

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanym ogórkiem, cebulą, żółtkiem przepiórczym, piklowaną czerwoną cebulą i musztardą francuską

Beef tenderloin tartare with marinated cucumber, onion, quail egg yolk, pickled red onion and French mustard 120 g **68 zł**
Gluten, jaja, soja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, soya, lactose, mustard

Zapiekany na grzance kozi ser z miodem szafranowym, figą, rukolą i płatkami migdałów

Goat cheese baked on a toast with saffron honey, fig, rocket and almond flakes 120 g **62 zł**
Gluten, laktoza, orzechy, gorczyca • Gluten, lactose, nuts, mustard



Śledź matjas z sałatką z wędzonego ziemniaka i ukwaszanej śmietany, kiszonym ogórkiem, buraczkowym majonezem, kaparami i chrupiącą cebulką

Pickled herring with smoked potato and sour cream salad, pickled cucumber, beetroot mayonnaise, capers and crispy onion 120 g **68 zł**
Jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Eggs, fish, lactose, mustard



Łosoś gravlax marynowany w buraczkach na sałatce z ogórka i awokado z oliwą szczypiorkową i śmietanką

Salmon gravlax marinated in beetroots on cucumber and avocado salad with chive oil and cream 140 g **72 zł**
Ryby, laktoza, gorczyca • Fish, lactose, mustard



Wątróbka drobiowa flambirowana w whisky z dodatkiem jabłka i sosu balsamicznego

Poultry liver flambéed with whisky with apple and balsamic sauce 140 g **60 zł**
Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites

Smażone krewetki królewskie z chilli, czosnkiem, pomidorami i szpinakiem podane z grzanką zapiekaną z pesto

Fried king prawns with chili, garlic, tomatoes, spinach and toast baked with pesto 140 g **74 zł**
Gluten, skorupiaki, laktoza, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites

Szpinakowe tacos z tuńczykiem, kolendrą i majonezem wasabi

Spinach tacos with tuna, coriander and wasabi mayonnaise 120 g **74 zł**
Gluten, jaja, ryby, soja, gorczyca • Gluten, eggs, fish, soya, mustard

Ziemniaczany gofr z wędzonym sumem, małosolnym ogórkiem, sosem jogurtowo-koperkowym i chipsami z cebuli

Potato waffle with smoked catfish, low-salt cucumber, yogurt and dill sauce and onion chips 100 g **68 zł**
Gluten, jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, fish, lactose, mustard

ZUPY SOUPS

Aksamitna zupa rybna na skorupiakach z pieczonym łososiem, pomidorami i siekanym koprem

Velvet fish soup on shellfish with roasted salmon, tomatoes and chopped dill ... 250 ml **75 zł**
Gluten, skorupiaki, ryby, soja, seler, siarczyny • Gluten, shellfish, fish, soya, celery, sulphites

Bulion grzybowy z pierożkiem borowikowo-warzywnym

Mushroom broth with a dumpling stuffed with boletes and vegetables 250 ml **70 zł**
Jaja, laktoza, seler • Eggs, lactose, celery

Pikantna zupa gulaszowa z papryką i domowymi kluseczkami

Spicy goulash soup with peppers and homemade dumplings 250 ml **68 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites

SAŁATY SALADS

Salata 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 **72 zł**
Jaja, ryby gorczyca • Eggs, fish, mustard

Salata z kozim serem, owocami, pestkami dyni i miodowym sosem winegret

Lettuce with goat cheese, fruit, pumpkin seeds and honey vinaigrette sauce ... 220 g **66 zł**
Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Salata Cezar z kurczakiem, boczkiem, parmezanem i grzankami

Caesar salad with grilled chicken, bacon, parmesan and toasts 220 g **64 zł**
Gluten, jaja, ryby, soja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, fish, soya, 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 **72 zł**
Gluten, jaja, laktoza, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, sulphites

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

Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym

Duck and cranberry dumplings with plum sauce 200 g **64 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

DANIA RYBNE FISH DISHES

Smażony sandacz z purée ziemniaczano-szpinakowym, pieczoną kolorową marchewką i sosem borowikowym

Fried pike perch with potato and spinach purée, roasted rainbow carrots and boletus sauce 240 g **114 zł**

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

Halibut pieczony w pesto z suszonych pomidorów na zapiekance ziemniaczano-warzywnej z dzikim brokułem i sosem cytrynowym

Halibut baked in sun-dried tomato pesto on a potato and vegetable casserole with wild broccoli and lemon sauce 240 g **115 zł**

Jaja, ryby, laktoza, orzechy, seler, siarczyny • Eggs, fish, lactose, nuts, celery, sulphites

Stek z tuńczyka na czarnej soczewicy z podwędzaną papryką, kalafiolem romanesco i sosem chimichurri

Tuna steak on black lentils with smoked paprika, Romanesco cauliflower and chimichurri sauce 240 g **112 zł**

Ryby, laktoza • Fish, lactose

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Stek z polędwicy wołowej z faszerowanym gorgonzolą ziemniakiem, grillowaną cukinią, smażonym szpinakiem z sosem z czerwonego wina

Beef tenderloin steak with gorgonzola stuffed potato, grilled zucchini, fried spinach with red wine sauce 250 g **152 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Comber jagnięcy bez kości pieczony w ziołach z truflowym purée ziemniaczanym, kolorową papryką, czerwoną cebulą i sosem demi-glace

Boneless saddle of lamb roasted in herbs with truffle potato purée, colorful peppers, red onion and demi-glace sauce 240 g **162 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Pierś z kaczki na carpaccio z żółtego buraka, z kluskami śląskimi, żelem z jabłka i sosem z pomarańczą

Duck breast on yellow beetroot carpaccio with Silesian dumplings, apple gel and orange sauce 250 g **130 zł**

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

DESERY DESSERTS

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem truskawkowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and strawberry sauce 180 g **45 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Mus z orzecha laskowego nadziany śliwką z sosem wiśniowym

Plum-stuffed hazelnut mousse with cherry sauce 140 g **48 zł**
Gluten, laktoza, orzechy • Gluten, lactose, nuts

Ciasteczkowy krem z pomarańczą na karmelowej prażynce

Cookie cream with orange on a caramel feuilletine 140 g **48 zł**
Gluten, laktoza • Gluten, lactose

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty Apple and fresh mint juice 27 cl **30 zł**

Sok z pomarańczy lub grejpfrutów Orange or grapefruit juice 27 cl **35 zł**

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

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

DIGESTIF

Jägermeister 4 cl **27 zł**

Fernet Branca 4 cl **28 zł**

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

Armagnac Lauvia Vintage 4 cl **99 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.