherry tomatoes / homemade fries / demi-glace

gramatura: 400g, w tym 200g mięsa

weight: 400g, including 200g of meat

*Szczegółowy wykaz alergenów dostępny na życzenie u Kelnerów/Please ask a waiter if you need more information on food allergens



HOTEL KORONA



RYBY

FISH

Sandacz – 47 PLN

Zander

puree z kukurydzy/ chilli / kolendra / limonka / dziki ryż

Corn puree / chili / coriander / lime / wild rice

gramatura: 370g, w tym 150g ryby

weight: 370g, including 150g of fish

Troć – 59 PLN

Trout

bób / jamon / kurka / puree z groszku

broad beans / jamon / chanterelles / peas puree

grsmsturs:: 370g, w tym 160g ryby

weight: 370g, including 160g of fish



HOTEL KORONA



DESERY DESSERT

Szarlotka – 14 PLN

Apple pie

rodzynka / migdał / mus z czarnej porzeczki

raisin / almond / blackcurrant mousse

gramatura: 200g

weight: 200g

Gruszka na cieście francuskim – 17 PLN

Pear on puff pastry

cynamon / polewa orzechowa

cinnamon / nutty topping

gramatura: 170g

weight: 170g

Suflet czekoladowy – 21 PLN

Chocolate souffle

lody waniliowe w posypce orzechowej / mus malinowy

vanilla ice cream with nut sprinkles / raspberry mousse

gramatura: 180g

weight: 180g