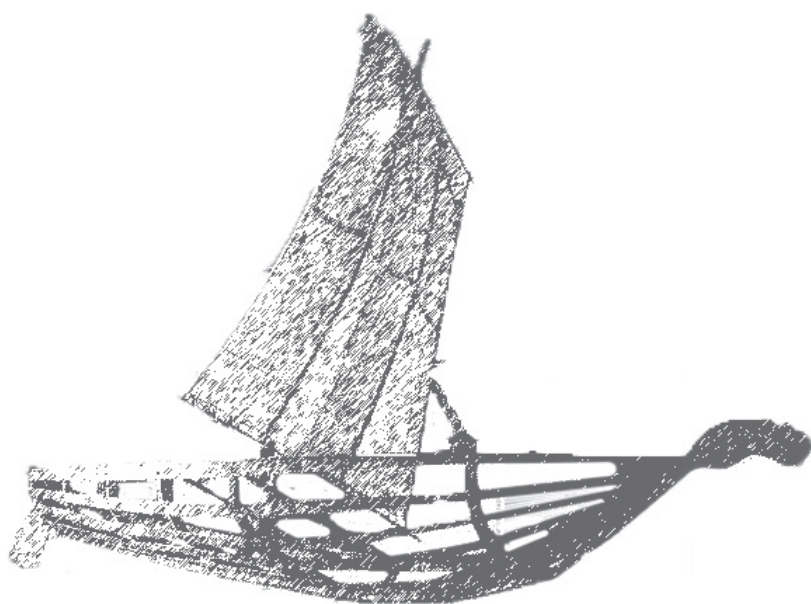


R E S T A U R A C J A
E S T E R

M E N U



ZAPRASZA

Piotr Zalewski

SZEF KUCHNI

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tarta z botwinką (150 g) / kozi ser (50 g) Chard tart / goat cheese (1/2/3/R)	22 PLN
Bruschetta / pomidory (100 g) / anchois (20 g) / bagietka (80 g)..... Bruschetta / tomatoes / anchovies / baguette (1/2/3/9)	29 PLN
Krewetki (6 szt.) / czosnek niedźwiedzi / grzanka (40 g) / jarmuż (50 g) Prawns / wild garlic / crouton / curly kale (3/6/7/10)	65 PLN
Tatar wołowy doprawiony (120 g) / borowiki (10 g) / cebula (5 g) / ogórek (10 g) / żółtko (1 szt.)..... Seasoned beef tartare / porcini mushrooms / onion / cucumber / egg yolk (1 piece) (3/6/7/10)	69 PLN



SAŁATKI / SALADS

Salatka wiosenna / rzodkiewka (20 g) / ogórek (30 g) / liście sałat (80 g) / pomidor (50 g) szparagi (60 g) / oliwa szczypiorkowa..... Spring vegetable salad / radish / cucumber / lettuce leaves / tomato / asparagus / chive oil (5/W)	35 PLN
Burrata (80 g) / brukselka (80 g) / pomidorki koktajlowe (60 g) / czosnek Burrata / Brussels sprouts / cherry tomatoes / garlic (1/2/3/5)	30 PLN
Rostbef (80 g) / kalarepa (70 g) / jarmuż (60 g) / pieczarki (20 g) / młode ziemniaki (50 g)..... Roast beef / kohlrabi / curly kale / champignon mushrooms / baby potatoes (5/7/8/10)	35 PLN
Salatka Cezar z anchois (20 g) / grillowana pierś kurczaka (100 g) / grzanka ziołowa (30 g) Caesar salad with anchovies / grilled chicken breast / herb crouton (1/2/9)	40 PLN
Halibut wędzony (80 g) / rzodkiewka (20 g) / kapary (20 g) / liście sałat (60 g) / ser buffalo (60 g) Smoked Halibut / radish / capers / lettuce leaves / buffalo cheese (1/2/3/9)	40 PLN



