

## 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

*Mleko, gorczyca • Milk, 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, jaja, seler, gorczyca*

*Gluten, shellfish, eggs, celery, 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, mleko • Gluten, eggs, fish, milk*

## ZUPY SOUPS

### Zupa Tom-Kai z makaronem ryżowym, kurczakiem, warzywami i kolendrą

Tom-Kai soup with rice noodles, chicken, vegetables and coriander



250 ml 65 zł

*Ryby, soja, seler, siarczyny • Fish, soya, celery, sulphites*

### Rosół z pieczonej gęsi z pierożkami mięsno-warzywnymi i siekaną natką pietruszki

Roasted goose broth with meat and vegetable dumplings and chopped parsley

250 ml 70 zł

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

## Kapuśniak z młodej kapusty z pieczonymi ziemniakami

Young cabbage soup  
with roasted potatoes



250 ml 65 zł

*Seler, siarczyny • Celery, sulphites*

## SAŁATY SALADS

### Sałata 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*

### Sałata z wędzonym kozim serem z gospodarstwa Nad Arem z piklowaną gruszką, burakiem, truskawkami, orzechami włoskimi i miodowym sosem winegret

Lettuce with smoked goat cheese from the Nad Arem farm, served with  
pickled pear, beetroot, strawberries, walnuts and honey vinaigrette

220 g 70 zł



*Mleko, orzechy, gorczyca • Milk, nuts, mustard*

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

### Makaron rigatoni z suszonymi pomidorami i szynką prosciutto w kremowym sosie z buratą, pistacją, bazylią i szpinakiem

Rigatoni with sun-dried tomatoes and  
Prosciutto in creamy sauce made of  
burrata, pistachios, basil and spinach

250 g 70 zł

*Gluten, jaja, soja, mleko, orzechy, siarczyny • Gluten, eggs, soya, milk, nuts, sulphites*

### Spaghetti chitarra z krewetkami i cukinią w sosie pomidorowym ze szpinakiem

Spaghetti alla chitarra with king prawns  
and zucchini in tomato sauce with spinach

200 g 76 zł

*Gluten, skorupiaki, jaja, mleko, seler, siarczyny  
Gluten, shellfish, eggs, milk, celery, sulphites*

**Smażony na skórce pstrąg łososiowy  
z koperkowymi ziemniakami, młodymi,  
maślanymi warzywami i sosem porowym**



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

*Ryby, mleko, seler, siarczyny • Fish, milk, 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, mleko, seler, siarczyny • Gluten, fish, milk, celery, sulphites*

**Stek z antrykotu z faszerowanymi ziemniakami,  
minikalafiozem w bułce tartej i sosem borowikowym**

Entrecôte steak with stuffed potatoes, mini cauliflower  
coated in breadcrumbs and porcini mushroom sauce ..... 350 g **140 zł**

*Gluten, mleko, seler, siarczyny • Gluten, milk, celery, sulphites*

**Tradycyjny sznycel cielęcy z opiekany  
ziemniakami, zasmażaną z koprem białą  
kapustą i sosem holenderskim**

Traditional veal schnitzel with roasted potatoes,  
white cabbage fried with dill, and hollandaise sauce ..... 300 g **118 zł**

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

## DESSERTY DESSERTS

**Ciasto truskawkowo-waniliowe  
z rabarborem i owocami**

Strawberry and vanilla cake  
with rhubarb and fruit ..... 130 g **48 zł**

*Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk*



**Mus kokosowy z mango i marakują**

Coconut mousse with mango and passion fruit ..... 140 g **47 zł**

*Gluten, mleko • Gluten, milk*

## 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 jabłek, ananasa i grejpfruta

Apple, pineapple and grapefruit juice ..... 27 cl **37 zł**



### Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki

Tomato, pepper and parsley juice ..... 27 cl **39 zł**



*Seler • Celery*



**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.