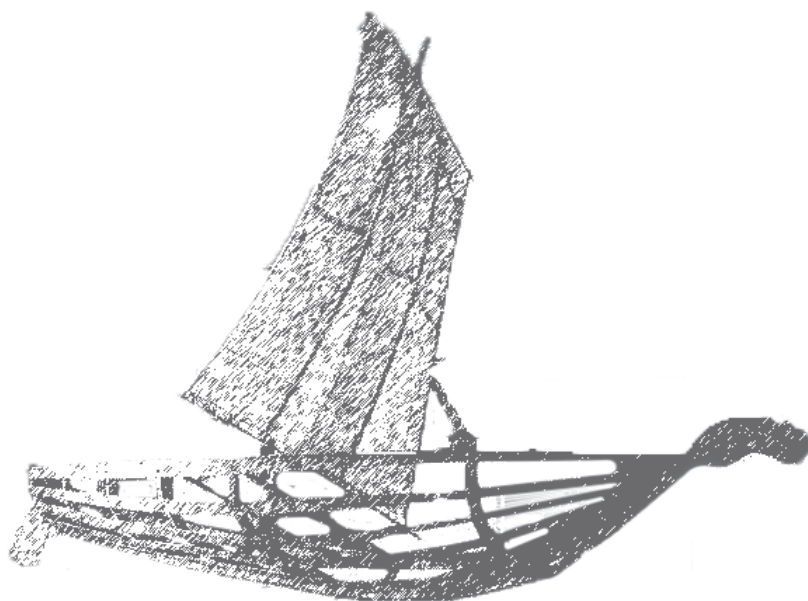


R E S T A U R A C J A  
E S T E R

---

M E N U



ZAPRASZA

*Piotr Zalewski*

SZEF KUCHNI

---

## PRZYSTAWKI / STARTERS

|                                                                                                                                                                                                                      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Tori Karaage</b> (120 g) / sałatka z pikantnej białej kapusty (50 g) / sos sojowy ..... 25 PLN<br><b>Tori Karaage</b> / spicy white cabbage salad / soy sauce<br>(1/4/5/6/7)                                      |  |
| <b>Zielone szparagi</b> (100 g) / szynka parmeńska (30 g) / sos holenderski ..... 44 PLN<br><b>Green asparagus</b> / Parma ham / Hollandaise sauce<br>(3/5)                                                          |  |
| <b>Krewetki w tempurze</b> (5 szt.) / sos sezamowy ..... 39 PLN<br><b>Shrimps in tempura</b> (5 pcs.) / sesame sauce<br>(1/4/5/6/7/9)                                                                                |  |
| <b>Tatar z tuńczyka doprawiony</b> (100 g) / ogórek (20 g) / kapary / por / sezam ..... 34 PLN<br><b>Seasoned tuna tartare</b> / cucumber / capers / leek / sesame<br>(1/4/5/6/7/9)                                  |  |
| <b>Tatar wołowy doprawiony</b> (100 g) / borowiki (10 g) / cebula (5 g) / ogórek (10 g) / żółtko (1 szt.) ..... 65 PLN<br><b>Seasoned beef tartare</b> / boletus / onion / cucumber / egg yolk (1 pc.)<br>(3/6/7/10) |  |



## SAŁATKI / SALADS

|                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Falafel z ciecior</b> (80 g) / marynowany burak (80 g) / ser kozi (50 g) / sos z granatu (20 ml) ..... 39 PLN<br><b>Chickpea falafel</b> / marinated beetroot / goat cheese / pomegranate sauce<br>(1/2/4/5/6/7/8)                              |  |
| <b>Sałatka z grillowanym tuńczykiem</b> (100 g) / fenkuł (80 g) / figa / pomarańcza / sos cytrusowy ..... 48 PLN<br><b>Salad with grilled tuna</b> / fennel / fig / orange / lemon sauce<br>(4/5/6/7/8/9)                                          |  |
| <b>Grillowany cypryjski ser halloumi</b> (100 g) / marynowana gruszka (80 g) / orzechy piniowe<br>salsa z mango i awokado (60 g) ..... 36 PLN<br><b>Grilled Cypriot halloumi</b> / marinated pear / pine nuts / mango and avocado salsa<br>(2/4/5) |  |
| <b>Sałatka Cezar</b> / anchois (10 g) / grillowana pierś kurczaka (100 g) / parmezan (50 g) / grzanka ziołowa (30 g) ... 48 PLN<br><b>Caesar salad</b> / anchovy / grilled chicken breast / parmesan / herb crouton<br>(1/2/9)                     |  |
| <b>Deska przekąsek:</b> wędzone mięso (200 g) / wędzone sery dojrzewające (200 g) / marynaty (100 g) ..... 109 PLN<br><b>Snack board:</b> smoked meats / smoked aged cheeses / pickles<br>(1/2/3/4/5/6/7/10)                                       |  |
| <b>Szparagi zielone</b> (100 g) / suszone pomidory (50 g) / wegańska burrata (90 g) / figa ..... 68 PLN<br><b>Green asparagus</b> / sun-dried tomatoes / vegan burrata / fig<br>(6/8/W)                                                            |  |



