

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanym ogórkiem, cebulą, żółtkiem przepiórczym, piklowaną czerwoną cebulą i musztardą francuską

Beef tenderloin tartare with marinated cucumber, onion, quail egg yolk, pickled red onion and French mustard 120 g **68 zł**
Gluten, jaja, soja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, soya, lactose, mustard

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

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



Śledź matjas na plastrach wędzonego ziemniaka z płatkami pieczonej czerwonej cebuli i sałatką z buraka, jabłka i majonezu buraczkowego

Pickled herring on smoked potato slices with roasted red onion flakes and a salad made of beet, apple and beet mayonnaise 120 g **68 zł**
Jaja, ryby, laktoza, seler, gorczyca • Eggs, fish, lactose, celery, mustard



Gravlax z łososia w roladce z ogórka na salsie z pomidora i awokado pod czarnym kawiozem

Salmon gravlax in cucumber roll on tomato and avocado salsa topped with black caviar 120 g **72 zł**
Ryby, gorczyca • Fish, mustard



Wątróbka drobiowa flambirowana w whisky z dodatkiem truskawek i sosu balsamicznego

Poultry liver flambéed with whisky with strawberries and balsamic sauce 140 g **60 zł**
Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites

Smażone krewetki królewskie z chilli, czosnkiem, pomidorami i szpinakiem podane z grzanką zapiekaną z pesto

Fried king prawns with chili, garlic, tomatoes, spinach and toast baked with pesto 140 g **74 zł**
Gluten, skorupiaki, laktoza, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites

Carpaccio z ośmiornicy z olejem koperkowym, sałatką z pieczonej papryki, kolendrą i kaparami

Octopus carpaccio with dill oil, roasted bell pepper salad, coriander and capers 100 g **86 zł**
Skorupiaki, ryby, gorczyca • Shellfish, fish, mustard



Ziemniaczany gofr z wędzonym sumem, małosolnym ogórkiem, sosem jogurtowo-koperkowym i chipsami z cebuli

Potato waffle with smoked catfish, low-salt cucumber, yogurt and dill sauce and onion chips 100 g **68 zł**
Gluten, jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, fish, lactose, mustard

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z warzywami korzennymi i żółtymi pomidorami



Fish soup with root vegetables and yellow tomatoes 250 ml **72 zł**

Ryby, seler, siarczyny • Fish, celery, sulphites

Bulion wołowy z pierogiem warzywno-wołowym i natką pietruszki

Beef broth with vegetable and beef dumpling and parsley 250 ml **68 zł**

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

Pikantna zupa z boczniaków z warzywami i ciecierzycą

Spicy oyster mushroom soup with vegetables and chickpeas 250 ml **64 zł**

Gluten, laktoza, seler • Gluten, lactose, celery

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 **72 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 **66 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Salata Cezar z kurczakiem, boczkiem, parmezanem i grzankami

Caesar salad with grilled chicken, bacon, parmesan and toasts 220 g **64 zł**

Gluten, jaja, ryby, soja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, fish, soya, 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 **72 zł**

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

Makaron ryżowy w sosie słodko-kwaśnym z pikantną wołowiną, warzywami, bambusem, ananasem i kiełkami 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

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

DANIA RYBNE FISH DISHES

Smażony sandacz na risotto z czarnego ryżu z pomidorami, warzywnym pappardelle i sosem z grzybów shimeji

Fried pikeperch on black rice risotto with tomatoes, vegetable pappardelle and shimeji mushroom sauce 240 g **105 zł**

Ryby, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Fish, lactose, celery, mustard, sulphites



Stek z halibuta z glazurowaną marchewką, ziemniaczanym puree i dzikim brokułem

Halibut steak with glazed carrots, potato puree and wild broccoli 240 g **112 zł**

Ryby, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Fish, lactose, celery, mustard, sulphites



Troć smażona na skórze z szafranową kaszą perłową, warzywami paysanne i sosem szpinakowym

Fried skin-on sea trout with saffron pearl barley groats, paysanne vegetables and spinach sauce 240 g **120 zł**

Gluten, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, sulphites

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Stek z polędwicy wołowej z szynką parmeńską, zapiekanką ziemniaczano-selerową, grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym

Beef sirloin steak with Parma ham, potato and celeriac casserole, grilled vegetables and pepper sauce 250 g **152 zł**

Jaja, laktoza, seler, siarczyny • Eggs, lactose, celery, sulphites



Comber jagnięcy bez kości z konfitowanym fioletowym ziemniakiem, smażonym szpinakiem, groszkiem cukrowym, zielonym szparagiem, pomidorkami koktajlowymi i delikatnym sosem miętowym

Boneless saddle of lamb with purple potato confit, fried spinach, sugar snap peas, green asparagus, cherry tomatoes and mild mint sauce 240 g **162 zł**

Seler, siarczyny • Celery, sulphites



Pierś z perliczki z paprykowymi kluskami, groszkiem cukrowym i musem z bobu

Guinea fowl breast with red pepper noodles, sugar snap peas and broad bean mousse 250 g **132 zł**

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

DESERY DESSERTS

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem truskawkowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and strawberry sauce 180 g **45 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Mus z białej czekolady z czarną porzeczką i świeżymi owocami

White chocolate mousse with blackcurrant and fresh fruit 140 g **48 zł**
Gluten, laktoza • Gluten, lactose



Ciastko kakaowe w mlecznej czekoladzie z kremem malinowym i malinami

Cocoa cookie in milk chocolate with raspberry cream and raspberries 160 g **48 zł**
Gluten, laktoza • Gluten, lactose



SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty Apple and fresh mint juice 27 cl **30 zł**

Sok z pomarańczy lub grejpfrutów Orange or grapefruit juice 27 cl **35 zł**

Sok z gruszek i pomarańczy Pear and orange juice 27 cl **36 zł**

Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki
Tomato, pepper and parsley juice 27 cl **39 zł**

DIGESTIF

Jägermeister 4 cl **27 zł**

Fernet Branca 4 cl **28 zł**

Calvados Château du Breuil V.S.O.P. 4 cl **49 zł**

Armagnac Lauvia Vintage 4 cl **99 zł**



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.