

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

**Ser kozi zapiekany w miodzie truflowym
na sałatce z rukoli, truskawek i pistacji**

Goat cheese baked in truffle honey
on a rocket, strawberry and pistachio salad



120 g **68 zł**

Laktoza • Lactose

**Tatar z podwędzanego śledzia z buraczkami,
cebulą, marynowanymi grzybami, majonezem
koperkowym i jajkiem przepiórczym**

Semi-smoked herring tartare with beetroots, onion,
pickled mushrooms, dill mayonnaise and quail egg



120 g **62 zł**

Jaja, ryby, gorczyca • Eggs, fish, mustard

**Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną
i wędzonym pstrągiem 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

**Zupa Tom-Kai z kurczakiem, grzybami shimeji,
groszkiem, pak choy i makaronem ryżowym**

Tom kha kai soup with chicken, shimeji
mushrooms, peas, bok choy and rice noodles



250 ml **68 zł**

Soja, orzechy, seler • Soya, nuts, celery

**Bulion wołowy z kawałkami mięsa,
pietruszkowymi kluskami i warzywami**

Beef broth with chunks of meat,
parsley dumplings and vegetables 250 ml **64 zł**

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

**Krem z kalarepy i pora z gotowanym jajkiem
przeziórczym i ziemniaczanymi chipsami**

Cream of kohlrabi and leek with
boiled quail egg and potato chips 250 ml **62 zł**

Jaja, laktoza, seler • Eggs, lactose, celery



SAŁATY SALADS

**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

**Salata z wędzonym sumem, małosolym
ogórkiem, kiszoną rzodkiewką, czerwoną
cebulą, pomidorem i ziołowym winegretem**

Lettuce with smoked catfish, low-salt cucumber,
pickled radish, red onion, tomato and herb vinaigrette 200 g **68 zł**

Ryby, gorczyca • Fish, mustard



**Salata z grillowanym serem halloumi,
burakiem, truskawkami, orzechami włoskimi
i sosem mięsowo-cytrynowym**

Lettuce with grilled halloumi cheese, beetroot,
strawberries, walnuts and mint and lemon sauce 200 g **72 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



MAKARONY PASTA

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

Rigatoni with aged salami, sun-dried tomatoes,
artichokes, spinach, mini peppers and
olives in a wine and butter sauce 200 g **70 zł**

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

**Tagiatelle w sosie winno-śmietanowym
z grzybami, cukinią i kolorową marchewką**

Tagiatelle in a wine and cream sauce with
mushrooms, zucchini and rainbow carrots

.....

200 g

74 zł



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

**Spaghetti z krewetkami i cukinią
w sosie pomidorowym ze szpinakiem**

Spaghetti with shrimps and zucchini

in tomato sauce with spinach

.....

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 w panierce z pestek dyni
z ziemniaczanym purée z dodatkiem parmezanu,
smażoną sałatą rzymską i sosem z pieczonej papryki**

Cod loin coated with pumpkin seeds, served with

potato purée with parmesan, fried romaine lettuce

and roasted pepper sauce

.....

240 g

96 zł

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

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

Dumplings with roasted pikeperch, root vegetables

and fresh dill, served with radishes on thyme sauce

.....

240 g

92 zł

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

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

**Policzki wołowe w sosie z czerwonego
wina z purée ziemniaczano-musztardowym,
pieczonym kalafiolem i spaghetti warzywnym**

Beef cheeks in red wine sauce with potato and mustard

purée, roasted cauliflower and vegetable spaghetti

.....

250 g

103 zł



Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

**Tradycyjny sznycel cielęcy z opiekаныmi ziemniakami,
zielonymi szparagami i sosem ogórkowym na zimno**

Traditional veal schnitzel with roasted potatoes,
green asparagus and cold cucumber sauce 300 g **118 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites

**Pierś perlicy nadziewana suszonymi pomidorami, podana
z dzikim brokułem oraz czarnym ryżem z cukinią i grzybami shimeji**

Helmeted guinea fowl breast stuffed with sun-dried tomatoes, served
with wild broccoli and black rice with zucchini and shimeji mushrooms 240 g **110 zł**
Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



DESERY DESSERTS

**Tarteletka zapiekana z budyniem waniliowym
i jagodami podana z lodami śmietankowymi**

Baked tartlet with vanilla pudding and
berries, served with creamy ice cream 130 g **48 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



**Torcik truskawkowo-sernikowy z pistacjowym
biszkoptem na sosie truskawkowym**

Layered strawberry cheesecake with
pistachio sponge cake on strawberry sauce 140 g **50 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

**Terrina z brzoskwini i marakui
z kremem cytrusowym i świeżymi owocami**

Peach and passion fruit terrine
with citrus cream and fresh fruit 140 g **45 zł**
Laktoza • 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 jabłek, marchwi i pomarańczy	Apple, carrot and orange 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.