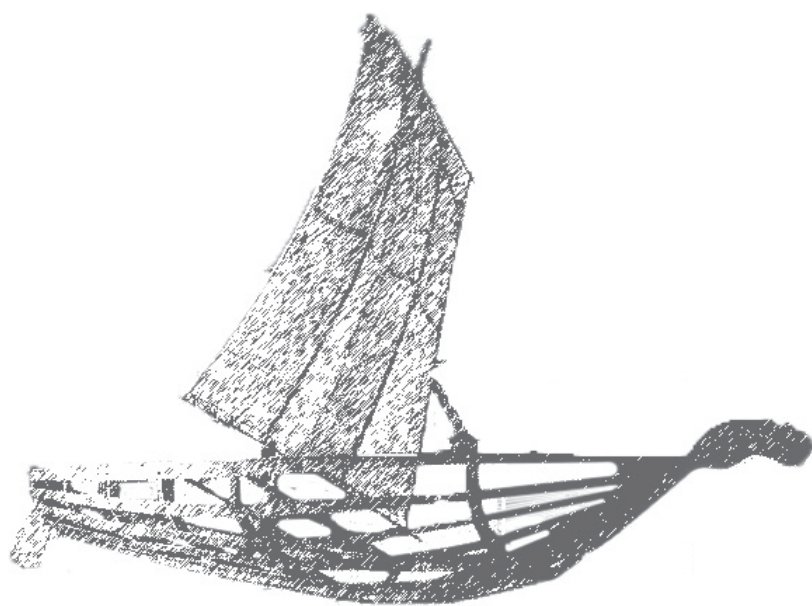


R E S T A U R A C J A
E S T E R

M E N U



ZAPRASZA

Piotr Zalewski

SZEF KUCHNI

PRZYSTAWKI / STARTERS

Krewetki w miodzie (6 szt.) / grzanka kukurydziana (30 g) / sos whisky 36 PLN Shrimps in honey (6 pcs.) / corn crouton / whisky sauce (1/2/3/5/9)	
Zielone szparagi (100 g) / szynka parmeńska (30 g) / sos szafranowy 46 PLN Green asparagus / Parma ham / saffron sauce (3/5)	
Tarta z białymi szparagami (130 g) / ser gorgonzola (30 g) / gruszka (50 g) 28 PLN Tart with white asparagus / gorgonzola cheese / pear (1/2/5/W)	
Tatar z łososia doprawiony (100 g) / ogórek (20 g) / sezam / szczypiorek 42 PLN Seasoned salmon tartare / cucumber / sesame / chives (1/4/5/6/7/9)	
Tatar wołowy doprawiony (100 g) / borowiki / cebula / ogórek / żółtko 68 PLN Seasoned beef tartare / boletus / onion / cucumber / yolk (3/6/7/10)	



SAŁATKI / SALADS

Sałatka z awokado (50 g) / jajko poché / zielone szparagi (100 g) / pomidorki koktajlowe (50 g) 44 PLN Avocado salad / poached egg / green asparagus / cherry tomatoes (3/W)	
Sałatka z opalonym łososiem (80 g) / mieszanka sałat (50 g) / rzodkiewka (20 g) / sos teriyaki (20 ml) 50 PLN Seared salmon salad / lettuce leaves / radish / teriyaki sauce (4/5/6/7/9)	
Sałatka z grillowanym antrykotem (80 g) / mieszanka sałat (50 g) / cebulki w balsamico (20 g) / pieczone pomidorki koktajlowe (40 g) 50 PLN Grilled entrecôte salad / lettuce leaves / balsamic-glazed pearl onions / roasted cherry tomatoes (4/5/6/7)	
Sałatka Cezar / anchois (10 g) / grillowana pierś kurczaka (100 g) / parmezan (20 g) / grzanka ziołowa (30 g) ... 50 PLN Caesar salad / anchovies / grilled chicken breast / parmesan cheese / herb crouton (1/2/9)	
Deska przekąsek: mięsa wędzone (200 g) / sery dojrzewające wędzone (200 g) / marynaty (100 g) 120 PLN Snack board: smoked meats / smoked aged cheeses / pickles (1/2/3/4/5/6/7/10)	
Szparagi białe i zielone (120 g) / czosnek niedźwiedzi / ser bryndza (30 g) 44 PLN White and green asparagus / wild garlic / bryndza cheese (1/2/3/5/8)	



ZUPY / SOUPS

Krem z białych szparagów (300 ml) / pieczona pancetta 30 PLN Cream of white asparagus / roasted pancetta (1/6/8)	
Zupa warzywna (300 ml) / pierożki gyoza 26 PLN Vegetable soup / gyoza dumplings (1/3/8/W)	
Krem z buraków (300 ml) / mascarpone (20 g) 28 PLN Cream of beetroot / mascarpone (2/W)	
Zupa miso / łosoś / glony wakame (300 ml) 28 PLN Miso soup / salmon / wakame seaweed (1/4/5/6/7/8/9)	
Chłodnik (300 ml) / jajko 28 PLN Polish cold beet soup / egg (2/3/6/8)	

