

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

- Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi warzywami, grzybami, żółtkiem przepiórczym i musztardą**  
Beef sirloin tartar with marinated vegetables, mushrooms, quail egg yolk and mustard 130 g **58 zł**  
*Gluten, jaja, soja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, soya, lactose, mustard*
- Kozi ser na grzance razowej zapiekany z migdałami i figą na sosie pomarańczowym**    
Goat cheese on wholemeal toast baked with almonds and fig on orange sauce ..... 140 g **54 zł**  
*Gluten, orzechy, gorczyca • Gluten, nuts, mustard*
- Śledź Matias z ziemniakiem, szalotką, burakiem, chrzanową pianą i chrupiącym jabłkiem**   
Matias herring with potato, shallot, beetroot, horseradish foam and crispy apple ... 140 g **48 zł**  
*Ryby, laktoza, gorczyca, siarczyny • Fish, lactose, mustard, sulphites*
- Wędzony węgorz na pikantnej sałatce z chrupiących warzyw**    
Smoked eel on spicy salad of crunchy vegetables ..... 110 g **56 zł**  
*Ryby, gorczyca • Fish, mustard*
- Żołądki z gęsi w sosie koperkowym na placku z topinamburu**  
Goose stomachs in dill sauce on a Jerusalem artichoke pancake ..... 140 g **52 zł**  
*Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites*
- Smażone krewetki królewskie z chilli, czosnkiem, szpinakiem z grzanką ziołową z pomidorami**  
Fried king prawns with chili, garlic, spinach and herb toast with tomatoes .... 140 g **56 zł**  
*Gluten, skorupiaki, laktoza, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites*
- Zapiekany fenkuł na musie z czerwonej cebuli z sałatką z batata, korniszona i grzybów pod chipsami z topinamburu**    
Roasted fennel on red onion mousse with sweet potato, gherkin and mushroom salad under Jerusalem artichoke chips ..... 160 g **46 zł**  
*Laktoza, gorczyca, siarczyny • Lactose, mustard, sulphites*
- ## ZUPY SOUPS
- Bulion rybny z warzywami, glonami wakame i kawałkami pieczonego łososia**   
Fish broth with vegetables, wakame algae and pieces of baked salmon ..... 250 g **50 zł**  
*Gluten, skorupiaki, ryby, siarczyny • Gluten, shellfish, fish, sulphites*
- Consommé z pieczonej gęsi z gryczanymi kluskami, gęsim mięsem i warzywami**  
Roast goose consommé with buckwheat noodles, goose meat and vegetables 250 g **46 zł**  
*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*
- Pikantny krem z kukurydzy z serem pleśniowym i chrustem ziemniaczanym**    
Spicy corn cream with blue cheese and potato crisp ..... 250 g **42 zł**  
*Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites*

## SALATY SALADS

### Sałata z pieczonym łososiem, awokado, warzywami, koprem włoskim i cytrynowym sosem winegret

Salad with roasted salmon, avocado, vegetables, fennel and lemon vinaigrette sauce ..... 220 g **52 zł**

*Ryby, seler, gorczyca • Fish, celery, mustard*



### Sałata z kozim serem, gruszką, figą, pistacją i miodowym sosem winegret

Salad with goat cheese, pear, fig and pistachios and honey vinaigrette sauce ..... 220 g **45 zł**

*Orzechy, seler, gorczyca • Nuts, celery, mustard*



### Sałata z marynowaną w sosie sojowym polędwicą wołową, pieczoną dynią, awokado, granatem, orzechami i parmezanem

Lettuce with soy-marinated beef, roasted pumpkin, avocado, pomegranate, nuts and parmesan cheese ..... 220 g **54 zł**

*Soja, orzechy, siarczyny • Soya, nuts, sulphites*



## MAKARONY PASTA

### 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 **55 zł**

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



### Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym

Duck and cranberry pierogi with plum sauce ..... 250 g **45 zł**

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*

### Wędzony sum, kwaszony ogórek, por i suszony pomidor zamknięte w cieście z glonami na ukwaszanej śmietanie ze szczypiorem

Smoked catfish with pickled cucumber, leek, and sun-dried tomatoes wrapped in algae dough, served on sour cream with chives ..... 240 g **54 zł**