ZUPY / SOUPS

Rosół z kury (300 ml) / makaron / marchewka..... Chicken broth / macaroni / carrot (1/2/3/8)	16 PLN
Botwinka (300 ml) / młody ziemniak / pasternak Beetroot leaf soup / baby potatoes / parsnip (2/8/W)	16 PLN
Bouillabaisse (300 ml) / pomidor (60 g) / owoce morza (100 g) / grzanka (20 g) / parmezan Bouilabaisse / tomato / seafood / crouton / parmesan (1/2/3/5/9)	35 PLN
Krem z groszku (250 ml) / mascarpone (20 g) / szynka parmeńska (20 g)..... Pea cream / mascarpone / Parma ham (1/2)	15 PLN
Barszcz ukraiński (300 ml) / fasola (30 g) / burak (80 g) / kapusta młoda (40 g) Ukrainian borscht / bean / beetroot / young cabbage (2/8/W)	18 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Risotto z borowikami (200 g) / kaczka w tempurze (80 g)..... Risotto with porcini mushrooms / tempura duck (2/5/10)	45 PLN
Noga z kaczki (120 g) / młode ziemniaki (100 g) / brukselka (80 g) / czosnek niedźwiedzi Duck leg / baby potatoes / Brussels sprout / wild garlic (5/6/7)	55 PLN
Pierś z kurczaka kukurydzianego (130 g) / komosa ryżowa (100 g) / jarmuż (80 g) chutney z dyni (30 g)..... Corn chicken breast / quinoa / curly kale / pumpkin chutney (5/7/8)	60 PLN
Żabnica (130 g) / purée z groszku (100 g) / szparagi (80 g) / sos holenderski (30 ml)..... Angler fish / pea purée / asparagus / Hollandaise sauce (2/5/6/9)	62 PLN
Polędwica wołowa (200 g) / topinambur (100 g) / kalafior romanesco (80 g) marchewka (40 g) / sos barolo (50 ml)..... Beef tenderloin / topinambur / Romanesco cauliflower / carrot / barolo sauce (1/5/7/8)	160 PLN
Polędwiczka wieprzowa (120 g) / szparagi (100 g) / topinambur (110 g) / sos z zielonego pieprzu Pork tenderloin / asparagus / topinambur / green pepper sauce (2/5/8)	60 PLN
Fusilli (160 g) / chorizo (60 g) / parmezan (10 g) / bób (50 g)..... Fusilli / chorizo / parmesan / broad bean (1/2/3)	42 PLN
Tagliatelle (160 g) / krewetki (6 szt.) / parmezan (20 g) / czosnek niedźwiedzi Tagliatelle / shrimps / parmesan / wild garlic (1/2/3/5/9)	60 PLN
Makaron orkiszowy (140 g) / brukselka (60 g) / pomidorki koktajlowe (50 g) / łosoś (60 g)..... Spelled pasta / Brussels sprouts / cherry tomatoes / salmon (1/2/5/9)	60 PLN
Gołąbki z soczewicą (120 g) / komosa ryżowa (100 g) / pomidorki koktajlowe (100 g) Stuffed cabbage with lentils / quinoa / cherry tomatoes (3/6/8/W)	25 PLN



DESERY / DESSERTS

Eklerki (120 g) / sos angielski (30 ml) Eclairs / English sauce (1/2/3)	22 PLN
Cannolo (50 g) / ser ricotta (80 g) / sos waniliowy (30 ml) Cannolo / ricotta cheese / vanilla sauce (1/2/3)	22 PLN
Monoporcja orzechowa (120 g) / likier Baileys Nut single-serving / Baileys liqueur (1/2/3/5)	22 PLN
Tort owocowy (160 g) / masa cukrowa / owoce Fruit torte / icing paste / fruits (1/2/3)	24 PLN
Brownie czekoladowe z dynią (140 g) Chocolate brownie with pumpkin (1/2/3)	22 PLN

ALERGENY / ALLERGENS

 GLUTEN GLUTEN	1	 ORZECZY 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 przygotuje 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