

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Lekko podwędzane carpaccio wołowe z rukolą, marynowanymi grzybami shimeji, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą 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



Tatar z tuńczyka z sosem ponzu, sałatką z glonów i marynowanym imbirem

Tuna tartare with ponzu sauce, algae salad and pickled ginger 130 g **66 zł**

Gluten, ryby, soja • Gluten, fish, soya



Sałatka z marynowanego kalafiora, awokado, grillowanej cukinii i wędzonego suma z buraczkowym majonezem i pudrem z pietruszki

Salad of pickled cauliflower, avocado, grilled courgette and smoked catfish with beetroot mayonnaise and parsley powder 140 g **58 zł**

Jaja, ryby, gorczyca • Eggs, fish, mustard



Zapiekany camembert z sałatką z gruszki, żurawiny i goździków na sosie malinowym

Baked camembert with pear, cranberry and clove salad with raspberry sauce 120 g **52 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



Bajgiel z wołowiną, keczupem z dyni, kiszoną rzodkiewką i rukolą

Bagel with beef, pumpkin ketchup, pickled radish and rocket 140 g **54 zł**

Gluten, jaja, soja, gorczyca, ziarna sezamu • Gluten, eggs, soya, mustard, sesame seeds



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 **52 zł**

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

ZUPY SOUPS

Zupa Tom-Yum z krewetkami, pomidorami i makaronem ryżowym

Tom-Yum soup with shrimp, tomato and rice noodles 250 ml **58 zł**

Skorupiaki, soja, seler, ziarna sezamu • Shellfish, soya, celery, sesame seeds



Bulion z gęsi z pierogami warzywno-grzybowymi

Goose broth with vegetable and mushroom dumplings 250 ml **54 zł**

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

Żurek na żytnim zakwasie, z pulpetami wołowymi i kiszoną kapustą

Sour rye soup with beef meatballs and sauerkraut 250 ml **48 zł**

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

SAŁATY SALADS

Sałata Cezar z kurczakiem, boczkim, parmezanem i grzankami

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

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

Sałata z konfitowanym dorszem, grillowaną cukinią, kaparami, pomidorami, chrupiącą szalotką i winegretem szafranowym

Salad with confit cod, grilled courgette, capers, tomatoes, crispy shallots and saffron vinaigrette 200 g **60 zł**



Ryby, laktoza, gorczyca • Fish, lactose, mustard

Sałata z wędzonym ekologicznym kozim serem, filetami pomarańczy, burakiem, migdałami i winegretem cytrynowym

Salad with smoked organic goat's cheese, orange fillets, beetroot, almonds and lemon vinaigrette 200 g **60 zł**



Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

MAKARONY PASTA

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

Rigatoni pasta with chorizo, sun-dried tomatoes, artichoke, spinach, tomatoes and olives in a wine and butter sauce 200 g **68 zł**

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

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 250 g **62 zł**



Gluten, jaja, laktoza, orzechy, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, nuts, sulphites

Pierogi z kozim serem, ziemniakami, kwaśnym jabłkiem i orzechami na emulsji z pieczonych buraków i chipsem z kaszy jaglanej

Dumplings with goat's cheese, potatoes, sour apple and nuts served with a roasted beetroot emulsion and a millet chips 200 g **60 zł**



Gluten, jaja, laktoza, orzechy, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, nuts, celery, sulphites

DANIA RYBNE FISH DISHES

Smażony na skórce pstrąg z koperkowymi ziemniakami, młodymi maślanymi warzywami i sosem porowym

Skin fried trout with dill potatoes, young vegetables in butter, and leek sauce 260 g **75 zł**

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



Karmazyn zapiekany pod parmezanem z cukinią, pomidorami, kapustą pak-choi, na risotto z czarnego ryżu z sosem z suszonych pomidorów i musztardy

Baked redfish with parmesan and courgette, tomatoes and pak choi, with black rice risotto, with sun-dried tomato and mustard sauce 250 g **84 zł**

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



Smażona dorada z torcikiem z bakłażana, pomidorów i cukinii, z purée ziemniaczanym i sosem szafranowym

Fried sea bream with aubergine cake, tomatoes and courgette, with mashed potatoes and saffron sauce 250 g **96 zł**

Ryby, laktoza, seler • Fish, lactose, celery



DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina z purée ziemniaczanym, żółtym burakiem, groszkiem cukrowym i pieczoną marchewką

Beef cheeks in red wine sauce with mashed potatoes, yellow beetroot, sugar snap peas and roasted carrots 260 g **92 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



Pierś kurczaka kukurydzianego na parmezanowych kluseczkach z pieczonymi korzennymi warzywami i smażonym szpinakiem

Corn chicken breast with parmesan dumplings, roasted root vegetables and sautéed spinach 250 g **82 zł**

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

Grillowany schab z kością z tłuczonymi ziemniakami, kiszoną kapustą, dzikim brokułem i sosem musztardowym

Grilled bone-in pork loin with mashed potatoes, sauerkraut, wild broccoli and mustard sauce 260 g **85 zł**

Laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Lactose, celery, mustard, 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

Tartaletka z budyniem i śliwkami zapekana pod kruszonką z lodami waniliowymi

Tartlet with pudding and plums baked with a crumble topping, served with vanilla ice cream 160 g **36 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Biskopt z chrupiącą białą czekoladą, kremem chałwowym i malinową żelką

Sponge cake with crispy white chocolate, halva cream and a raspberry jellybean 140 g **40 zł**



Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Pianka waniliowa z sosem wiśniowym na ciasteczku z chrupiącej czekolady

Crunchy chocolate chip cookie with vanilla mousse and cherry sauce 130 g **40 zł**



Laktoza • Lactose

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

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

Sok z pomarańczy lub grejfrutów 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**

KOKTAJLE COCKTAILS

Koktajl ananasowo-pietruszkowy

Ananas, natka pietruszki, banan, imbir, spirulina,
świeży sok z cytryn i pomarańczy

Pineapple-parsley cocktail
Pineapple, parsley, banana, ginger, spirulina, fresh lemon, and orange juice 27 cl **31 zł**

Koktajl ogórkowo-jogurtowy

Świeży ogórek, ogórek kiszony, rzodkiewka, szpinak, natka pietruszki,
koper, jogurt naturalny, zielony pieprz, sól himalajska

Cucumber-yoghurt cocktail
Fresh cucumber, pickled cucumber, radish, spinach, parsley, dill, natural yoghurt, green pepper, Himalayan salt ... 26 cl **27 zł**

Koktajl bakaliowy

Napój owsiany, winogrona, orzech laskowy, rodzynki, otręby
owsiane, nasiona konopi, świeży sok z cytryny, miód, cynamon

Dried fruit cocktail
Oat drink, grapes, hazelnuts, raisins, oat bran, hemp seeds, fresh lemon juice, honey, cinnamon 27 cl **39 zł**

Koktajl z kiwi i truskawek

Truskawki, kiwi, suszona żurawina, świeży sok z pomarańczy

Strawberry and kiwi cocktail
Strawberries, kiwi, dried cranberry, fresh orange juice 26 cl **36 zł**