

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi warzywami, grzybami, żółtkiem, chrupiącym parmezanem i musztardą

Beef tenderloin tartare with pickled vegetables, mushrooms, egg yolk, crispy parmesan and mustard 120 g **68 zł**
Gluten, jaja, soja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, soya, lactose, mustard

Zapiekany na grzance kozi ser z miodem szafranowym, truskawkami, rukolą i płatkami migdałów

Goat cheese baked on a toast with saffron honey, strawberries, rocket and almond flakes 120 g **62 zł**
Gluten, laktoza, orzechy, gorczyca • Gluten, lactose, nuts, mustard



Podwędzany śledź matias z grzybowym majonezem, sałatką z korniszona, buraka i szalotki oraz z chipsem ziemniaczanym

Smoked matias herring with mushroom mayonnaise, pickled gherkin, beetroot and shallot salad and potato chip 130 g **58 zł**
Ryby, seler, gorczyca • Fish, celery, mustard



Płyś z kremem chrzanowo-szczypiorkowym, gravlaxem z łososia, awokado i rzodkiewką

A pastry puff with horseradish and chive cream, salmon gravlax, avocado and radish 100 g **65 zł**
Gluten, jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, fish, lactose, mustard

Wątróbka drobiowa flambirowana w whisky z truskawkami, zielonym pieprzem i szalotką

Poultry liver flambéed in whisky with strawberries, green pepper and shallots 140 g **58 zł**
Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites

Smażone krewetki królewskie z chilli, czosnkiem, szpinakiem i grzanką ziołową z pomidorami

Fried king prawns with chili, garlic, spinach and herb toast with tomatoes 140 g **72 zł**
Gluten, skorupiaki, laktoza, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites

Wędzony ziemniak i ogórek małosolny z jajkiem sous vide na musie z cebuli, z majonezem szczypiorkowym, jabłkiem, marchewką i groszkiem

Smoked potato and fresh-pickled cucumber with sous vide egg on onion mousse, with chive mayonnaise, apple, carrot and peas 140 g **58 zł**
Jaja, laktoza, seler, gorczyca • Eggs, lactose, celery, mustard



ZUPY SOUPS

Lekko pikantna zupa rybna z kawałkami ryb, pomidorami i warzywami

Slightly spicy fish soup with pieces of fish, tomatoes and vegetables 250 ml **68 zł**
Gluten, ryby, soja, laktoza, seler • Gluten, fish, soya, lactose, celery

Bulion wołowy z mięsnymi pierożkami i warzywami

Beef bouillon with meat dumplings and vegetables 250 ml **58 zł**

Gluten, jaja, laktoza, seler, gorczyca • Gluten, eggs, lactose, celery, mustard



Krem z grzybów leśnych z chipsem z pietruszki

Creamy wild mushroom soup with parsley root chip 250 ml **66 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

SAŁATY SALADS

Salata z pieczonym łososiem, awokado, czerwoną cebulą, gotowanym jajkiem i sosem koperkowym

Salad with baked salmon, avocado,
red onion, boiled egg and dill dressing 220 g **68 zł**

Jaja, ryby gorczyca • Eggs, fish, mustard



Salata z kozim serem, owocami, pestkami dyni i miodowym sosem winegret

Lettuce with goat cheese, fruit, pumpkin
seeds and honey vinaigrette sauce 220 g **58 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



Salata z wędzonym, dojrzewającym rostbefem, ogórkiem małosolnym, marynowanymi grzybami, szparagiem i serem pleśniowym

Lettuce with smoked aged striploin, fresh-pickled cucumber,
marinated mushrooms, asparagus and blue cheese 200 g **68 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



MAKARONY PASTA

Tagliatelle z borowikami, szpinakiem i cukinią w sosie maślano-truflowym z płatkami parmezanu

Tagliatelle with porcini mushrooms, spinach and zucchini
in a truffle butter sauce with parmesan flakes 250 g **68 zł**

