

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

Lekko podwędzane carpaccio wołowe z rukolą,  
marynowanymi grzybami shimeji, suszonymi  
pomidorami, czerwoną cebulką i płatkami parmezanu

Lightly smoked beef carpaccio with rocket, pickled shimeji mushrooms,  
sun-dried tomatoes, red onion, and parmesan flakes .....

100 g



64 zł

*Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard*

Krewetki w tempurze na majonezie  
szczypiorkowym z dodatkiem wasabi

King prawns in tempura on chive mayonnaise with wasabi .....

140 g



68 zł

*Gluten, skorupiaki, seler, gorczyca • Gluten, shellfish, celery, mustard*

Camembert zapiekany z miodem truflowym  
z sałatką z gruszki na sosie żurawinowym

Baked camembert with truffle honey  
with pear salad on cranberry sauce .....

140 g



58 zł

*Laktoza, gorczyca, siarczyny • Lactose, mustard, sulphites*

Zapiekany burak z kozim serem, malinowym żelem,  
orzechową chrupką i kwaśną śmietaną

Baked beetroot with goat cheese, raspberry  
gel, nut crunch and sour cream .....

120 g



62 zł

*Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, 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

60 zł

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

## ZUPY SOUPS

Tom-Yum z krewetkami i makaronem ryżowym

Tom yum with shrimps and rice noodles .....

250 ml



62 zł

*Skorupiaki, ryby, orzechy, seler, gorczyca, ziarna sezamu, siarczyny*

*Shellfish, fish, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites*

Rosół z pieczonej gęsi z żołądkami,  
warzywami i makaronem domowym

Roast goose broth with gizzards,  
vegetables and homemade noodles .....

250 ml



58 zł

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

**Krem z pieczonego buraka i jabłka  
z orzechami i ukwaszoną śmietaną**

Baked beetroot and apple cream with nuts and sour cream ..... 250 ml 55 zł  
*Laktoza, orzechy, siarczyny • Lactose, nuts, sulphites*



## SAŁATY SALADS

**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*

**Sałata z wędzonym łososiem, jajkiem, czerwoną cebulką,  
pomidorem, rzodkiewką i winegretem szafrańskim**

Lettuce with smoked salmon, egg, red onion, tomato, radish and saffron vinaigrette ..... 200 g 68 zł  
*Jaja, ryby, gorczyca • Eggs, fish, mustard*



**Sałata z wędzonym ekologicznym kozim serem, filetowaną  
pomarańczą, burakiem, migdałami i winegretem miętowym**

Salad with smoked organic goat cheese, orange fillets, beetroot, almonds and mint vinaigrette ..... 200 g 68 zł  
*Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard*



## MAKARONY PASTA

**Makaron rigatoni z chorizo, suszonymi  
pomidorami, karczochami, szpinakiem,  
pomidorami i oliwkami w sosie winno-maślanym**

Rigatoni pasta with chorizo, sun-dried tomatoes, artichokes, spinach, tomatoes and olives in a wine and butter sauce ..... 200 g 68 zł  
*Gluten, jaja, laktosa, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites*

**Spaghetti z zielonym pesto, gorgonzolą,  
orzechami nerkowca, brokułami,  
pieczonymi pomidorami i płatkami parmezanu**

Spaghetti with green pesto, gorgonzola, cashews, broccoli, roasted tomatoes and parmesan flakes ..... 200 g 66 zł  
*Gluten, jaja, laktosa, orzechy, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, nuts, sulphites*



**Pierogi z pieczonym sandaczem,  
korzennymi warzywami i świeżym koprem  
na sosie tymiankowym i z rzodkiewką**

Dumplings with roasted pike-perch, root vegetables and fresh dill on thyme sauce with radish ..... 200 g 72 zł  
*Gluten, jaja, ryby, laktosa, seler, siarczyny • Gluten, eggs, fish, lactose, celery, sulphites*

## DANIA RYBNE FISH DISHES

**Smażony na skórze pstrąg z koperkowymi ziemniakami, młodymi maślonymi warzywami i sosem porowym**

Skin fried trout with dill potatoes, young vegetables in butter, and leek sauce .....

260 g 75 zł



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

**Dorsz smażony w chrupiącej panierce z pestek dyni na ziemniaczano-szafranowym purée ze smażoną sałatą rzymską i sosem z pieczonej papryki**

Fried cod coated with crispy pumpkin seeds on potato and saffron purée with fried romaine lettuce and roasted bell pepper sauce .....

240 g 86 zł

*Gluten, jaja, ryby, laktosa, seler, siarczyny • Gluten, eggs, fish, lactose, celery, sulphites*

**Okoń morski pieczony z karczochem, podany z zielonymi gnocchi i warzywną caponatą**

Roasted sea bass with artichoke, served with green gnocchi and vegetable caponata .....

240 g 89 zł



*Gluten, ryby, seler, gorczyca, siarczyny • Gluten, fish, celery, mustard, sulphites*

## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

**Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina z purée ziemniaczanym i pieczonym burakiem**

Beef cheeks in red wine sauce with potato puree and baked beetroot .....

240 g 96 zł

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



**Pierś kurczaka kukurydzianego z warzywną zapiekanką i grzybowym ragoût**

Poussin breast with vegetable casserole and mushroom ragoût .....

240 g 86 zł



*Jaja, laktosa, seler, siarczyny • Eggs, lactose, celery, sulphites*

**Wolnogotowane żeberko zapiekane z sosem BBQ na warzywnym spaghetti z pieczonymi ziemniakami**

Slow-cooked rib baked with BBQ sauce on vegetable spaghetti with baked potatoes .....

270 g 92 zł

*Gluten, laktosa, soja, seler, gorczyca • Gluten, lactose, soya, celery, mustard*

## DESERY DESSERTS

### Sernik śmietankowo-śliwkowy na zimno z polewą z mirabelek na ciastku czekoladowym

No-bake cream and plum cheesecake  
with mirabelle icing on chocolate cookie ..... 120 g **38 zł**

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

### Mus z prażonego orzecha z kwaśnym jabłkiem na kruszonce z zielonej herbaty

Roasted nut mousse with sour apple  
on green tea crumble ..... 160 g **42 zł**

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

### Ciastko czekoladowo-wiśniowe z kremem mascarpone i sosem wiśniowym na ciepło

Chocolate cherry cookie with mascarpone  
cream and hot cherry sauce ..... 160 g **46 zł**

*Gluten, jaja, laktosa, orzechy • Gluten, eggs, 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**



**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.