

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, jaja, seler, gorczyca • Gluten, shellfish, eggs, celery, 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

Żurek na domowym zakwasie i suszonych grzybach z purée ziemniaczanym, kiszoną kapustą, gotowanym jajkiem i chrupiącym, kruszonym boczkiem

Rye flour soup made with homemade sourdough
and dried mushrooms, served with potato purée,
sauerkraut, boiled egg and crushed crispy bacon

250 ml 68 zł

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

Rosół z pieczonej gęsi z pierożkami mięсно-warzywnymi i siekaną natką pietruszki

Roasted goose broth with meat and vegetable
dumplings and chopped parsley

250 ml 70 zł

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

SAŁATY SALADS

Sałata 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

Sałata z kozim serem, owocami, pestkami dyni i malinowym sosem winegret

Lettuce with goat cheese, fruit, pumpkin seeds and raspberry vinaigrette sauce 220 g **66 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Makaron rigatoni z suszonymi pomidorami i szynką prosciutto w kremowym sosie z buratą, pistacją, bazylią i szpinaku

Rigatoni with sun-dried tomatoes and Prosciutto in creamy sauce made of burrata, pistachios, basil and spinach 250 g **70 zł**

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

Spaghetti chitarra z krewetkami i cukinią w sosie pomidorowym ze szpinakiem

Spaghetti alla chitarra with king prawns and zucchini in tomato sauce with spinach 200 g **76 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, laktoza, seler, siarczyny

Gluten, shellfish, eggs, lactose, celery, sulphites

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

Skin fried salmon trout with dill potatoes, young vegetables in butter, and leek sauce 260 g **88 zł**

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



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

Dumplings with roasted pikeperch,
root vegetables and fresh dill,
served with radishes on thyme sauce 240 g **92 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, sulphites

**Wolno gotowane policzki wieprzowe
w sosie z czerwonego wina na purée
ziemniaczanym z pieczonym burakiem
i spaghetti z korzennych warzyw**

Slow cooked pork cheeks in red wine sauce
on potato purée with roasted beetroot
and root vegetable spaghetti 250 g **95 zł**
Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

**Tradycyjny sznycel cielęcy z opiekаныmi
ziemniakami, zasmażaną z koprem białą
kapustą i sosem holenderskim**

Traditional veal schnitzel with roasted
potatoes, white cabbage fried with dill,
and hollandaise sauce 300 g **118 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites

DESERY DESSERTS

**Tarteletka zapiekana z budyniem waniliowym
i pieczoną figą podana z lodami śmietankowymi**

Baked tartlet with vanilla pudding and
baked fig, served with creamy ice cream 130 g **48 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

**Czekoladowe ciastko z konfiturą
z pomarańczy i kremem sernikowym**

Chocolate cookie with orange jam
and cheesecake cream 140 g **47 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 **32 zł**



Sok z pomarańczy lub grejpfrutów

Orange or grapefruit juice 27 cl **36 zł**



Sok z gruszek i pomarańczy

Pear and orange juice 27 cl **36 zł**



Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy

Apple, carrot and orange juice 27 cl **35 zł**



Sok z jabłek, ananasa i grejpfruta

Apple, pineapple and grapefruit juice 27 cl **37 zł**



Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki

Tomato, pepper and parsley juice 27 cl **39 zł**

Seler • Celery



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 wegetarian i wegan.
Oranżeria Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.