

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Lekko podwędzane carpaccio wołowe z rukolą, marynowanymi grzybami shimeji, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą i płatkami parmezanu

Lightly smoked beef carpaccio with rocket, pickled shimeji mushrooms, sun-dried tomatoes, red onion, and parmesan flakes 100 g **66 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



Krewetki w tempurze na majonezie szczypiorkowym z dodatkiem wasabi

King prawns in tempura on chive mayonnaise with wasabi 140 g **72 zł**

Gluten, skorupiaki, seler, gorczyca • Gluten, shellfish, celery, mustard



Panierowana w panko mozarella nadziewana pikantnymi warzywami i pesto podana na sosie pomidorowym z listkami szpinaku

Panko-breaded mozzarella stuffed with spicy vegetables and pesto, served on tomato sauce with spinach leaves 130 g **64 zł**

Jaja, laktoza, orzechy, seler • Eggs, lactose, nuts, celery



Wielozarnisty tost z szynką parmeńską, melonem, awokado, pomidorem i rukolą

Multigrain toast with Parma ham, melon, avocado, tomato and rocket 120 g **68 zł**

Gluten, laktoza, orzechy, gorczyca • Gluten, lactose, nuts, mustard

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną i wędzonym pstręgiem od Jarosława Parola z lokalnego gospodarstwa rybnego z Kaborna

Potato pancakes with sour cream and smoked trout from Jarosław Parol's local fish farm from Kaborno 220 g **64 zł**

Gluten, jaja, ryby, laktoza • Gluten, eggs, fish, lactose

ZUPY SOUPS

Tom-Kai z kurczakiem, grzybami, groszkiem cukrowym i makaronem ryżowym

Tom kha kai with chicken, mushrooms, sugar snap peas and rice noodles ... 250 ml **58 zł**

Seler, ziarna sezamu, siarczyny • Celery, sesame seeds, sulphites



Rosół z pieczonej gęsi z żółdkami, warzywami i domowym makaronem

Roast goose broth with gizzards, vegetables and homemade noodles 250 ml **58 zł**

Gluten, jaja, seler • Gluten, eggs, celery



**Krem porowo-ziemniaczany
z oliwą szczypiorkową i rzodkiewką**



Cream of leek and potato with chive oil and radishes 250 ml **52 zł**
Laktoza, orzechy, siarczyny • Lactose, nuts, sulphites

SAŁATY SALADS

**Sałata Cezar z kurczakiem,
boczkim, 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

**Sałata z wędzonym łososiem, jajkiem, czerwoną cebulą,
pomidorem, rzodkiewką i winegretem szafranowym**



Lettuce with smoked salmon, egg, red onion,
tomato, radish and saffron vinaigrette 200 g **68 zł**
Jaja, ryby, gorczyca • Eggs, fish, mustard

**Sałata z wędzonym ekologicznym kozim serem, filetowaną
pomarańczą, burakiem, migdałami i winegretem miętowym**



Salad with smoked organic goat cheese,
orange fillets, beetroot, almonds and mint vinaigrette 200 g **68 zł**
Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard

MAKARONY PASTA

**Makaron rigatoni z chorizo, suszonymi
pomidorami, karczochami, szpinakiem,
pomidorami i oliwkami w sosie winno-maślanym**

Rigatoni pasta with chorizo, sun-dried tomatoes, artichokes,
spinach, tomatoes and olives in a wine and butter sauce 200 g **70 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites

**Pappardelle z pesto z dzikiego brokuła,
żółtymi pomidorami, suszonymi pomidorami,
cukinią i mini mozzarellą**



Pappardelle with wild broccoli pesto, yellow tomatoes,
sun-dried tomatoes, zucchini and mini mozzarella 200 g **74 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, nuts, sulphites

**Pierogi z pieczonym sandaczem,
korzennymi warzywami i świeżym koprem
na sosie tymiankowym i z rzodkiewką**

Dumplings with roasted pike-perch, root vegetables
and fresh dill on thyme sauce with radish 200 g **76 zł**
Gluten, jaja, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, fish, lactose, celery, sulphites

DANIA RYBNE FISH DISHES

Smażony na skórze pstrąg z koperkowymi ziemniakami, młodymi maślanymi warzywami i sosem porowym

Skin fried trout with dill potatoes, young vegetables in butter, and leek sauce 260 g **88 zł**

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



Polędwica z dorsza zapiekana z pesto i pomidorami na szpinaku duszonym w sosie śmietanowym z kluskami z pieczonej papryki

Cod loin baked with pesto and tomatoes on spinach stewed in cream sauce with roasted red pepper noodles 240 g **96 zł**

Gluten, jaja, ryby, laktoza, orzechy, seler, siarczyny
Gluten, eggs, fish, lactose, nuts, celery, sulphites

Karmazyn z gorgonzolowo-buraczanym pęczotto i warzywnym papardelle

Rockfish with gorgonzola and beet pearlotto and vegetable pappardelle 240 g **92 zł**

Gluten, ryby, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny
Gluten, fish, lactose, celery, mustard, sulphites



DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina z pieczonym w całości ziemniakiem, ziołowym crème fraîche i grillowaną cukinią

Beef cheeks in red wine sauce with whole baked potato, herb creme fraiche and grilled zucchini 240 g **96 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



Kurczak kukurydziany faszerowany musem z trufli, suszonych pomidorów i natką pietruszki podany z krokietem ziemniaczanym i dzikim brokułem

Poussin stuffed with truffle mousse, sun-dried tomatoes and parsley, served with potato croquette and wild broccoli 240 g **94 zł**

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

Udko z królika w sosie tymiankowym z ziemniaczanym purée, młodą glazurowaną marchewką, zielonym szparagiem i żelką z pieczonego buraka

Rabbit leg in thyme sauce with potato puree, glazed young carrots, green asparagus and roasted beet jelly 270 g **98 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



DESERY DESSERTS

Tarta rabarbarowa z lodami śmietankowymi i sosem waniliowym

Rhubarb tart with creamy ice cream and vanilla sauce 140 g **43 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Pianka truskawkowa w mlecznej czekoladzie na sosie wiśniowym i czekoladowej kruszonce

Strawberry foam in milk chocolate on cherry sauce and chocolate crumble 150 g **46 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Ptyś z kremem cytrynowym, pieczonym jabłkiem i sosem malinowym

Choux pastry with lemon cream, baked apple and raspberry sauce 160 g **42 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, 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 buraków, marchwi i jabłek Beetroot, carrot and apple juice 27 cl **32 zł**

Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy Apple, carrot and orange juice 27 cl **34 zł**

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