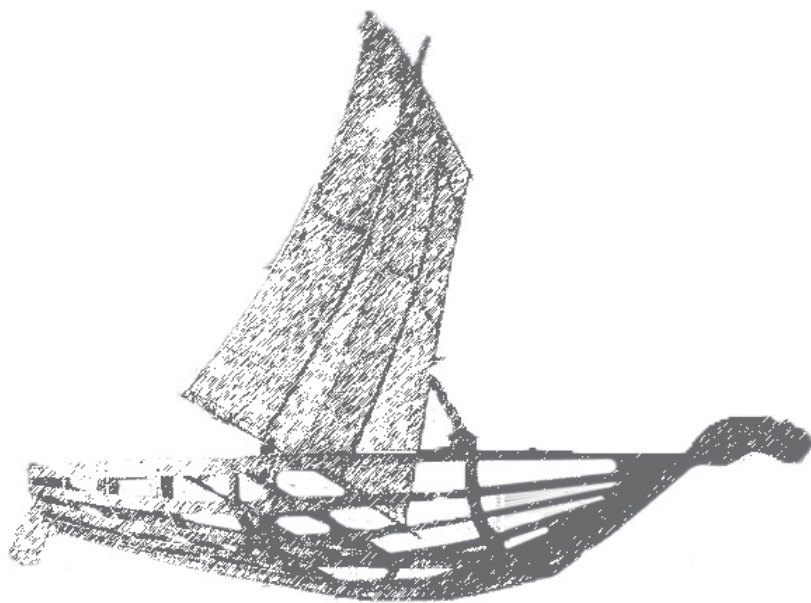


R E S T A U R A C J A
E S T E R

M E N U



ZAPRASZA

Piotr Zalewski

SZEF KUCHNI

PRZYSTAWKI / STARTERS

Kaczka wątróbka (100 g) / grzanka razowa (30 g) / figa (10 g) / malina	46 PLN
Duck liver / wholegrain toast / fig / raspberry (1/2/3/5/7)	
Zapiekany ser gruyère (80 g) / grillowany bakłażan (100 g) / ciabatta (40 g)	38 PLN
Baked gruyère cheese / grilled aubergine / ciabatta (1/2/3/4)	
Grillowane krewetki (6 szt.) / guacamole (80 g) / grzanka pszenna (40 g)	58 PLN
Grilled shrimps (6 pcs.) / guacamole / wheat toast (1/2/3/5/9)	
Borowiki smażone na maśle (140 g) / grzanki pszenne (30 g) / parmezan (20 g)	52 PLN
Boletus fried in butter / wheat toasts / parmesan (1/2/3/5/10)	
Bruschetta – pieczywo drożdżowe (60 g) / pomidory (70 g) / mozzarella (40 g) / parmezan (20 g) bazylia / czosnek	38 PLN
Bruschetta – yeast bread / tomatoes / mozzarella / parmesan / basil / garlic (2/3)	
Zapiekana polenta ze szpinakiem (180 g) / parmezan (20 g) / czosnek	36 PLN
Baked polenta with spinach / parmesan / garlic (2/5/W)	
Tatar wołowy doprawiony (100 g) / borowiki (10 g) / cebula (5 g) / ogórek (10 g) / żółtko (1 szt.)	64 PLN
Seasoned beef tartare / boletus / onion / cucumber / yolk (1 pc.) (3/6/7/10)	



SAŁATKI / SALADS

Burak marynowany (120 g) / burrata (100 g) / prosciutto crudo (40 g) / krem balsamiczny (20 ml)	40 PLN
Marinated beetroot / burrata / prosciutto crudo / balsamic cream (1/2/3/4/5/6/7/8)	
Gorgonzola (50 g) / mieszanka sałat (50 g) / gruszka (40 g) / orzechy włoskie (30 g) / owoce granatu (20 g) gruszkowy sos balsamiczny (20 ml)	38 PLN
Gorgonzola / lettuce leaves / pear / walnuts / pomegranate seeds / pear balsamic sauce (1/2/3/4/7)	
Grillowana polędwica wołowa (100 g) / mieszanka sałat (50 g) / parmezan (20 g) / awokado (80 g) sos musztardowy (20 ml)	60 PLN
Grilled beef tenderloin / lettuce leaves / parmesan / avocado / mustard sauce (1/2/3/5/6/7)	
Cezar – grillowana pierś kurczaka (100 g) / mieszanka sałat (50 g) / anchois (10 g) / parmezan (20 g) grzanki ziołowe (30 g)	50 PLN
Caesar – grilled chicken breast / lettuce leaves / anchovies / parmesan / herb toasts (1/2/9)	
Śledź wędzony (100 g) / mieszanka sałat (60 g) / burak marynowany (100 g) / cebulki marynowane (50 g) sos cytrusowy (20 ml)	40 PLN
Smoked herring / lettuce leaves / marinated beetroot / marinated onions / citrus sauce (5/6/7/8/9)	
Pieczona dynia (120 g) / ser z orzechów nerkowca (80 g) / owoce granatu (20 g) / awokado (50 g) fasolka edamame (50 g)	38 PLN
Roasted pumpkin / cashew cheese / pomegranate seeds / avocado / edamame beans (W)	
Deska przekąsek: mięsa wędzone (200 g) / sery dojrzewające wędzone (200 g) / marynaty (100 g)	120 PLN
Snack board: smoked meats / smoked ripened cheese / marinades (1/2/3/4/5/6/7/10)	

