

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 **72 zł**
Gluten, jaja, soja, gorczyca • Gluten, eggs, soya, mustard



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

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



Śledź matjas z sałatką z wędzonego ziemniaka i ukwaszanej śmietany, kiszonym ogórkiem, buraczkowym majonezem, kaparami i chrupiącą cebulką

Pickled herring with smoked potato and sour cream salad, pickled cucumber, beetroot mayonnaise, capers and crispy onion 120 g **68 zł**
Jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Eggs, fish, lactose, mustard



Zielone szparagi na sałatce z pomidorów, rukoli, czerwonej cebuli i pistacji z jajkiem sous vide podanym na kruszonce z szynki parmeńskiej i orzechów

Green asparagus on a tomato, rocket, red onion and pistachio salad with an egg sous vide, served on a Parma ham and nut crumble 120 g **74 zł**
Ryby, gorczyca • Fish, mustard



Wątróbka drobiowa z truskawkami flambirowana w whisky w delikatnym sosie balsamicznym

Chicken liver with strawberries flambéed with whiskey in a delicate balsamic sauce 140 g **62 zł**
Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites

Smażone krewetki królewskie z chilli i czosnkiem, podane z czosnkową grzanką z concasse pomidorowym

Fried king prawns with chili and garlic, served with a garlic toast and tomato concasse 140 g **78 zł**
Gluten, skorupiaki, laktoza, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites

Tatar z tuńczyka w papierze ryżowym z glonami i sezamem na sałatce ze świeżego ogórka

Tuna tartare in rice paper with algae and sesame seeds on fresh cucumber salad 120 g **78 zł**
Gluten, ryby, soja, gorczyca • Gluten, fish, soya, 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 kawałkami ryb, warzywami i świeżymi pomidorami

Fish soup with pieces of fish,
vegetables and fresh tomatoes 250 ml **79 zł**



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

Rosół z pieczonej gęsi z pierożkami mięсно-warzywnymi i siekaną natką pietruszki

Roasted goose broth with meat and
vegetable dumplings and chopped parsley 250 ml **76 zł**

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

Pikantna zupa gulaszowa z papryką, cukinią i grzankami czosnkowymi

Spicy goulash soup with bell pepper,
zucchini and garlic toasts 250 ml **72 zł**

Gluten, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, 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 **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

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 **78 zł**



Gluten, orzeszki ziemne, soja, seler, ziarna sezamu • Gluten, peanuts, soya, celery, sesame seeds

**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

Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym

Duck and cranberry dumplings with plum sauce 200 g **75 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

DANIA RYBNE FISH DISHES

**Sandacz z purée szafranowym, pieczonymi
zielonymi szparagami i sosem ziołowym**

Pikeperch with saffron purée, roasted
green asparagus and herb sauce 240 g **114 zł**



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

**Smażony stek z halibuta podany
z czarną soczewicą i spaghetti warzywnym**

Fried halibut steak served with black
lentils and vegetable spaghetti 240 g **115 zł**



Jaja, ryby, laktoza, orzechy, seler, siarczyny • Eggs, fish, lactose, nuts, celery, sulphites

**Pieczony łosoś na risotto z czarnego
ryżu i ragoût z zielonych warzyw**

Roasted salmon on black rice risotto
and green vegetable ragoût 240 g **112 zł**



Ryby, laktoza • Fish, lactose

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

**Stek z polędwicy wołowej z faszerowanym
gorgonzolą ziemniakiem, grillowaną cukinią,
szpinakiem smażonym z boczniakami
i sosem zielonego pieprzu**

Beef tenderloin steak with gorgonzola stuffed
potato, grilled zucchini, spinach fried with oyster
mushrooms and green pepper sauce 280 g **162 zł**



Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

**Comber jagnięcy bez kości pieczony w ziołach
z ziemniaczanym pierożkiem, purée z pieczonego
kalafiora i salsą paprykową**

Boneless saddle of lamb roasted in herbs with a potato
dumpling, roasted cauliflower purée and pepper salsa 240 g **162 zł**



Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Pierś z kaczki na purée z batata i soczewicy z zapiekanką z buraka, dzikim brokułem i sosem żurawinowym

Duck breast on yam and lentil purée with beetroot casserole, wild broccoli and cranberry sauce 250 g **130 zł**

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



DESERY DESSERTS

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem truskawkowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and strawberry sauce 180 g **48 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Mus pistacjowy z żelką malinową na czekoladowej prążynce z kruszoną pistacją i sosem malinowym

Pistachio mousse with raspberry jelly on a chocolate feuilletine with crushed pistachios and raspberry sauce 150 g **55 zł**

Gluten, laktoza, orzechy • Gluten, lactose, nuts



Ciasto cappuccino z konfiturą gruszkową i mascarpone

Cappuccino cake with pear jam and mascarpone 200 g **50 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 **32 zł**

Sok z pomarańczy lub grejpfrutów Orange or grapefruit juice 27 cl **36 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 **35 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.