




PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi warzywami, żółtkiem przepiórczym i musztardą 

Beef sirloin tartar with marinated vegetables, quail egg yolk and mustard 130 g **48 zł**

Gluten, jaja, soja, gorczyca • Gluten, eggs, soya, mustard

Zapiekany kozi ser z migdałami na grzance razowej z gruszką, burakiem i porzeczką  

Baked goat cheese with almonds on wholemeal toast with pear, beetroot and currant 140 g **42 zł**


Gluten, jaja, soja, orzechy, gorczyca, ziarna sezamu

Gluten, eggs, soya, nuts, mustard, sesame seeds

Pieczona na różowo polędwiczka cielęca na musie z jajka i trufli  

Rare baked veal loin served on truffle and egg mousse 120 g **46 zł**

Jaja, seler, siarczyny • Eggs, celery, sulphites

Śledź Matias z cebulą, korniszonem, kaparami, jajkiem i chipsem z batata  

Matias herring with onion, gherkin, capers, egg and sweet potato chips 140 g **38 zł**

Jaja, ryby, gorczyca • Eggs, fish, mustard

Wędzony węgorz na pikantnej sałatce z chrupiących warzyw  

Smoked eel on spicy salad of crunchy vegetables 110 g **46 zł**

Ryby, gorczyca • Fish, mustard

Wątróbka z kaczki smażona z truskawkami i zielonym pieprzem w delikatnym sosie balsamicznym

Duck liver fried with strawberries and green pepper in a delicate balsamic sauce 160 g **40 zł**

Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites

Smażone krewetki królewskie z chilli, czosnkiem, szpinakiem z grzanką ziołową z pomidorami

Fried king prawns with chili, garlic, spinach and herb toast with tomatoes 140 g **52 zł**


Gluten, skorupiaki, laktoza, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z kawałkami ryb, pomidorami i warzywami 


Fish soup with pieces of fish meat, tomatoes and vegetables 250 g **40 zł**

Gluten, skorupiaki, ryby, siarczyny • Gluten, shellfish, fish, sulphites

Bulion z ogona wołowego z domowym makaronem siekaną pietruszką i szarpanym mięsem 

Oxtail broth with homemade noodles, chopped parsley and pulled beef 250 g **35 zł**

Gluten, jaja, seler • Gluten, eggs, celery

Krem z pora i migdałów z serkiem mascarpone, szczypiorem i jajkiem sous-vide 

Leek and almonds cream soup with mascarpone cheese, chive and sous-vide egg 250 g **37 zł**

Jaja, laktoza, seler, siarczyny • Eggs, lactose, celery, sulphites

SALATY SALADS

Sałata z pieczonym łososiem, szpinakiem, awokado, suszonym pomidorem, szparagami, koprem włoskim i sosem cytrynowym

Lettuce with baked salmon, with spinach, avocado, sun-dried tomatoes, asparagus, and fennel with citrus sauce 250 g **46 zł**

Ryby, gorczyca • Fish, mustard



Sałata z kozim serem, owocami leśnymi, pistacjami i miodowym winegretem

Lettuce with goat cheese, forest fruit, pistachios, and honey vinaigrette sauce 280 g **45 zł**

Gorczyca, orzechy • Mustard, nuts



Sałata z wędzoną pierśią kaczki, burakami, marynowanymi grzybami, żurawiną, słonecznikiem i ogrodowym winegretem

Lettuce with smoked duck breast, beetroots, marinated mushrooms, cranberries, sunflower seeds, and garden vinaigrette sauce 250 g **46 zł**

Gorczyca • Mustard



MAKARONY PASTA

Tagiatelle 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 **50 zł**

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



Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym

Duck and cranberry pierogi with plum sauce 200 g **45 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Wędzony sum, kwaszony ogórek, por i suszony pomidor zamknięte w cieście z glonami na ukwaszanej śmietanie ze szczypiorem

