

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

### Carpaccio wołowe z rukolą, marynowanymi grzybami shimeji, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą i płatkami parmezanu

Beef carpaccio with rocket, pickled shimeji mushrooms, sun-dried tomatoes, red onion, and parmesan flakes ..... 100 g **58 zł**

*Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard*



### Ceviche z łososia z ogórkiem, rzodkiewką, cebulą i ukwaszoną śmietaną

Salmon ceviche with cucumber, radish, onion and sour cream ..... 130 g **52 zł**

*Ryby, laktoza • Fish, lactose*



### Zapiekany kozi ser przekładany burakiem z pistacjami na sałatce z rukoli i granatu z sosem malinowym

Baked goat cheese layered with beetroot and pistachios on rocket and pomegranate salad with raspberry sauce ..... 160 g **54 zł**

*Orzechy, gorczyca, siarczyny • Nuts, mustard, sulphites*



### Camembert z miodem truflowym podany na ciepło na sosie żurawinowym

Camembert with truffle honey served warm on cranberry sauce ..... 140 g **44 zł**

*Laktoza • Lactose*



### Maślana bułeczka z szarpanym mięsem kaczki z keczupem z cukinii, marynowanym ogórkiem i minikukurydzą

Butter bun with jerked duck meat with zucchini ketchup, pickled cucumber and baby corn ..... 140 g **42 zł**

*Gluten, siarczyny • Gluten, sulphites*



### Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną i wędzonym pstrągiem od Jarosława Parola z lokalnego gospodarstwa rybnego Kaborna

Potato pancakes with sour cream and smoked trout from Jarosław Parol's "Kaborna" local fish farm ..... 220 g **44 zł**

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

## ZUPY SOUPS

### Zupa Tom-Yum z krewetkami

Tom-Yum soup with shrimps ..... 250 g **46 zł**

*Skorupiaki, ryby • Shellfish, fish*



### Zupa z pieczonego ziemniaka z kiszoną kapustą, oliwą majerankową i serową grzanką

Baked potato soup with sauerkraut, marjoram oil and a cheese toast ..... 250 g **36 zł**

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

### Krem z pieczonego kalafiora z kiszoną rzodkiewką, tartym żółtkiem i pestkami słonecznika

Roasted cauliflower cream with pickled radish, grated egg yolk and sunflower seeds ..... 250 g **38 zł**

*Laktoza, jaja, siarczyny • Lactose, eggs, sulphites*



## SAŁATY SALADS

### Sałata Cezar z kurczakiem, boczkiem, parmezanem i grzankami

Caesar salad with grilled chicken,  
bacon, parmesan and toasts ..... 220 g **45 zł**

*Gluten, jaja, ryby, soja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, fish, soya, lactose, mustard*

### Sałata z kiszonym ogórkiem, sumem, awokado, szalotką i sosem balsamicznym

Lettuce with pickled cucumber, catfish,  
avocado, shallot, and balsamic dressing ..... 220 g **46 zł**



*Jaja, gorczyca • Eggs, mustard*

### Sałata z grillowanym serem Halloumi, grillowaną cukinią, pomidorami, kruszonką z pestek dyni, grzankami oliwkowymi i sosem miętowym

Lettuce with grilled Halloumi cheese,  
grilled zucchini, tomatoes, crushed  
pumpkin seeds, olive croutons and mint sauce ..... 220 g **48 zł**



*Gluten, laktoza, gorczyca • Gluten, lactose, mustard*

## MAKARONY PASTA

### Paprykowe pierogi z jagnięciną na sosie cytrynowo-miętowym

Pepper pierogies stuffed with  
lamb on lemon and mint sauce ..... 220 g **58 zł**

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

### Orecchiette z chorizo, karczochami, oliwkami, pieczoną dynią, groszkiem cukrowym, bazylią i serem manchego

Orecchiette with chorizo, artichokes,  
olives, baked pumpkin, sugar snap peas,  
basil and Manchego cheese ..... 280 g **50 zł**

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

### Spaghetti z zielonymi warzywami na oliwie ziołowej z mozzarellą i pieczonymi pomidorami

Spaghetti with green vegetables in herb oil  
with Mozzarella and roasted tomatoes ..... 250 g **48 zł**



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

## DANIA RYBNE FISH DISHES

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

Skin fried trout with dill potatoes, young vegetables in butter, and leek sauce ..... 300 g **68 zł**