ZUPY / SOUPS

Krem z dyni (300 ml) / purée dyniowe (80 g) / ser kozi (30 g) 32 PLN Cream of pumpkin / pumpkin purée / goat cheese (1/2)	
Rosół (300 ml) / kluski kładzione (50 g) / pierś kurczaka (60 g) 32 PLN Broth / Polish drop noodles / chicken breast (1/2/3/8)	
Krem z buraków (300 ml) / mascarpone (20 g) 32 PLN Cream of beetroots / mascarpone (2/W)	
Krem z pomidorów (300 ml) / burrata (50 g) / bazylia / grzanki pszenne (20 g) 34 PLN Cream of tomatoes / burrata / basil / wheat croutons (1/2/8)	
Flaki wołowe (300 ml) / wołowina (40 g) / pomidory / imbir / chilli 42 PLN Beef tripe / beef / tomatoes / ginger / chilli (5/8)	
Borowikowa (300 ml) / kluski kładzione (50 g) / tymianek 44 PLN Boletus soup / Polish drop noodles / thyme (1/2/3/5/6/10)	



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Polędwiczka wieprzowa (110 g) / tarta brokułowa (120 g) / sos kurkowy (40 ml) 70 PLN Pork tenderloin / broccoli tart / chanterelle mushroom sauce (1/2/3/5)	
Kalamarnica Humboldta (130 g) / kalafior romanesco (120 g) / risotto z atramentem mątwy (120 g) 70 PLN Humboldt squid / romanesco cauliflower / risotto with squid ink (5/7/8/9)	
Kurczak supreme (150 g) / gnocchi buraczane (100 g) / brokuł bimi (80 g) / cukinia (60 g) / sos winny (30 ml) 68 PLN Chicken supreme / beetroot gnocchi / bimi broccoli / zucchini / wine sauce (1/2/3/5)	
Stek z polędwicy wołowej (210 g) / purée z batatów (100 g) / fioletowa marchewka (100 g) sos koniakowy (40 ml) 159 PLN Beef tenderloin steak / sweet potato purée / purple carrot / cognac sauce (1/2/5/6/8)	
Kotlet schabowy (130 g) / purée ziemniaczane (100 g) / mizeria ze śmietaną (100 g) / sos kurkowy (50 ml) 66 PLN Polish breaded pork chop / potato purée / cucumber salad with cream / chanterelle mushroom sauce (1/2/3/5/10)	
Filet z węgorza (120 g) / dziki ryż (100 g) / kasztany wodne (100 g) / sos kabayaki (30 ml) 82 PLN Eel fillet / wild rice / water chestnuts / kabayaki sauce (5/6/7/8/9)	
Gołąbki drobiowe (240 g) / purée szczypiorkowe (120 g) / marchewka paryska (100 g) 42 PLN Cabbage rolls stuffed with poultry / chive purée / Parisian carrot (1/2)	
Makaron udon (150 g) / kurczak (100 g) / duszony por (40 g) / sos teriyaki (30 ml) 42 PLN Udon noodles / chicken / braised leek / teriyaki sauce (1/2/3/5)	
Spaghetti alla chitarra (150 g) / kaczka w tempurze (100 g) / sos ostrygowy (30 ml) 60 PLN Spaghetti alla chitarra / duck with tempura / oyster sauce (1/2/3/5)	
Lasagne ze szpinakiem (300 g) / mozzarella (80 g) / grana padano (30 g) / sos pomidorowy (50 ml) 40 PLN Lasagne with spinach / mozzarella / grana padano / tomato sauce (1/2/W)	
Ciecierzycza z ziemniakami i jajkiem (220 g) / fasolka szparagowa (80 g) / czosnek / cebula / curry 40 PLN Chickpeas with potatoes and egg / green beans / garlic / onion / curry (3/W)	

DESERY / DESSERTS

Serowe kluseczki à la crème brûlée (150 g) / sos angielski (50 ml) / palony cukier Cheese dumplings à la crème brûlée / crème anglaise / burnt sugar (1/2/3)	28 PLN
Gruszka w cieście czekoladowym (120 g) / czekolada (40 g) / rum Pear in chocolate pastry / chocolate / rum (1/5)	30 PLN
Ciasto filo z jabłkami (150 g) / lody waniliowe (50 g) Filo pastry with apples / vanilla ice cream (1/2/3)	30 PLN
Minitarta z owocami sezonowymi (120 g) / beza włoska Mini tart with seasonal fruits / Italian meringue (1/2/3)	32 PLN
Tiramisu (140 g) Tiramisu (1/2/3/5)	30 PLN

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	REGIONALNY REGIONAL	R	WEGETARIAŃSKI / WEGAŃSKI VEGETARIAN / VEGAN	W

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