

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 **66 zł**



Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Krewetki w tempurze na majonezie szczypiorkowym z dodatkiem wasabi

King prawns in tempura on chive mayonnaise with wasabi 140 g **72 zł**



Gluten, skorupiaki, seler, gorczyca • Gluten, shellfish, celery, mustard

Camembert zapieczony z miodem truflowym podany na sosie żurawinowym

Camembert baked with truffle honey, served on cranberry sauce 140 g **60 zł**



Laktoza • Lactose

Tatar z podwędzanego śledzia z buraczkami, cebulą, marynowanymi grzybami, majonezem koperkowym i jajkiem przepiórczym

Semi-smoked herring tartare with beetroots, onion, pickled mushrooms, dill mayonnaise and quail egg 120 g **62 zł**



Jaja, ryby, gorczyca • Eggs, fish, mustard

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, laktoza • Gluten, eggs, fish, lactose

ZUPY SOUPS

Zupa Tom-Yum z krewetkami, makaronem ryżowym i pomidorami

Tom-Yum soup with shrimps, rice noodles and tomatoes 250 ml **65 zł**



Skorupiaki, ryby • Shellfish, fish

Bulion wołowy z kawałkami mięsa, pieprzowymi kluskami i warzywami

Beef broth with chunks of meat, pepper dumplings and vegetables 250 ml **64 zł**

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

**Krem z pieczonego kalafiora z suszonym żółtkiem,
oliwą szczypiorkową i chipsami z pietruszki**



Roasted cauliflower cream with dried egg yolk, chive oil and parsley chips ... 250 ml **62 zł**

Jaja, laktoza • Eggs, lactose

SAŁATY SALADS

**Sałata Cezar z kurczakiem,
boczkim, 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

**Sałata z wędzonym sumem, kiszonym ogórkiem, czerwoną
cebulą, pomidorem, rzodkiewką i ziołowym winegretem**



Lettuce with smoked catfish, pickled cucumber,
red onion, tomato, radish and herb vinaigrette 200 g **68 zł**

Ryby, gorczyca • Fish, mustard

**Sałata z solankowym serem marynowanym w płatkach czosnku,
grillowaną cukinią, warzywami i sosem winegret**



Lettuce with brined cheese marinated in garlic flakes,
grilled zucchini, vegetables and vinaigrette 200 g **72 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

MAKARONY PASTA

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

Rigatoni pasta with chorizo, sun-dried tomatoes, artichokes,
spinach, tomatoes and olives in a wine and butter sauce 200 g **70 zł**

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

**Spaghetti chitarra w pistacjowym pesto
z gorgonzolą, szpinakiem i pomidorami**



Spaghetti alla chitarra in pistachio pesto
with gorgonzola, spinach and tomatoes 200 g **74 zł**

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

**Pierogi z pieczonym sandaczem,
korzennymi warzywami i świeżym koprem
na sosie tymiankowym i z rzodkiewką**

Dumplings with roasted pike perch, root vegetables
and fresh dill on thyme sauce with radish 200 g **76 zł**

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

DANIA RYBNE FISH DISHES

Smażony na skórze 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 **88 zł**



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

Polędwica z dorsza w panierce z suszonych pomidorów ze szpinakowym purée ziemniaczanym, smażoną sałatą rzymską i sosem cytrynowym

Cod loin coated with sun-dried tomatoes with spinach potato purée, fried romaine lettuce and lemon sauce 240 g **96 zł**

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

Pieczony sum z oliwą porową na ragoût warzywnym z pomidorami, ciecierzycą, ziołami i chipsami z batata

Roasted catfish with leek oil on vegetable ragoût with tomatoes, chickpeas, herbs and yam chips 240 g **92 zł**



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

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina z chrzanowym purée ziemniaczanym, pieczonymi burakami i żelką z żółtej marchwi

Beef cheeks in red wine sauce with horseradish potato purée, baked beetroots and yellow carrot jelly 240 g **96 zł**



Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Pierś perlicy faszerowana żurawiną i orzechami na mazurskich kluskach ziemniaczanych z roladką z cukinii i papryki ramiro

Guinea fowl breast stuffed with cranberries and nuts on Masurian potato dumplings with a zucchini and Ramiro pepper roll 240 g **105 zł**

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

Polędwica z mangelicy z kwaśnym jabłkiem, pieczonymi w łupince ziemniakami, dzikim brokułem i sosem z miodu pitnego

Mangalitza tenderloin with sour apple, baked jacket potatoes, wild broccoli and mead sauce 240 g **112 zł**



Seler, siarczyny • Celery, sulphites

DESERY DESSERTS

Brownie z orzechami, mlecznym kremem i sosem malinowym

Brownie with nuts, milk cream and raspberry sauce 130 g **45 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts



Mazurskie pampuchy nadziewane karmelizowanymi jabłkami i żurawiną z sosem z ukwaszanej śmietanki i lodami porzeczkowymi

Masurian steamed yeast dumplings stuffed with caramelized apples and cranberries with sour cream sauce and currant ice cream 140 g **45 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Ciasto pistacjowe z mleczną czekoladą i sosem wiśniowym

Pistachio cake with milk chocolate and cherry sauce 140 g **45 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 **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 buraków, marchwi i jabłek Beetroot, carrot and apple juice 27 cl **32 zł**
Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy Apple, carrot and orange juice 27 cl **34 zł**
Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki Tomato, pepper and parsley juice 27 cl **39 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.