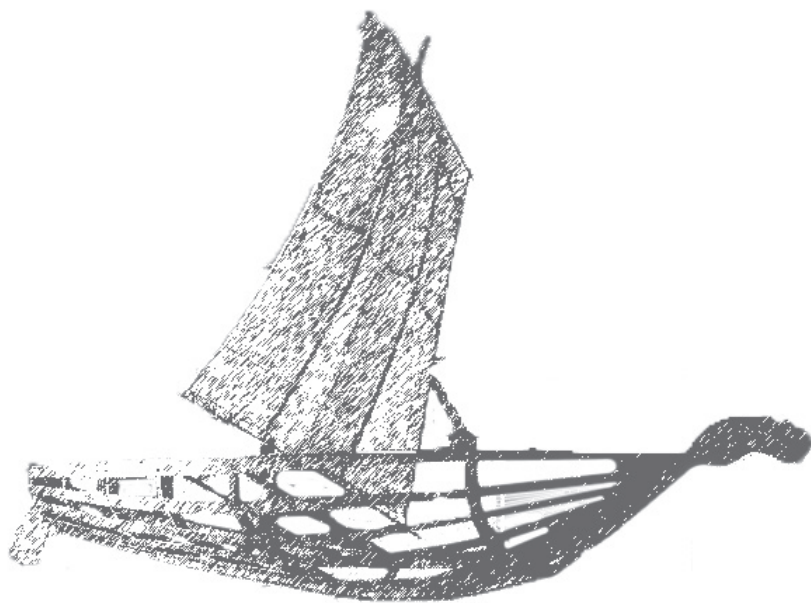


R E S T A U R A C J A
E S T E R

M E N U



ZAPRASZA

Piotr Zalewski

SZEF KUCHNI

PRZYSTAWKI / STARTERS

Zapiekany ser francuski Munster (80 g) / figa (1 szt.) / żurawina (20 g) / grzanka (30 g) 44 PLN Baked Munster French cheese / fig (1 piece) / cranberry / crouton (1/2/3/5)	
Tarta z kurkami i kozim serem (120 g) 30 PLN Chanterelles and goat cheese tart (1/2/3/10/R)	
Krewetki (100 g) / awokado (50 g) / grzanka (30 g) 48 PLN Prawns / avocado / crouton (1/2/3/5/7/9)	
Wędzona pierś kaczki (80 g) / grillowana sałata rzymska (60 g) / sos balsamiczny (20 ml) 48 PLN Smoked duck breast / grilled romaine lettuce / balsamic sauce (4/5/6/7)	
Tatar wołowy doprawiony (100 g) / borowiki (10 g) / cebula (5 g) / ogórek (10 g) / żółtko (1 szt.) 54 PLN Seasoned beef tartare / boletus / onion / cucumber / yolk (1 piece) (3/6/7/10)	



SAŁATKI / SALADS

Brokuł gałązkowy (100 g) / grillowane tofu (80 g) / jarzębina (20 g) / sos owocowy (20 ml) 28 PLN Stick broccoli / grilled tofu / rowanberry / fruit sauce (4/7/W)	
Wędzony łosoś (60 g) / sałata rzymska (40 g) / suszone pomidory (20 g) / awokado (30 g) / gorczyca 48 PLN Smoked salmon / romaine lettuce / sun-dried tomatoes / avocado / mustard (4/5/6/7/9)	
Pieczona dynia (80 g) / bób (40 g) / burak marynowany (50 g) / wędzona pierś kurczaka (60 g) / sos miodowy (20 ml) 32 PLN Roasted pumpkin / broad bean / marinated beetroot / smoked chicken breast / honey sauce (4/5/6/7/8)	
Sałatka Cezar / anchois (10 g) / grillowana pierś kurczaka (100 g) / parmezan (50 g) / grzanka ziołowa (30 g) .. 42 PLN Caesar salad / anchovy / grilled chicken breast / parmesan / herb crouton (1/2/9)	
Deska przekąsek: mięsa wędzone (200 g) / sery dojrzewające wędzone (200 g) / marynaty (100 g) 99 PLN Snack board: smoked meats / smoked ripened cheese / marinades (1/2/3/4/5/6/7/10)	
Jarmuż (50 g) / grillowany bekon (30 g) / ser scamorza (60 g) / pomidorki koktajlowe (30 g) / grissini 38 PLN Kale / grilled bacon / scamorza cheese / cherry tomatoes / grissini (1/2/3)	



