PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z wołowiny Hereford Warmia z karmelizowanym słonecznikiem, kremem z awokado, pikantnym majonezem i kremowym żółtkiem

Hereford Warmia beef tartare with caramelised sunflower seeds, avocado cream, spicy mayonnaise and creamy egg yolk ..... 120 g **78 zł**

Jaja, mleko, gorczyca • *Eggs, milk, mustard*

Zapiekany kozi ser z ketchupem z dyni piżmowej, marynowaną dynią, domowymi powidłami śliwkowymi, smażonym jarmużem i orzechami

Baked goat's cheese with crookneck pumpkin ketchup, marinated pumpkin, home-made plum jam, fried kale and nuts ..... 140 g **72 zł**

Mleko, orzechy • *Milk, nuts*

Norweski śledź matjas na maślanym toście z piklowaną czerwoną cebulą, kremem chrzanowym, winogronami i koperkiem

Norwegian matjes herring on buttered toast with pickled red onion, horseradish cream, grapes and dill ..... 120 g **68 zł**

Gluten, ryby, mleko • *Gluten, fish, milk*

Grillowane warzywa z oliwą ziołową, prażonymi słupkami migdałów i dojrzewającym 12 miesięcy serem Dżersejan

Grilled vegetables with herb-infused olive oil, toasted almond strips and Dżersejan cheese aged for 12 months ..... 120 g **58 zł**

Mleko, orzechy • *Milk, nuts*

Smażona grasica cielęca z borowikami w emulsji maślanej w chrupiącym cieście filo z jeżynami

Fried veal thymus with porcini mushrooms in a butter emulsion, served in crispy filo pastry with blackberries ..... 120 g **79 zł**

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

Grillowane krewetki z pikantnym salami, cukinią i tostem z pastą z palonych bakłażanów

Grilled prawns with spicy salami, courgette and toast with roasted aubergine spread ..... 140 g **82 zł**

Gluten, skorupiaki, mleko • *Gluten, shellfish, milk*

ZUPY SOUPS

Zupa rakowa z kluskami ziołowymi, szyjkami rakowymi i gotowanym sandaczem
Crayfish soup with herb dumplings, crayfish tails and cooked zander ..... 250 ml **76 zł**
Gluten, skorupiaki, jaja, ryby, mleko, seler • *Gluten, shellfish, eggs, fish, milk, celery*

Bulion wołowy z domowym makaronem, warzywami i olejem z natki pietruszki
Beef stock with home-made noodles, vegetables and parsley leaf oil ..... 250 ml **70 zł**
Gluten, jaja, mleko, seler • *Gluten, eggs, milk, celery*

Krem z pieczonego batata z marakują, prażonymi słupkami migdałów i oliwą z liści kafiru
Cream of roasted sweet potato with passion fruit, toasted almond strips and kaffir lime leaf oil ..... 250 ml **59 zł**
Orzechy • *Nuts*

SAŁATY SALADS

Sałata z łososiem gravlax, prażonymi słupkami migdałów, filetowanym grejpfrutem, dzikim brokułem i winegretem ziołowym
Lettuce with gravlax salmon, toasted almond strips, filleted grapefruit, tenderstem broccoli and herb vinaigrette ..... 220 g **72 zł**
Ryby, orzechy, gorczyca • *Fish, nuts, mustard*

Sałata z wędzonym serem praslickim na gorąco, pesto z pieczonych buraków, piklowaną śliwką i dynią
Lettuce with hot smoked Praslicki cheese, roasted beetroot pesto, pickled plum and pumpkin ..... 220 g **70 zł**
Mleko, orzechy • *Milk, nuts*

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*

MAKARONY PASTA

Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym
Duck and cranberry dumplings with plum sauce ..... 200 g **75 zł**
Gluten, jaja, mleko • *Gluten, eggs, milk*

