

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

### Tatar z polędwicy wołowej z marynowanym ogórkiem, cebulą, żółtkiem przepiórczym, majonezem grzybowym i musztardą francuską

Beef tenderloin tartare with marinated cucumber, onion, quail egg yolk, mushroom mayonnaise and French mustard ..... 120 g **72 zł**  
*Gluten, jaja, soja, gorczyca • Gluten, eggs, soya, 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*



### Śledz matjas z piklowaną białą cebulą, sałatką buraczaną i majonezem szczypiorkowym

Pickled matjes herring with pickled white onion, beetroot salad and chive mayonnaise ..... 120 g **68 zł**  
*Jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Eggs, fish, lactose, mustard*



### Zapiekanka z topinamburu z musem z awokado, pastą z czarnego czosnku oraz sałatką z pomidorów i marynowanej dyni

Jerusalem artichoke casserole with avocado mousse, black garlic paste and a salad made of tomatoes and marinated pumpkin ..... 120 g **70 zł**  
*Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard*



### Wątróbka drobiowa z jabłkiem i szalotką, flambirowana w whisky w delikatnym sosie balsamicznym

Chicken liver with apple and shallot, flambéed with whisky in a delicate balsamic sauce ..... 140 g **62 zł**  
*Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites*

### Smażone krewetki królewskie z chilli i czosnkiem, podane z czosnkową grzanką z concasse pomidorowym

Fried king prawns with chili and garlic, served with a garlic toast and tomato concasse ..... 140 g **78 zł**  
*Gluten, skorupiaki, laktoza, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites*

## ZUPY SOUPS

### Pikantna zupa Tom-Yum z krewetkami i makaronem ryżowym

Spicy Tom yum soup with king prawns and rice noodles ..... 250 ml **75 zł**  
*Skorupiaki, ryby, soja, nasiona sezamu, siarczyny • Shellfish, fish, soya, sesame seeds, sulphites*



### Bulion z grzybów leśnych z uszkami z farszem warzywno-borowikowym

Forest mushroom broth with tortellini  
stuffed with vegetables and boletus ..... 250 ml **72 zł**  
*Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery*

### Zupa gulaszowa z papryką, korzennymi warzywami i smażonym ziemniakiem

Goulash soup with peppers,  
root vegetables and fried potato ..... 250 ml **76 zł**  
*Gluten, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, lactose, celery, sulphites*

## SALATY 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, pomidorami, kaparami, boczkiem, parmezanem i grzankami

Caesar salad with grilled chicken, tomatoes,  
capers, bacon, parmesan and croutons ..... 220 g **64 zł**  
*Gluten, jaja, ryby, soja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, fish, soya, lactose, mustard*

## MAKARONY PASTA

### Makaron ryżowy w sosie słodko-kwaśnym z pikantną wołowiną, warzywami, bambusem, ananasem i kielkami fasoli mung

Sweet and sour rice noodles with spicy beef, vegetables,  
bamboo shoots, pineapple, and mung bean sprouts ..... 250 g **78 zł**  
*Gluten, orzeszki ziemne, soja, seler, nasiona sezamu • Gluten, peanuts, soya, celery, sesame seeds*



### 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*



### Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym

Duck and cranberry dumplings with plum sauce ..... 200 g 75 zł

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*

### Orkiszowe pierogi nadziewane mięsem z jelenia i smażoną kapustą włoską, na kremowym sosie z grzybów leśnych pod prażoną, chrupiącą cebulką

Spelt dumplings stuffed with deer meat and fried savoy cabbage on a creamy forest mushroom sauce with crispy fried onion ..... 200 g 85 zł

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

## DANIA RYBNE FISH DISHES

### Halibut zapiekany pod bazyliowym pesto podany z zapiekanką warzywno-ziemniaczaną, groszkiem cukrowym i musem z pieczonego kalafiora

Halibut baked under basil pesto, served with vegetable and potato casserole, sugar snap peas and roasted cauliflower mousse ..... 240 g 115 zł

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



### Stek z tuńczyka z pieczonymi ziemniakami, romanescem, musem z pieczonej papryki i sosem kaparowym

Tuna steak with roasted potatoes, romanesco, roasted pepper mousse and caper sauce ..... 240 g 115 zł

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



### Sandacz w sosie borowikowym z purée ziemniaczanym, pieconą marchewką i dzikim brokułem

Pikeperch in boletus sauce with potato purée, roasted carrots and wild broccoli ..... 240 g 114 zł

*Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites*



## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

### Konfitowane udko z gęsi z modrą kapustą, kluskami śląskimi, musem z pieczonego jabłka i sosem z wędzonej wiśni

Goose leg confit with red cabbage, Silesian dumplings, baked apple mousse and smoked cherry sauce ..... 250 g 140 zł

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

### Comber jagnięcy bez kości na musie z pieczonej cebuli z chrupiącym krokietem ziemniaczanym, zielonymi warzywami i sosem tymiankowym

Boneless saddle of lamb on roasted onion mousse with crispy potato croquette, green vegetables and thyme sauce ..... 240 g 162 zł

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



**Stek z polędwicy wołowej z pieczonymi ziemniakami, grillowanymi warzywami, smażonym szpinakiem i sosem z zielonego pieprzu**

Beef tenderloin steak with roasted potatoes, grilled vegetables, fried spinach and green pepper sauce ..... 280 g **170 zł**

*Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites*



## DESERY DESSERTS

**Gniazdko ptysiowe z kremem truskawkowym i sosem waniliowym**

Chouxnut with strawberry cream and vanilla sauce ..... 150 g **50 zł**

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*



**Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem z kwaśnej maliny**

Chocolate fondant with vanilla ice cream and sour raspberry sauce ..... 180 g **48 zł**

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*



**Mus tiramisu na kawowym ciastku z amaretto**

Tiramisu mousse on a coffee cookie with amaretto ..... 150 g **52 zł**

*Gluten, laktoza, orzechy • Gluten, lactose, nuts*



**Ciasto makowe z rumem, kremem orzechowym i sosem wiśniowym**

Poppy seed cake with rum, nut cream and cherry sauce ..... 150 g **54 zł**

*Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts*



**Obniżona zawartość glutenu**  
Reduced gluten content



**Obniżona zawartość laktozy**  
Reduced lactose content



**Wegetariańskie**  
Vegetarian

W Restauracji Oranżeria dostępna jest również karta menu z daniami dla vegetarian i wegan.  
Oranżeria Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.