PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi warzywami, grzybami, żółtkiem, chipsami z jarmużu i musztardą
Beef tenderloin tartare with pickled vegetables, mushrooms, egg yolk, kale chips and mustard ..... 120 g **68 zł**
Gluten, jaja, soja, gorczyca • Gluten, eggs, soya, mustard

Zapiekany kozi ser z miodem szafranowym i figami na sałatce z rukoli i migdałów
Baked goat's cheese with saffron honey and figs with a rocket and almond salad ..... 120 g **58 zł**
Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard

Lekko wędzony śledź matias z grzybowym majonezem, korniszonem, kawiorem z buraka i chrupiacą szalotką
Lightly smoked matjes herring with mushroom mayonnaise, gherkin, beetroot caviar and crispy shallots ..... 130 g **56 zł**
Ryby, seler, gorczyca • Fish, celery, mustard

Eklerka z musem chrzanowym, gravlaxem z łososia, rzodkiewką, kawiorem z kiszonej kapusty i sosem balsamicznym
Eclair with horseradish mousse, salmon gravlax, radish, sauerkraut caviar and balsamic sauce ..... 100 g **65 zł**
Gluten, jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, fish, lactose, mustard

Wątróbka drobiowa flambirowana w whisky z gruszką, szalotką i chrupiącymi chipsami pszennymi
Poultry liver flambéed in whisky with pear, shallots and crunchy wheat chips ..... 140 g **56 zł**
Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites

Smażone krewetki królewskie z chilli, czosnkiem, szpinakiem i grzanką ziołową z pomidorami
Fried king prawns with chili, garlic, spinach and herb toast with tomatoes .... 140 g **68 zł**
Gluten, skorupiaki, laktoza, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites

Zapiekany topinambur z sałatką z awokado i pomidora oraz sosem jogutowo-szczypiorowym
Baked Jerusalem artichoke with avocado and tomato salad with yoghurt and green onion sauce ..... 140 g **58 zł**
Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z pomidorami, curry i warzywami
Fish soup with tomatoes, curry, and vegetables ..... 250 ml **68 zł**
Gluten, ryby, soja, laktoza, seler • *Gluten, fish, soya, lactose, celery*

Zupa grzybowa z marchewkowymi kluskami i pieczoną pietruszką
Mushroom soup with carrot noodles and roasted parsnip ..... 250 ml **58 zł**
Gluten, jaja, soja, laktoza, seler • *Gluten, eggs, soya, lactose, celery*

Krem z pieczonego topinamburu z chipsami ze skorzonery
Roasted Jerusalem artichoke cream with black salsify chips ..... 250 ml **62 zł**
Laktoza • *Lactose*

SAŁATY SALADS

Sałata z pieczonym łososiem, awokado, czerwoną cebulą, gotowanym jajkiem i sosem koperkowym
Salad with baked salmon, avocado, red onion, boiled egg and dill dressing ..... 220 g **65 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**
Laktoza, gorczyca • *Lactose, mustard*

Sałata z pieczonym combrem jelenia, granatem, grzybami, burakami i chipsami z parmezanu
Salad with roast saddle of deer, pomegranate, mushrooms, beetroot and parmesan chips ..... 200 g **64 zł**
Laktoza, gorczyca • *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 **62 zł**
Gluten, jaja, laktoza, siarczyny • *Gluten, eggs, lactose, sulphites*

Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym
Duck and cranberry pierogi with plum sauce ..... 200 g **64 zł**
Gluten, jaja, laktoza • *Gluten, eggs, lactose*

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*

DANIA RYBNE FISH DISHES

Jesiotr z dyniowym pęczotto ze smażonym szpinakiem, kapustą pak choi i sosem porowym
Sturgeon with pumpkin pearl barley with fried spinach, pak choi cabbage and leek sauce ..... 260 g **98 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, sulphites

Pieczony w pesto halibut na zapiekance ziemniaczano-marchewkowej z dzikim brokułem i sosem cytrynowym
Baked halibut in pesto with a potato and carrot casserole, wild broccoli and lemon sauce ..... 260 g **110 zł**
Jaja, ryby, laktoza, orzechy, seler, siarczyny • Eggs, fish, lactose, nuts, celery, sulphites

Stek z tuńczyka ze szpinakowym purée ziemniaczanym, roladką z pieczonej papryki ramiro i cukinii oraz sosem kaparowym
Tuna steak with spinach mashed potatoes, roasted ramiro pepper and courgette roll with caper sauce ..... 260 g **98 zł**
Ryby, laktoza, seler, siarczyny • Fish, lactose, celery, sulphites

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Stek z polędwicy wołowej na smażonym szpinaku z pomidorem, konfitowanym ziemniakiem, borowikami, prażonym czosnkiem i sosem pieprzowym
Beef tenderloin steak with sautéed spinach, tomato, confit potato, boletus, roasted garlic and pepper sauce ..... 240 g **134 zł**
Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Gicz jagnięca na chrzanowym purée ziemniaczanym ze smażoną brukselką, tagliatelle z marchewki i wędzoną papryką
Lamb shank with horseradish mashed potatoes, fried Brussels sprouts, carrot tagliatelle and smoked paprika ..... 300 g **138 zł**
laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Pierś z kaczki z marchewkowymi kluskami śląskimi, żelką z wiśni, gratin buraczanym i sosem z czerwonego wina
Duck breast with carrot Silesian dumplings, cherry jellybean, beetroot gratin and red wine sauce ..... 250 g **104 zł**
Jaja, laktoza, seler, siarczyny • 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, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Mus z czarnego bzu i wiśni, na chrupiącym ciastku czekoladowym i sosem z czarnej porzeczki
Crunchy chocolate cake with elderflower and cherry mousse and blackcurrant sauce ..... 140 g **44 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Krem cappucino nadziany orzechami i słonym karmelem z batatową chrupką
Cappucino cream stuffed with nuts and salted caramel with sweet potato puff ..... 150 g **46 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty Apple and fresh mint juice ..... 27 cl **23 zł**

Sok z pomarańczy lub grejpfrutów Orange or grapefruit juice ..... 27 cl **28 zł**

Sok z gruszek i pomarańczy Pear and orange juice ..... 27 cl **29 zł**

Sok z buraków, marchwi i jabłek Beetroot, carrot and apple juice .... 27 cl **26 zł**

Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy Apple, carrot and orange juice ... 27 cl **22 zł**

Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki
Tomato, pepper and parsley juice ..... 27 cl **35 zł**

DIGESTIF

Jägermeister ..... 4 cl **24 zł**

Fernet Branca ..... 4 cl **24 zł**

Finlandia ..... 4 cl **15 zł**

Belvedere Rye Lake Bartężek ..... 4 cl **49 zł**

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

Armagnac Lauvia X.O. ..... 4 cl **79 zł**