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 **78 zł**

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

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 **72 zł**

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

Pierogi z wędzonym sumem i niepaloną kaszą gryczaną na sosie koperkowym z zielonym jabłkiem

Pierogi with smoked catfish and unroasted buckwheat groats on dill sauce with green apple ..... 200 g **78 zł**

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

DANIA RYBNE FISH DISHES

Pieczona seriola z opalanym bakłażanem, purée z batata, owocem granatu i listkami mikrosałat

Roasted amberjack with charred aubergine, sweet potato purée, pomegranate and lettuce microgreens ..... 320 g **142 zł**

Ryby • *Fish*

Smażony filet jesiotra z gospodarstwa w Grabinku z purée ziemniaczanym, włoską kapustą w sosie ziołowym i piklowanymi jabłkami

Fried sturgeon fillet from the farm in Grabinek with potato purée, savoy cabbage in a herb sauce and pickled apples ..... 280 g **115 zł**

Gluten, ryby, mleko, seler • *Gluten, fish, milk, celery*

Filet z suma z gospodarstwa w Gadach kąpany w maśle z sosem cytrynowym, chrupiącymi ziemniakami, majonezem z natki pietruszki, młodymi marchewkami i smażonymi kaparami

Catfish fillet from the farm in Gady poached in butter with lemon sauce, crispy potatoes, parsley leaf mayonnaise, baby carrots and fried capers ..... 280 g **98 zł**

Gluten, ryby, jaja, mleko, seler, gorczyca • *Gluten, fish, eggs, milk, celery, mustard*

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.

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Comber z jelenia z fondantem dyniowym, purée z topinamburu, smażonym jarmużem i sosem jeżynowym
Venison loin with pumpkin fondant, Jerusalem artichoke purée, fried kale and blackberry sauce ..... 280 g **165 zł**
Mleko, seler • *Milk, celery*

New York stek Hereford Warmia lub stek z polędwicy wołowej z opiekanymi ziemniakami, majonezem chilli, szczypiorkiem, dojrzewającym serem Dżersejan, dzikim brokułem i sosem z młotkowanego pieprzu
New York-style Hereford Warmia steak or beef tenderloin steak with roasted potatoes, chilli mayonnaise, chives, aged Dżersejan cheese, tenderstem broccoli and crushed pepper sauce ..... 400 / 320 g **175 zł**
Jaja, mleko, seler, gorczyca • *Eggs, milk, celery, mustard*

Gęsie udo confit z sosem wiśniowym, kopytkami kasztanowymi, purée z czerwonej kapusty i smażoną brukselką
Goose thigh confit with cherry sauce, chestnut dumplings, red cabbage purée and fried Brussels sprouts ..... 360 g **150 zł**
Gluten, jaja, mleko, seler • *Gluten, eggs, milk, celery*

DESERY DESSERTS

Piernik z musem kawowym i żelem z pomarańczy
Gingerbread with coffee mousse and orange jelly ..... 150 g **50 zł**
Gluten, jaja, mleko • *Gluten, eggs, milk*

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem z kwaśnej maliny
Chocolate fondant with vanilla ice cream and sour raspberry sauce ..... 180 g **48 zł**
Gluten, jaja, mleko • *Gluten, eggs, milk*

Mus z orzechów arachidowych z biszkoptem czekoladowym, prażynką francuską i sosem wiśniowym
Peanut mousse with chocolate sponge cake, crispy flakes and cherry sauce ..... 130 g **48 zł**
Gluten, jaja, orzeszki ziemne, mleko, orzechy • *Gluten, eggs, peanuts, milk, nuts*

Szarlotka – karmelizowane z szafranem jabłka szara reneta w kruchym cieście podane z musem waniliowym, mlecznym crumble i jabłkiem granny smith
Apple pie – russet apples caramelised with saffron in shortcrust pastry, served with vanilla mousse, milky crumble and a Granny Smith apple ..... 140 g **45 zł**
Gluten, jaja, mleko • *Gluten, eggs, milk*