Gluten, jaja, laktoza, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, sulphites



Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym

Duck and cranberry dumplings with plum sauce 200 g **64 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Makaron ryżowy w sosie słodko-kwaśnym z pikantną wołowiną, warzywami, bambusem, ananasem i kielkami fasoli mung

Sweet and sour rice noodles with spicy beef, vegetables,
bamboo shoots, pineapple, and mung bean sprouts 250 g **68 zł**

Gluten, orzeszki ziemne, soja, seler, ziarna sezamu

Gluten, peanuts, soya, celery, sesame seeds



DANIA RYBNE FISH DISHES

Jesiotr z buraczkowym pęczotto ze smażonym szpinakiem, kapustą pak choi i sosem porowym

Sturgeon with beetroot barley risotto with sauteed spinach, pak choi cabbage and leek sauce 260 g **98 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, sulphites

Pieczony w pesto halibut na zapiekance ziemniaczano-marchewkowej z dzikim brokułem i sosem cytrynowym

Baked halibut in pesto with a potato and carrot casserole, wild broccoli and lemon sauce 260 g **110 zł**
Jaja, ryby, laktoza, orzechy, seler, siarczyny • Eggs, fish, lactose, nuts, celery, sulphites

Stek z tuńczyka z purée z pieczonego kalafiora i z krokietem szafranowo-ziemniaczanym smażonym w panierce panko

Tuna steak with roasted cauliflower purée and panko breadcrumb-coated fried saffron-potato croquette 260 g **105 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, sulphites

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Stek z polędwicy wołowej z pieczonym ziemniakiem, szpinakiem, cukinią, konfiturą z czerwonej cebuli, sosem pieprzowym i chipsami z boczniaka

Beef sirloin steak with roast potato, spinach, courgette, red onion jam, peppercorn sauce and oyster mushroom chips 240 g **142 zł**
Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Gicz jagnięca na purée z groszku i ziemniaka, tagliatelle z marchewki i dzikim brokułem

Leg of lamb on pea and potato purée, carrot tagliatelle and wild broccoli 300 g **138 zł**
Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Pierś z kaczki z buraczkowymi gnocchi, żelką z wiśni i pieczonego jabłka oraz zielonym szparagiem

Duck breast with beetroot gnocchi, cherry and baked apple jelly and green asparagus 250 g **120 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian

W Restauracji Oranżeria dostępna jest również karta menu z daniami dla wegetarian i wegan.
Oranżeria Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.

DESERY DESSERTS

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem truskawkowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and strawberry sauce	180 g	 40 zł
<i>Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose</i>		

Mus z owoców egzotycznych na kruszonce z zielonej herbaty z płatkami bezy

Exotic fruit mousse on green tea crumble with meringue flakes	140 g	 44 zł
<i>Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts</i>		

Czarna porzeczka w chrupiącej, białej czekoladzie na gęstym sosie malinowym

Blackcurrant in crispy white chocolate on a thick raspberry sauce	150 g	  46 zł
<i>Laktoza, orzechy • Lactose, nuts</i>		

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty Apple and fresh mint juice	27 cl	28 zł
Sok z pomarańczy lub grejpfrutów Orange or grapefruit juice	27 cl	32 zł
Sok z gruszek i pomarańczy Pear and orange juice	27 cl	32 zł
Sok z buraków, marchwi i jabłek Beetroot, carrot and apple juice	27 cl	30 zł
Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy Apple, carrot and orange juice ...	27 cl	30 zł
Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki Tomato, pepper and parsley juice	27 cl	36 zł

DIGESTIF

Jägermeister	4 cl	25 zł
Fernet Branca	4 cl	25 zł
Finlandia	4 cl	16 zł
Belvedere Rye Lake Bartężek	4 cl	52 zł
Calvados Château du Breuil V.S.O.P.	4 cl	49 zł
Armagnac Lauvia Vintage 1998	4 cl	99 zł