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

### Dorsz smażony w panierce z pestek dyni z warzywną ciecierzycą, szpinakiem, grzybami, chrupiącą marchewką i sosem berneńskim

Cod fried in pumpkin seed coating with vegetable chickpeas, spinach, mushrooms, crispy carrots, and Béarnaise sauce ..... 260 g **76 zł**

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

### Pieczona dorada z pomidorami, porem, szpinakowymi kluskami, smażoną sałatą rzymską i sosem szafranowym

Roasted dorada with tomatoes, leek, spinach noodles, fried romaine lettuce, and saffron sauce ..... 260 g **78 zł**

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

## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

### Policzki wołowe z purée ziemniaczano-serowym, brukselką, buraczkami i sosem z czerwonego wina

Beef cheeks with potato and cheese purée, brussels sprouts, beetroot, and red wine sauce ..... 280 g **78 zł**

*Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites*

### Pierś z kurczaka kukurydzianego z parmezanową skórką na musie z pieczonego jabłka i chrzanu, z groszkiem cukrowym i ziemniakiem hasselback

Corn chicken breast with parmesan crust on baked apple and horseradish mousse, with sugar pea and hasselback potato ..... 250 g **72 zł**

*Laktoza • Lactose*

### Polędwiczka cielęca z chrustem ziemniaczanym i nadziewaną warzywnym miksem kasz zapiekaną pieczarką portobello na sosie rozmarynowym

Veal tenderloin with potato crisp and baked portobello champignon stuffed with vegetable groats mix on rosemary sauce ..... 260 g **92 zł**

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



**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.

## DESERY DESSERTS

### Ciasto francuskie z jabłkami i bakaliami zapiekane w kremie waniliowym z lodami waniliowymi na sosie wiśniowo-goździkowym

Puff pastry with apples and raisins baked in vanilla cream,  
with vanilla ice cream, and cherry and clove sauce ..... 180 g **36 zł**

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



### Sernik śmietankowy z sosem truskawkowym

Creamy cheesecake with strawberry sauce ..... 150 g **30 zł**

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



### Czekoladowe ciasto przekładane wiśniami z kremem mascarpone i sosem pigwowym

Chocolate cake layered with cherries  
with mascarpone cream and quince sauce ..... 150 g **38 zł**

*Gluten, laktoza, orzechy • Gluten, lactose, nuts*



## SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty Apple and fresh mint juice ..... 38 cl **23 zł**

Sok z pomarańczy lub grejfrutów Orange or grapefruit juice ..... 25 cl **28 zł**

Sok z gruszek i pomarańczy Pear and orange juice ..... 38 cl **27 zł**

Sok z buraków, marchwi i jabłek Beetroot, carrot and apple juice ..... 38 cl **26 zł**

Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy Apple, carrot and orange juice ..... 38 cl **22 zł**

Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki Tomato, pepper and parsley juice ..... 38 cl **35 zł**

## KOKTAJLE COCKTAILS

### Koktajl ananasowo-pietruszkowy

Ananas, natka pietruszki, banan, imbir, spirulina,  
świeży sok z cytryny i pomarańczy

Pineapple-parsley cocktail

Pineapple, parsley, banana, ginger, spirulina, fresh lemon, and orange juice ..... 34 cl **31 zł**

### Koktajl ogórkowo-jogurtowy

Świeży ogórek, ogórek kiszony, rzodkiewka, szpinak, natka pietruszki,  
koper, jogurt naturalny, zielony pieprz, sól himalajska

Cucumber-yoghurt cocktail

Fresh cucumber, pickled cucumber, radish, spinach, parsley, dill, natural yoghurt, green pepper, Himalayan salt ..... 46 cl **27 zł**

### Koktajl bakaliowy

Napój owsiany, winogrona, orzech laskowy, rodzynki, otręby  
owsiane, nasiona konopi, świeży sok z cytryny, miód, cynamon

Dried fruit cocktail

Oat drink, grapes, hazelnuts, raisins, oat bran, hemp seeds, fresh lemon juice, honey, cinnamon ..... 34 cl **39 zł**

### Koktajl z kiwi i truskawek

Truskawki, kiwi, suszona żurawina, świeży sok z pomarańczy

Strawberry and kiwi cocktail

Strawberries, kiwi, dried cranberry, fresh orange juice ..... 46 cl **36 zł**