PRZYSTAWKI APPETIZERS

Lekko podwędzane carpaccio wołowe z marynowanymi grzybami shimeji, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą i dwunastomiesięcznym serem Dżersejan

Lightly smoked beef carpaccio with marinated shimeji mushrooms, sun-dried tomatoes, red onion and Dżersejan cheese aged for 12 months ..... 100 g **68 zł**

Mleko, gorczyca • *Milk, mustard*

Kaszanka z mangalicy z Najdymowa na brioszce z cebulową konfiturą, zielonym jabłkiem, żelem z mirabelki i orzechami laskowymi

Mangalica blood sausage from Najdymowo on a brioche with onion jam, green apple, mirabelle plum jelly and hazelnuts ..... 140 g **62 zł**

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

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 **64 zł**

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

Krewetki w tempurze na emulsji jalapeño z chutneyem z mango

Tempura prawns on jalapeño emulsion with mango chutney ..... 140 g **72 zł**

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

ZUPY SOUPS

Rosół z kurczaka zagrodowego z domowym makaronem, warzywami i oliwą z natki pietruszki

Free-range chicken broth with home-made noodles, vegetables and parsley leaf olive oil ..... 250 ml **56 zł**

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

Krem z białych warzyw na mleku kokosowym wzmocniony masłem orzechowym z kluskami z batata, gotowanym kurczakiem i kolendrą

Cream of white vegetables on coconut milk, enriched with peanut butter and sweet potato dumplings, cooked chicken and coriander ..... 250 ml **56 zł**

Gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soja, mleko, orzechy, seler
Gluten, eggs, fish, peanuts, soya, milk, nuts, celery

Krem z leśnych grzybów z purée ziemniaczanym, jajkiem przepiórczym, piklowanymi kurkami i koperkiem

Cream of forest mushrooms with potato purée, quail egg, pickled chanterelles and dill ..... 250 ml **60 zł**

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

SAŁATY SALADS

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*

Sałata nicejska z opalaną seriolą, ziemniakami, fasolką szparagową, oliwkami i jajkami przepiórczymi

Salade niçoise with grilled amberjack, potatoes, green beans, olives and quail eggs ..... 220 g **72 zł**

Jaja, ryby, gorczyca • *Eggs, fish, mustard*

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Warmińskie Dzyndzałki z wołowiną Hereford Warmia na kremowym sosie z natki pietruszki

Warmian Dzyndzałki with Hereford Warmia beef on creamy parsley leaf sauce ..... 250 g **72 zł**

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

Spaghetti chitarra z krewetkami, salami piccante, kremem dyniowym i prażonymi pestkami dyni

Spaghetti chitarra with prawns, salami piccante, pumpkin cream and roasted pumpkin seeds ..... 200 g **80 zł**

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

Risotto szafranowe z plastrami pieczonego łososia, dzikim brokułem i młodą marchewką



Saffron risotto with slices of roasted salmon, tenderstem broccoli and baby carrots ..... 300 g **92 zł**

Ryby, mleko, siarczyny • *Fish, milk, sulphites*

Filet sandacza smażony na maśle z gratin ziemniaczanym z czarnym czosnkiem, palonym porem, marchewką i żelem morelowo-pomarańczowym



Butter-fried zander fillet with potato au gratin with black garlic, roasted leek, carrot and an apricot and orange jelly ..... 280 g **90 zł**

Ryby, mleko, seler, siarczyny • *Fish, milk, celery, sulphites*

Stek z mangalicy z Najdymowa z opalanymi ziemniakami confit, paloną kapustą i sosem chrzanowym



Najdymowo mangalica steak with charred potato confit, charred cabbage and horseradish sauce ..... 400 g **125 zł**

Mleko, seler • *Milk, celery*

Filet z kurczaka supreme z purée ziemniaczanym, dzikim brokułem i ziołowym sosem holenderskim



Chicken fillet supreme with potato purée, tenderstem broccoli and herb hollandaise sauce ..... 300 g **92 zł**

Jaja, mleko • *Eggs, milk*

 **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.

DESERY DESSERTS

Jogurtowa panna cotta z karmelem o smaku korzennych ciasteczek Lotus na sosie z czarnej porzeczki
Yoghurt panna cotta with Lotus spiced biscuit-flavoured caramel on blackcurrant sauce ..... 130 g **44 zł**
Gluten, jaja, mleko, orzechy • *Gluten, eggs, milk, nuts*

Śliwka w czekoladzie – mus z ciemnej czekolady z domowymi powidłami śliwkowymi, paloną czekoladą i lodami migdałowymi
Chocolate-coated plum – dark chocolate mousse with home-made plum jam, toasted chocolate and almond ice cream ..... 150 g **52 zł**
Gluten, jaja, mleko • *Gluten, eggs, milk*

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW
FRESH FRUIT AND VEGETABLE JUICE

Sok z jabłek i mięty
Apple and fresh mint juice ..... 27 cl **32 zł**

Sok z pomarańczy lub grejpfrutów
Orange or grapefruit juice ..... 27 cl **36 zł**

Sok z gruszek i pomarańczy
Pear and orange juice ..... 27 cl **36 zł**

Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy
Apple, carrot and orange juice ..... 27 cl **35 zł**

Sok z jabłek, ananasa i grejpfruta
Apple, pineapple and grapefruit juice ..... 27 cl **37 zł**

Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki
Tomato, pepper and parsley juice ..... 27 cl **39 zł**
Seler • *Celery*