

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanym ogórkiem, cebulą, żółtkiem przepiórczym i majonezem grzybowym

Beef tenderloin tartare with marinated cucumber, onion, quail egg yolk and mushroom mayonnaise 120 g **72 zł**

Gluten, jaja, soja • Gluten, eggs, soya



Zapiekany kozi ser z konfiturą z figi, truskawkami, rukolą i szafranowym sosem winegret

Baked goat cheese with fig jam, strawberries, rocket and saffron vinaigrette 120 g **62 zł**

Mleko, orzechy, gorczyca • Milk, nuts, mustard



Śledz matjas z piklowaną białą cebulą i sałatką z wędzonego ziemniaka, szczypiorku, szalotki, jabłka i majonezu

Matjes herring with pickled white onion and salad of smoked potato, chives, shallots, apple and mayonnaise 120 g **68 zł**

Jaja, ryby, mleko, gorczyca • Eggs, fish, milk, mustard



Bruschetta zapiekana z oliwą czosnkową, z pomidorami malinowymi, mozzarellą, zielonymi szparagami i sosem pesto

Baked bruschetta with garlic oil, raspberry tomatoes, mozzarella, green asparagus and pesto 120 g **62 zł**

Gluten, mleko, orzechy • Gluten, milk, nuts



Wątróbka drobiowa z truskawkami i szalotką, flambirowana w whisky w delikatnym sosie balsamicznym

Chicken liver with strawberries and shallots, flambéed with whisky in delicate balsamic sauce 140 g **62 zł**

Gluten, mleko, siarczyny • Gluten, milk, 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, mleko, siarczyny • Gluten, shellfish, milk, sulphites

ZUPY SOUPS

Pikantne flaczki z boczniaka z warzywami

Spicy oyster mushroom tripe with vegetables 250 ml **60 zł**

Gluten, seler, gorczyca, siarczyny • Gluten, celery, mustard, sulphites



Bulion wołowy z pietruszkowymi kluseczkami i warzywami

Beef broth with parsley dumplings and vegetables 250 ml **70 zł**

Gluten, jaja, mleko, seler • Gluten, eggs, milk, celery

Krem z cukinii i zielonego groszku z kruszonym kozim serem i pestkami dyni

Cream of courgette and green pea soup with crumbled goat cheese and pumpkin seeds 250 ml **62 zł**

Mleko, seler • Milk, 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 **72 zł**

Mleko, gorczyca • Milk, mustard



Salata Cezar z kurczakiem, pomidorami, kaparami, boczkiem, parmezanem i grzankami

Caesar salad with grilled chicken, tomatoes, capers, bacon, parmesan and croutons 220 g **68 zł**

Gluten, jaja, ryby, soja, mleko, gorczyca • Gluten, eggs, fish, soya, milk, 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, nasiona 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, mleko, siarczyny • Gluten, eggs, milk, sulphites



Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym

Duck and cranberry dumplings with plum sauce 200 g 75 zł

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk

Pietruszkowe pierogi nadziewane królikiem i kolorową marchewką podane na sosie śmietanowo-porowym

Parsley dumplings stuffed with rabbit and colour carrots, served with cream and leek sauce 200 g 78 zł

Gluten, jaja, mleko, seler, siarczyny • Gluten, eggs, milk, celery, sulphites

DANIA RYBNE FISH DISHES

Stek z halibuta podany z kluseczkami z batata, dzikim brokułem i sosem cytrynowym

Halibut steak served with sweet potato dumplings, wild broccoli and lemon sauce 240 g 115 zł

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

Smażony jesiotr z gospodarstwa w Grabinku na szafranowym purée ziemniaczanym i warzywnym ragoût

Pan-fried sturgeon from the farm in Grabinek, served on saffron potato purée and vegetable ragoût 240 g 115 zł



Ryby, mleko, seler, siarczyny • Fish, milk, celery, sulphites

Sandacz w sosie borowikowym z perłowym kuskusem, tagliatelle z cukinii i marchewki oraz smażoną sałatą pak-choi

Pike perch in porcini mushroom sauce with pearl couscous, courgette and carrot tagliatelle and fried pak choi 240 g 114 zł

Gluten, ryby, mleko, siarczyny • Gluten, fish, milk, sulphites

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Pierś z kaczki z krokietem ziemniaczano-buraczanym, musem z pieczonej pietruszki i dzikim brokułem

Duck breast with a potato and beetroot croquette, roasted parsley mousse and wild broccoli 250 g 135 zł

Gluten, jaja, mleko, seler, siarczyny • Gluten, eggs, milk, celery, sulphites

Gicz jagnięca na purée ziemniaczano-musztardowym z zielonymi warzywami i sosem z czerwonego wina

Lamb shank on potato and mustard purée, served with green vegetables and red wine sauce 350 g 160 zł



Mleko, seler, gorczyca, siarczyny • Milk, celery, mustard, sulphites

Stek z polędwicy wołowej z młodą marchewką, szpinakiem, pieczonymi ziemniakami i purée z pieczonego kalafiora

Beef fillet steak with baby carrots, spinach, roasted potatoes and roasted cauliflower purée 280 g **170 zł**

Mleko, seler, siarczyny • Milk, celery, sulphites



DESERY DESSERTS

Sernikowy krem limonkowy na kruszonce z palonej białej czekolady z żelką prosecco

Lime cheesecake cream on a crumble base of roasted white chocolate with Prosecco jelly 130 g **46 zł**

Mleko, siarczyny • Milk, sulphites



Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem z kwaśnej maliny

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

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk



Mus z czarnej porzeczki w chrupiącej mlecznej czekoladzie z owocami

Blackcurrant mousse in a crisp milk chocolate shell with fruit 150 g **52 zł**

Gluten, mleko • Gluten, milk

Mus gruszkowy nadziewany karmelizowaną gruszką podany na kruszonce z zielonej herbaty i sosie waniliowym

Pear mousse filled with caramelised pear, served on a green tea crumble and with vanilla sauce 120 g **45 zł**

Gluten, mleko • Gluten, milk



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez mleka
Dairy-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.