*Gluten, jaja, ryby, laktoza, gorczyca, siarczyny • Gluten, eggs, fish, lactose, mustard, sulphites*

### Makaron ryżowy w sosie słodko-kwaśnym z pikantną wołowiną, warzywami, bambusem, ananasem i kiełkami fasoli mung

Sweet and sour rice noodles with spicy beef, vegetables, bamboo shoots, pineapple, and mung bean sprouts ..... 280 g **58 zł**

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



## DANIA RYBNE FISH DISHES

### Sandacz smażony na skórce na warzywnym pęczotto, ze smażonym pak choi, szpinakiem i sosem buraczkowym

Skin-fried pike perch on vegetable pearl barley,  
with fried pak choi, spinach and beetroot sauce ..... 280 g **82 zł**

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

### Pieczony w pesto halibut na zapiekance z ziemniaków, jarmużu i suszonych pomidorów z pieczoną marchwią

Pesto-baked halibut on a casserole of potatoes,  
kale and sun-dried tomatoes, with roasted carrots ..... 260 g **86 zł**

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

### Łosoś na purée z piezonego topinamburu i ziemniaków z jesiennymi warzywami paysanne i sosem maślano-ziółowym

Salmon on purée of roasted Jerusalem artichoke and potatoes,  
with autumn paysanne vegetables, and butter and herb sauce ..... 260 g **84 zł**

*Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites*

## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

### Stek z polędwicy wołowej z pieczonym, czosnkowym pomidorem, grillowanymi warzywami, faszerowanym ziemniakiem i sosem pieprzowym

Beef sirloin steak with roasted garlic tomato, grilled  
vegetables, jacket potato and pepper sauce ..... 300 g **105 zł**

*Laktoza, seler • Lactose, celery*

### Comber jagnięcy na dyniowym risotto z zielonym groszkiem i dzikim brokułem

Lamb loin on pumpkin risotto with  
green peas and wild broccoli ..... 300 g **115 zł**

*Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites*

### Pierś z kaczki z krokietem z batata, pieczonym żółtym burakiem i sosem z wędzonej wiśni

Duck breast with sweet potato croquet,  
baked yellow beetroot and smoked cherry sauce ..... 280 g **92 zł**

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



**Ze składników bez glutenu**  
Gluten-free ingredients



**Bez laktozy**  
Lactose-free



**Wegetariańskie**  
Vegetarian

W Restauracji Oranzeria dostępna jest również karta menu z daniami dla wegetarian i wegan.  
Oranzeria Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.

## DESERY DESSERTS


### Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem truskawkowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and strawberry sauce .....	180 g	 34 zł
<i>Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose</i>		

### Płyt z kruszonką, żelką malinową, kremem orzechowym i sosem malinowo-anyżowym z pomarańczą

Crumbled puff with raspberry jelly, peanut cream, and raspberry and anise sauce with orange .....	160 g	38 zł
<i>Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts</i>		

### Migdałowe kruche ciastka z prażynką, kremem kawowym i porzeczką

Crunched almond shortcakes with coffee cream and currant .....	150 g	 38 zł
<i>Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts</i>		

## SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty Apple and fresh mint juice .....	34 cl	23 zł
Sok z pomarańczy lub grejpfrutów Orange or grapefruit juice .....	34 cl	28 zł
Sok z gruszek i pomarańczy Pear and orange juice .....	34 cl	27 zł
Sok z buraków, marchwi i jabłek Beetroot, carrot and apple juice .....	34 cl	26 zł
Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy Apple, carrot and orange juice .....	34 cl	22 zł
Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki Tomato, pepper and parsley juice .....	34 cl	35 zł

## DIGESTIF

Jägermeister .....	4 cl	24 zł
Fernet Branca .....	4 cl	24 zł
Finlandia .....	4 cl	14 zł
Belvedere Rye Lake Bartężek .....	4 cl	45 zł
Beluga Hunting Berry, Herbal .....	4 cl	39 zł
Calvados Château du Breuil V.S.O.P. ....	4 cl	49 zł
Armagnac Lauvia X.O. ....	4 cl	69 zł