

## PRZYSTAWKI

<b>Carpaccio z buraka</b> (100 g) / ser kozi (70 g) / orzechy (5 g) / sos miodowy (1/2/4/6/7)	<b>38 PLN</b>
<b>Szparagi na ciepło</b> (100 g) / parmezan (5 g) / grzanka z czosnkiem niedźwiedzim (20 g) oliwa (1/2/3)	<b>38 PLN</b>
<b>Wędzona pierś kaczki</b> (60 g) / jarmuż (50 g) / rzodkiewka (10 g) / jarzębina (R)	<b>36 PLN</b>
<b>Tatar wołowy doprawiony</b> (120 g) / borowiki (10 g) / cebula (5 g) / ogórek (10 g) jajo (1 szt.) (3/6/7/10)	<b>44 PLN</b>

## SALATKI

<b>Szparagi</b> (80 g) / rukola (40 g) / roszponka (40 g) / jarmuż (20 g) / malina (5 g) awokado (10 g) / tapioka / sos owocowy (W/W)	<b>32 PLN</b>
<b>Burrata</b> (100 g) / liście sałat (60 g) / rzodkiewka (5 g) / ogórek (30 g) pomidorki cherry (30 g) / oliwa (1/2/3/W)	<b>36 PLN</b>
<b>Cezar z anchois</b> (80 g) / grillowany kurczak (100 g) / grzanka ziołowa (20 g) (1/2)	<b>36 PLN</b>
<b>Łosoś gravlax</b> (80 g) / kapary (5 g) / roszponka (50 g) / pomidorki (40 g) / jabłko (5 g) sos cytrusowy (5/7)	<b>36 PLN</b>

## ZUPY

<b>Chłodnik z botwiną</b> (300 g) / ogórek (30 g) / jajo przepiórcze (1 szt.) (2/3)	<b>20 PLN</b>
<b>Bulion warzywny</b> (300 g) / szparagi (40 g) / grillowany pomidor (50 g) (5/W)	<b>22 PLN</b>
<b>Krem z buraka</b> (300 g) / mascarpone (20 g) (2/W)	<b>22 PLN</b>
<b>Żurek na zakwasie</b> (300 g) / boczek (20 g) / jajo sous vide (1 szt.) (1/3/W)	<b>24 PLN</b>
<b>Borowikowa</b> (300 g) / kluski kładzione (50 g) / tymianek (1/2/3/10)	<b>28 PLN</b>

## DANIA GŁÓWNE

<b>Lucjan</b> (140 g) / czarny ryż (150 g) / jarmuż (40 g) / czosnek niedźwiedzi (5 g) zielony pieprz (2 g) (5/8/9)	<b>46 PLN</b>
<b>Pstrąg z grilla</b> (250 g) / rukola (40 g) / awokado (20 g) / grzanka razowa (20 g) (1/9)	<b>44 PLN</b>
<b>Pierś kukurydziana</b> (130 g) / purée szczypiorkowe (150 g) / szparagi (80 g) sos truflowy (10 ml) (1/2/5/10)	<b>42 PLN</b>
<b>Udo z kaczki</b> (100 g) / młoda marchewka (150 g) / kluski kładzione (100 g) sos śliwkowy (30 ml) (1/2/3/5)	<b>44 PLN</b>
<b>Golonka z pieca</b> (250 g) / frytki belgijskie (150 g) / ogórek małosolny (80 g) (1/2/5/6)	<b>46 PLN</b>
<b>Polędwica wołowa</b> (280 g) / szparagi (100 g) / purée truflowe (130 g) sos koniakowy (40 g) (2/5/10)	<b>84 PLN</b>
<b>Pappardelle</b> (300 g) / chorizo (40 g) / bób (40 g) / parmezan (5 g) czosnek niedźwiedzi (1/3) (10 ml)	<b>32 PLN</b>

## PIEROGI (300 g)

<b>Ruskie z cebulową konfiturą</b> (1/2/3)	<b>22 PLN</b>
<b>Z mięsem i okrasą z boczku</b> (1/2/3/6/7/8)	<b>24 PLN</b>
<b>Z łososiem i musem winnym</b> (1/2/3/6/7/8/9)	<b>26 PLN</b>

## DESERY

<b>Krem angielski</b> (150 g) / mus pistacjowy (1/2/3/4)	<b>22 PLN</b>
<b>Mus owocowy</b> (150 g) / kiwi / gruszka / rabarbar / kwiaty (W)	<b>20 PLN</b>
<b>Tarta śliwkowa</b> (150 g) / kruszonka / truskawka (1/2/3)	<b>22 PLN</b>
<b>Fondant czekoladowy</b> (120 g) / lody (40 g) (1/2/3)	<b>22 PLN</b>

### ALERGENY / ALLERGENS

 GLUTEN GLUTEN	1	 ORZECHY Z DRZEWA TREE NUTS	4	 SOJA SOYA	7
 MLEKO MILK	2	 SO <sub>2</sub> 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 WEGETARIAN / VEGAN		

Składniki potraw zawierają alergeny.

Jeżeli potrzebujesz więcej informacji zapytaj obsługę.

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

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.



**Król Kazimierz**  
Hotel & SPA

☆☆☆☆

KRÓL KAZIMIERZ HOTEL

ul. Puławska 86, 24-120 Kazimierz Dolny  
tel. 81 880 99 99; 885 590 025

RESTAURACJA ESTER

tel. 81 880 98 15  
e-mail: restauracja@krolkazimierz.pl

[www.krolkazimierz.pl](http://www.krolkazimierz.pl)