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pierś kurczaka kukurydzianego (120 g) / risotto szafranowe (80 g) / zielone szparagi (80 g) 68 PLN Corn-fed chicken breast / saffron risotto / green asparagus (1/2/4/5)	
Pierś indyka w sosie masala (120 g) / ryż jaśminowy (100 g) / pędy bambusa (80 g) 64 PLN Turkey breast in masala sauce / jasmine rice / bamboo shoots (1/2/3/5/6/7/8)	
Filet z halibuta (120 g) / polenta (80 g) / białe szparagi (80 g) 68 PLN Halibut fillet / polenta / white asparagus (5/9)	
Polędwiczka wieprzowa (110 g) / purée z groszku (100 g) / fasolka szparagowa (100 g) sos demi-glace (40 ml) 65 PLN Pork tenderloin / pea purée / green beans / demi-glace sauce (1/2/4/5/6/7/8)	
Polędwiczka cielęca (110 g) / ravioli z kalafiozem (80 g) / brokuł bimi (80 g) 80 PLN Veal tenderloin / cauliflower ravioli / bimi broccoli (1/2/3/5)	
Polędwica wołowa (210 g) / grillowany kalafior (80 g) / topinambur (80 g) / sos koniakowy (40 ml) 159 PLN Beef tenderloin / grilled cauliflower / Jerusalem artichoke / cognac sauce (1/2/5/6/8)	
Gołąbki z soczewicą (200 g) / komosa ryżowa (80 g) / kalafior (80 g) 36 PLN Stuffed cabbage rolls with lentils / quinoa / cauliflower (W)	
Fettuccine (140 g) / szynka parmeńska (40 g) / zielone szparagi (100 g) 44 PLN Fettuccine / Parma ham / green asparagus (1/2/3/5)	
Rotondi z ossobuco (160 g) / parmezan (20 g) / emulsja maślana 40 PLN Rotondi with ossobuco / parmesan cheese / butter emulsion (1/2/3/5)	



DESERY / DESSERTS

Szarlotka (100 g) / lody waniliowe (50 g) 26 PLN Apple pie / vanilla ice cream (1/2/3)	
Sernik na zimno (120 g) / truskawki 26 PLN No-bake cheesecake / strawberries (1/2/3)	
Minitarta (100 g) / maliny / pistacje 32 PLN Mini tart / raspberries / pistachios (1/2/3)	
Fondant czekoladowy (80 g) / lody śmietankowe (50 g) 32 PLN Chocolate fondant / dairy ice cream (1/2/3)	
Deser lodowy (180 g) / owoce 28 PLN Ice cream dessert / fruits (1/2/3)	
Deser bezowy (120 g) / owoce / sos waniliowy 32 PLN Meringue dessert / fruits / vanilla sauce (1/2/3)	

ALERGENY / ALLERGENS

 GLUTEN GLUTEN	1	 ORZECHY Z DRZEW TREE NUTS	4	 SOJA SOYA	7
 MLEKO MILK	2	 DWUTLENEK SIARKI SULPHITES	5	 SELER CELERY	8
 JAJKA EGGS	3	 GORCZYCA MUSTARD	6	 RYBY FISH	9
 GRZYBY MUSHROOMS	10	R REGIONALNY REGIONAL	W WEGETARIAŃSKI / WEGAŃSKI VEGETARIAN / VEGAN		

Składniki potraw zawierają alergeny.

Jeżeli potrzebujesz więcej informacji zapytaj obsługę.

Jesteś weganinem lub wegetarianinem? Jesteś na diecie bezglutenowej?
Poinformuj obsługę, a Szef Kuchni przygotowuje coś specjalnie dla Ciebie.

Ingredients may contain allergens. For more information please ask your server.

Are you a vegan, a vegetarian or on a gluten-free diet?

Please inform your server and our Chef will prepare a dish specially for you.

Pragniemy poinformować Państwa,

że do rachunku zostanie doliczona kwota serwisu w wysokości 10%.

Jeżeli nie chcą Państwo zostawić napiwku obsługującym Was kelnerom
i kucharzom, prosimy o informację przed wystawieniem rachunku.

Please be informed that a discretionary service charge of 10% will be added
to the final bill. In case you do not wish to leave the service charge
to the waiters and cooks, please inform our staff before issuing the bill.



Król Kazimierz
Hotel & SPA

☆☆☆☆

KRÓL KAZIMIERZ HOTEL & SPA
ul. Puławska 86, 24-120 Kazimierz Dolny
tel. 81 880 99 99; 885 590 025

RESTAURACJA ESTER
tel. 81 880 98 15
restauracja@krolkazimierz.pl

www.krolkazimierz.pl