## ZUPY / SOUPS

|                                                                                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Krem z zielonego groszku</b> (300 ml) / pieczony ser kozi (30 g) ..... 29 PLN<br><b>Creamy green pea soup</b> / roasted goat cheese<br>(2/6/8)             |  |
| <b>Pikantna zupa paprykowa</b> (300 ml) / chorizo / czerwona fasola ..... 29 PLN<br><b>Spicy red pepper soup</b> / chorizo / red beans<br>(4/5/6/7/8)         |  |
| <b>Krem z buraków</b> (300 ml) / mascarpone (20 g) ..... 26 PLN<br><b>Creamy beetroot soup</b> / mascarpone<br>(2/W)                                          |  |
| <b>Bulion rybny</b> (300 ml) / stek z dorsza (40 g) / pomidory / kolendra ..... 26 PLN<br><b>Fish broth</b> / cod steak / tomatoes / coriander<br>(5/6/7/8/9) |  |
| <b>Borowikowa</b> (300 ml) / kluski kładzione / tymianek ..... 39 PLN<br><b>Boletus soup</b> / polish drop noodles / thyme<br>(1/2/3/5/6/10)                  |  |

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Pierś kaczki</b> (140 g) / zielone szparagi (80 g) / gnocchi buraczane (80 g) / sos whisky .....<br><b>Duck breast</b> / green asparagus / beetroot gnocchi / whisky sauce<br>(1/2/3/4/5)                                                     | 78 PLN  |
| <b>Łosoś pacyficzny</b> (120 g) / okra (80 g) / polenta (60 g) / sos z kawioru .....<br><b>Pacific salmon</b> / okra / polenta / caviar sauce<br>(3/5/7/8/9)                                                                                     | 74 PLN  |
| <b>Filet z miętusa</b> (120 g) / białe szparagi (80 g) / ryż szafranowy (80 g) / sos wasabi .....<br><b>Burbot fillet</b> / white asparagus / saffron rice / wasabi sauce<br>(2/4/5/6/7/8/9)                                                     | 78 PLN  |
| <b>Stek z połędwicy wołowej</b> (210 g) / purée truflowe (80 g) / glazurowana młoda marchewka (80 g)<br>sos koniakowy (40 ml) .....<br><b>Beef tenderloin steak</b> / truffle mashed potatoes / glazed baby carrot / cognac sauce<br>(1/2/5/6/8) | 139 PLN |
| <b>Kotleciki jagnięce</b> (110 g) / bataty (100 g) / pieczony kalafior (80 g) / czosnek niedźwiedzi .....<br><b>Lamb chops</b> / sweet potatoes / roasted cauliflower / bear garlic<br>(4/5/6/7/8)                                               | 108 PLN |
| <b>Gołąbki z soczewicą</b> (200 g) / komosa ryżowa (80 g) / kalafior (80 g) .....<br><b>Stuffed cabbage with lentils</b> / quinoa / cauliflower<br>(W)                                                                                           | 35 PLN  |
| <b>Spaghetti alla chitarra</b> (160 g) / krewetki (80 g) / pomidorki cherry (50 g) / sos brandy .....<br><b>Spaghetti alla chitarra</b> / shrimps / cherry tomatoes / brandy sauce<br>(1/2/3/5/9)                                                | 68 PLN  |
| <b>Tortellacci szpinakowe z mozzarellą i gruszką</b> (160 g) / parmezan (20 g) / szalwia .....<br><b>Spinach tortellacci with mozzarella and pear</b> / parmesan / sage<br>(1/2/3)                                                               | 48 PLN  |



## DESERY / DESSERTS

|                                                                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Rolada biszkoptowa z poziomkami</b> (120 g) / sos figowy .....<br><b>Swiss roll cake with strawberries</b> / fig sauce<br>(1/2/3)              | 26 PLN |
| <b>Beza cytrynowa</b> (120 g) / granat / truskawki / borówki .....<br><b>Lemon meringue</b> / pomegranate / strawberries / blueberries<br>(1/2/3) | 28 PLN |
| <b>Owoce sezonowe zapiekane w zabajone</b> (120 g) .....<br><b>Seasonal fruits baked in zabaglione</b><br>(1/2/3)                                 | 26 PLN |
| <b>Fondant czekoladowy</b> (80 g) / lody waniliowe (50 g) .....<br><b>Chocolate fondant</b> / vanilla ice cream<br>(1/2/3)                        | 30 PLN |
| <b>Flan kataloński z włoskimi orzechami</b> (120 g) .....<br><b>Catalan flan with walnuts</b><br>(1/2/3/4)                                        | 28 PLN |

# ALERGENY / ALLERGENS

|                                                                                                       |    |                                                                                                                 |                                                    |                                                                                                     |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  GLUTEN<br>GLUTEN    | 1  |  ORZECZY Z DRZEW<br>TREE NUTS  | 4                                                  |  SOJA<br>SOYA    | 7 |
|  MLEKO<br>MILK       | 2  |  DWUTLENEK SIARKI<br>SULPHITES | 5                                                  |  SELER<br>CELERY | 8 |
|  JAJKA<br>EGGS       | 3  |  GORCZYCA<br>MUSTARD           | 6                                                  |  RYBY<br>FISH    | 9 |
|  GRZYBY<br>MUSHROOMS | 10 | R   REGIONALNY<br>REGIONAL                                                                                      | W   WEGETARIAŃSKI / WEGAŃSKI<br>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](http://www.krolkazimierz.pl)