ZUPY / SOUPS

Bulion warzywny z kapustą włoską (300 ml) / tofu (40 g) 20 PLN Vegetable broth with savoy cabbage / tofu (W)	
Żurek na zakwasie (300 ml) / boczek (50 g) 24 PLN Sourdough soup / bacon (1/3/10)	
Krem z buraka (300 ml) / mascarpone (20 ml) 24 PLN Creamy beetroot soup / mascarpone (2/W)	
Zupa tajska (300 ml) / krewetki (40 g) 34 PLN Thai soup / shrimps (2/7/8/9/10)	
Borowikowa z kluskami kładzionymi (300 ml) 38 PLN Boletus soup with Polish drop noodles (1/2/3/5/6/10)	

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Polędwiczka wieprzowa (120 g) / kurki (30 g) / ziemniak z kozim serem (100 g) / liście sałat (50 g) 54 PLN Pork tenderloin / chanterelles / potato with goat cheese / lettuce leaves (2/3/5/10)	
Pstrąg z grilla (200 g) / grzanka razowa (40 g) / sos tzatziki (40 ml) 54 PLN Grilled trout / wholemeal crouton / tzatziki sauce (1/2/3/5/9)	
Filet z sandacza (130 g) / czarny ryż (80 g) / seler naciowy (30 g) / sałata rzymska (50 g) / parmezan (10 g) 48 PLN Zander fillet / black rice / celery / romaine lettuce / parmesan (1/2/8/9)	
Stek z polędwicy wołowej (210 g) / rydze (50 g) / kolba kukurydzy (80 g) / bataty (80 g) / sos koniakowy (40 ml) 134 PLN Beef tenderloin steak / saffron milk cap mushrooms / corn cob / sweet potatoes / cognac sauce (5/7/8/10)	
Pierś kurczaka duszona w winie (130 g) / purée szczypiorkowe (80 g) / brokuł gałązkowy (80 g) 40 PLN Braised chicken breast with wine / chive purée / stick broccoli (2/5/6)	
Gołąbki z soczewicą (120 g) / komosa ryżowa (80 g) / kalafior (80 g) 20 PLN Stuffed cabbage with lentils / quinoa / cauliflower (W)	
Risotto (300 g) / borowiki (60 g) / parmezan (10 g) 40 PLN Risotto / boletus / parmesan (2/5/7/10)	
Tagliatelle (130 g) / chorizo (50 g) / bób (40 g) / sos chilli (5 ml) 42 PLN Tagliatelle / chorizo / broad beans / chilli sauce (1/2/3/5)	



DESERY / DESSERTS

Ciasto orzechowe (120 g) / słony karmel 24 PLN Nut cake / salted caramel (1/2/3/4)	
Sernik (120 g) / sos angielski 22 PLN Cheesecake / English custard (1/2/3)	
Ciasto marchewkowe (120 g) / mascarpone / wiśnie 22 PLN Carrot cake / mascarpone / cherries (1/2/3)	
Fondant czekoladowy (80 g) / dynia / lody śmietankowe (60 g) 28 PLN Chocolate fondant / pumpkin / dairy ice cream (1/2/3)	
Śliwki na ciepło / sos waniliowy / kruszonka (120 g) 22 PLN Warm plums / vanilla sauce / crumble (1/2/3/5)	

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