

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanym ogórkiem, cebulką, żółtkiem przepiórczym, piklowaną czerwoną cebulką i musztardą francuską

Beef tenderloin tartare with marinated cucumber, onion, quail egg yolk, pickled red onion and French mustard 120 g **68 zł**

Gluten, jaja, soja, laktosa, gorczyca • Gluten, eggs, soya, lactose, mustard



Zapiekany na grzance kozi ser z miodem szafrańskim, figą, rukolą i płatkami migdałów

Goat cheese baked on a toast with saffron honey, fig, rocket and almond flakes 120 g **62 zł**

Gluten, laktosa, orzechy, gorczyca • Gluten, lactose, nuts, mustard



Śledź matias z sałatką z wędzonego ziemniaka i ukwaszanej śmietany, kiszonym ogórkiem, buraczkowym majonezem, kaparami i chrupiącą cebulką

Pickled herring with smoked potato and sour cream salad, pickled cucumber, beetroot mayonnaise, capers and crispy onion 120 g **64 zł**

Jaja, ryby, laktosa, seler, gorczyca • Eggs, fish, lactose, celery, mustard



Marynowany łosoś z oliwą porową, kawiorem, burakiem, szalotką i ogórkiem

Marinated salmon with leek oil, caviar, beetroot, shallot and cucumber 120 g **72 zł**

Ryby, laktosa • Fish, lactose

Wątróbka drobiowa flambierowana w whisky z dodatkiem soczystej gruszki

Poultry liver flambéed with whisky with juicy pear 140 g **60 zł**

Gluten, laktosa, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites



Smażone krewetki królewskie z chilli, czosnkiem, pomidorami i szpinakiem podane z grzanką zapiekanaą z pesto

Fried king prawns with chili, garlic, tomatoes, spinach and toast baked with pesto 140 g **74 zł**

Gluten, skorupiaki, laktosa, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites



Carpaccio z ośmiornicy, z olejem koperkowym, sałatką z pieczonej papryki, kolendrą i kaparami

Octopus carpaccio with dill oil, roasted bell pepper salad, coriander and capers 100 g **78 zł**

Skorupiaki, ryby, gorczyca • Shellfish, fish, mustard



Suszony comber jelenia z sosem porzeczkowym, majonezem grzybowym i chrustem ziemniaczanym

Dried saddle of deer with currant sauce, mushroom mayonnaise and crispy potato strings 100 g **74 zł**

Jaja, gorczyca, siarczyny • Eggs, mustard, sulphites

ZUPY SOUPS

Lekko pikantna zupa rybna z kawałkami ryb, pomidorami i warzywami

Slightly spicy fish soup with pieces of fish, tomatoes and vegetables 250 ml **70 zł**

Gluten, ryby, soja, laktosa, seler • Gluten, fish, soya, lactose, celery



Krem z grzybów leśnych ze słodką śmietanką i chrustem ziemniaczanym

Cream of forest mushrooms with sweet cream and crispy potato strings 250 ml **68 zł**

Laktosa, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



Bulion na ogonie wołowym z uszkami mięsnymi i warzywami

Oxtail broth with meat tortellini and vegetables 250 ml **66 zł**

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

SAŁATY SALADS

Sałata z pieczonym łososiem, awokado, czerwoną cebulką, gotowanym jajkiem i sosem koperkowym



Salad with baked salmon, avocado, red onion, boiled egg and dill dressing 220 g **68 zł**

Jaja, ryby gorczyca • Eggs, fish, mustard



Sałata z kozim serem, owocami, pestkami dyni i miodowym sosem winegret



Lettuce with goat cheese, fruit, pumpkin seeds and honey vinaigrette sauce ... 220 g **58 zł**

Laktosa, gorczyca • Lactose, mustard

Sałata Cezar z kurczakiem, boczkiem, parmezanem i grzankami

Caesar salad with grilled chicken, bacon, parmesan and toasts 220 g **56 zł**

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

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 **68 zł**

Gluten, jaja, laktosa, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, 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 250 g **68 zł**

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

Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym

Duck and cranberry dumplings with plum sauce 200 g **64 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

DANIA RYBNE FISH DISHES

Sandacz na purée ziemniaczano-szafranowym z warzywnym spaghetti i sosem szpinakowym

Pikeperch on potato and saffron purée
with vegetable spaghetti and spinach sauce 240 g **106 zł**

Ryby, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Fish, lactose, celery, mustard, sulphites



Pieczony w pesto halibut na zapiekance warzywno-ziemniaczanej z pieczoną marchwią i purée z topinamburu

Halibut baked in pesto on vegetable potato casserole
with baked carrot and Jerusalem artichoke purée 240 g **110 zł**

Jaja, ryby, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Eggs, fish, lactose, celery, mustard, sulphites



Troć smażona na skórze, na risotto z czarnego ryżu z dzikim brokułem i szafrańskim sosem

Fried skin-on sea trout on black rice risotto
with wild broccoli and saffron sauce 240 g **114 zł**

Ryby, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Fish, lactose, celery, mustard, sulphites



DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Stek z polędwicy wołowej z ziemniakami gratin, torcikiem z grillowanych warzyw i sosem pieprzowym

Beef sirloin steak with potatoes au gratin,
grilled vegetable cake and pepper sauce 250 g **146 zł**

Jaja, laktoza, seler, siarczyny • Eggs, lactose, celery, sulphites



Comber jagnięcy bez kości z pieczonymi ziemniakami z wędzoną solą morską, grillowaną cukinią, pieczoną papryką i purée z kalafiora

Boneless saddle of lamb with baked potatoes, smoked sea salt,
grilled zucchini, roasted peppers and cauliflower purée 240 g **144 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



Pierś z kaczki z buraczkowymi gnocchi, żelką z wiśni i pieczonego jabłka i z dzikim brokułem

Duck breast with beetroot gnocchi, cherry
and baked apple jelly and wild broccoli 250 g **126 zł**

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

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem truskawkowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and strawberry sauce 180 g  **40 zł**

Gluten, jaja, laktosa • Gluten, eggs, lactose

Mus migdałowy w ciemnej czekoladzie z kruszonką i sosem pomarańczowym

Almond mousse in dark chocolate with crumble and orange sauce 120 g  **46 zł**

Gluten, laktosa, orzechy • Gluten, lactose, nuts

Mus kawowy nadziany czekoladowo-wiśniową trufłą, na chrupiącej palonej czekoladzie z sosem karmelowym

Coffee mousse stuffed with chocolate cherry truffle on crispy caramelized chocolate with caramel sauce 140 g  **48 zł**

Laktosa, orzechy • Lactose, nuts

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty Apple and fresh mint juice 27 cl **28 zł**

Sok z pomarańczy lub grejpfrutów Orange or grapefruit juice 27 cl **32 zł**

Sok z gruszek i pomarańczy Pear and orange juice 27 cl **32 zł**

Sok z buraków, marchwi i jabłek Beetroot, carrot and apple juice 27 cl **30 zł**

Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy Apple, carrot and orange juice 27 cl **30 zł**

Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki Tomato, pepper and parsley juice 27 cl **36 zł**

DIGESTIF

Jägermeister 4 cl **25 zł**

Fernet Branca 4 cl **25 zł**

Finlandia 4 cl **16 zł**

Belvedere Rye Lake Bartężek 4 cl **52 zł**

Calvados Château du Breuil V.S.O.P. 4 cl **49 zł**

Armagnac Lauvia Vintage 1998 4 cl **99 zł**