Smoked catfish with pickled cucumber, leek, and sun-dried tomatoes wrapped in algae dough, served on sour cream with chives 240 g **50 zł**

Gluten, jaja, ryby, laktoza, gorczyca, siarczyny • Gluten, eggs, fish, lactose, mustard, sulphites

Makaron ryżowy w sosie słodko-kwaśnym z pikantną wołowiną, warzywami, bambusem, ananase i kiełkami fasoli mung

Sweet and sour rice noodles with spicy beef, vegetables, bamboo shoots, pineapple, and mung bean sprouts 300 g **48 zł**

Orzeszki ziemne, soja, seler, ziarna sezamu • Peanuts, soya, celery, sesame seeds



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian

DANIA RYBNE FISH DISHES

Sandacz smażony na skórce z purée ziemniaczanym z chrzanem, ragoût z cukinii, borowików i bobu oraz sosem szpinakowym

Skin fried pike-perch with horseradish potato purée, zucchini, porcini mushrooms and broad bean ragoût, and spinach sauce 280 g **78 zł**

Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites



Halibut pieczony w pesto na zapiekance z batata i marchewki z brokułem i sosem limonkowym

Pesto baked halibut served on sweet potato and carrot casserole, with broccoli and lime sauce 260 g **75 zł**

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



Sum w sosie z kiszzonego ogórka z pikantnym musem z czerwonej soczewicy i smażonymi warzywami paysanne

Catfish in pickled cucumber sauce with spicy red lentils mousse and fried paysanne vegetables 260 g **68 zł**

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



DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Stek z polędwicy wołowej z pieczonym, czosnkowym pomidorem, grillowanymi warzywami, faszerowanym ziemniakiem i sosem pieprzowym

Beef sirloin steak with roasted garlic tomato, grilled vegetables, jacket potato and pepper sauce 300 g **98 zł**

Laktoza, seler • Lactose, celery



Comber jagnięcy bez kości z miętowo-cytrynową kaszą bulgur, pepperonată, szpinakiem i sosem z czerwonego wina

Boneless saddle of lamb with lemon-and-mint bulgur wheat, pepperonata, spinach, and red wine sauce 260 g **90 zł**

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

Pierś kaczki z sosem z wędzonej wiśni, obsmażaną babką ziemniaczaną, glazurowanym żółtym burakiem i pieczonym jabłkiem

Duck breast with smoked cherry sauce, fried potato cake, glazed yellow beetroot, and baked apple 280 g **85 zł**

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

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

DESERY DESSERTS


Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem truskawkowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and strawberry sauce	180 g	 34 zł
<i>Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose</i>		

Truskawkowa pianka z ciemną czekoladą i zielonym biszkoitem

Strawberry marshmallow with dark chocolate and green sponge cake	140 g	 35 zł
<i>Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose</i>		

Migdałowe kruche ciastko z kremem waniliowym i świeżymi owocami

Almond shortcrust pastry with vanilla cream and fresh fruit	140 g	 32 zł
<i>Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts</i>		

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty Apple and fresh mint juice	34 cl	19 zł
Sok z pomarańczy lub grejpfrutów Orange or grapefruit juice	34 cl	26 zł
Sok z gruszek i pomarańczy Pear and orange juice	34 cl	25 zł
Sok z buraków, marchwi i jabłek Beetroot, carrot and apple juice	34 cl	24 zł
Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy Apple, carrot and orange juice	34 cl	18 zł
Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki Tomato, pepper and parsley juice	34 cl	31 zł

DIGESTIF

Jägermeister	4 cl	19 zł
Fernet Branca	4 cl	19 zł
Finlandia	4 cl	13 zł
Belvedere Rye Lake Bartężek	4 cl	39 zł
Beluga Hunting Berry, Herbal	4 cl	37 zł
Calvados Château du Breuil V.S.O.P.	4 cl	45 zł
Armagnac Lauvia X.O.	4 cl	59 zł