

Szanowni Państwo,

Najbardziej cenię sobie produkty lokalne i sezonowe. One stanowią o naszym dziedzictwie kulinarnym. Są dla mnie inspiracją i podstawą mojego menu.

Życzę przyjemnych i niezapomnianych doznań kulinarnych.

Sławomir Kwaśniewski

Szef Kuchni Restauracji Romantyczna



Slow Food®

MENU DEGUSTACYJNE

Zaufajcie Państwo doświadczeniu i kreatywności naszego Szefa Kuchni. Autorskie menu degustacyjne to pięć lub siedem odsłon, do których na Państwa życzenie sommelier dobierze idealnie skomponowane wino.

PIĘĆ ODSŁON	460 zł za osobę (z degustacją win 680 zł za osobę)
SIEDEM ODSŁON	560 zł za osobę (z degustacją win 850 zł za osobę)

PRZYSTAWKI

Troć wędrowna marynowana w soli morskiej i cukrze trzcinowym podana z orzeźwiającym słończnikiem bulwiastym, czarnuszką, piklowaną rzodkiewką oraz oliwą z wiesiołka



..... 150 g 132 zł

Sugerowane wino: Vini Centanni, Pecorino, Marche 150 ml 39 zł

Dojrzewający comber z jelenia rolowany z duxelles z bocznika podany na emulsji z kawy i ciemnej czekolady oraz z kasztanami i sezonowymi owocami



..... 150 g 142 zł

Sugerowane wino: Vini Centanni, Nobile Terre Montefloris Rosso, Marche 150 ml 37 zł

Mięso winniczków prażone na maśle z borowikami, szalotką i czosnkiem podane z biszkoptem szpinakowym

..... 150 g 120 zł

Sugerowane wino: Wente, Morning Fog Chardonnay, Livermore Valley 150 ml 47 zł

Siekana polędwica wołowa wędzona w chwili podania z musztardą borowikową i piklami



..... 160 g 125 zł

Sugerowane wino: Cellers Grifoll Declara, Predicat, Priorat 150 ml 39 zł

SAŁATY

Listki zielonych sałat podane z kompozycją wiosennych warzywnych nowalijek, figami, migdałami oraz dressingiem z oleju lnianego, miodu akacjowego, cytryny i kolendry



160 g 89 zł

Sugerowane wino: Weinhaus Gebrüder Steffen, ST10 Riesling Feinherb, Mosel

150 ml 35 zł

Kolorowe listki sałat z mazurskim kozim serem panierowanym w migdałach, szarfanową gruszką, słonym karmelem, grillowanym winogronem i popcornem



200 g 88 zł

Sugerowane wino: Winnica Turnau, Riesling, region północ

150 ml 45 zł

ZUPY

Chłodnik z pomidorów podany z lodami chrzanowymi, salsą z dymki, selera naciowego i lubczyku oraz oliwą szczypiorkową



200 ml 80 zł

Intensywny bulion z wędzonego węgorka podany ze szpinakowym pierożkiem faszerowanym mięsem raka i pomidorami

180 ml 64 zł

DANIA GŁÓWNE

Filet z mazurskiego sandacza konfitowany w ziołowym maśle podany na jaśminowym ryżu z szafranem, mini marchewką i sosem kawiorowym



280 g 235 zł

Sugerowane wino: Alpha Estate, Malagouzia Turtles Vineyard, Macedonia

150 ml 37 zł

Stek z halibuta pieczony w pesto z bazylii i rukoli podany z czarną soczewicą, pieczoną mini cukinią, musem z marchwi oraz sosem cytrynowym



280 g 265 zł

Sugerowane wino: Esk Valley, Sauvignon Blanc, Marlborough

150 ml 39 zł

Jagnięcy comber z kostką podany z rusztu
w towarzystwie pieczonych warzyw
oraz ziemniaków i mazurskiej pomoćki
z rozmarynowym sosem demi-glace 290 g **272 zł**

Sugerowane wino: Ionis, Acanto Primitivo, Puglia 150 ml **27 zł**

Filet perliczki faszerowany kozim serem,
nie paloną kaszą gryczaną i pistacjami
podany z musem z pasternaku i pieczonej
papryki oraz dzikim brokułem 210 g **255 zł**

Sugerowane wino: Winnica Silesian, Cuvée, region Dolnośląskie 150 ml **37 zł**

Polędwica wołowa Hereford flambirowana
w nalewce z tarniny podana ze świeżą truflą,
ziemniaczanym purée, selekcją wiosennych warzyw
oraz sosem z fermentowanego czosnku 300 g **330 zł**

Sugerowane wino: Lagarde, Guarda Malbec, Mendoza 150 ml **49 zł**

DESERY

Czekoladowe ciastko wypiekane
z orzechami leszczyny i daktylami
podane z waniliowymi lodami,
słonym karmelem oraz owocami 170 g **75 zł**

Sugerowane sherry: Lustau Pedro Ximénez San Emilio Sherry 60 ml **42 zł**

Semifreddo z rokitnika z rabarbarem
i aperolem podane z cytrynową kruszonką
i ciepłym sosem malinowym 160 g **68 zł**

Sugerowane wino: Angerhof Tschida, Spätlese, Burgenland 150 ml **37 zł**

DIGESTIF

Bumbu The Original Rum	4 cl	36 zł
Fernet Branca	4 cl	25 zł
Mount Gay Extra Old X.O. Rum	4 cl	66 zł
Ron Zacapa 23 Y.O. Rum	4 cl	79 zł
Armagnac Lauvia Vintage 1998	4 cl	99 zł
Clément Très Vieux Rhum Agricole L'Elixir	4 cl	109 zł
Calvados Château du Breuil X.O.	4 cl	99 zł
A.E. DOR Cigar	4 cl	129 zł
Rémy Martin 1738 Accord Royal	4 cl	89 zł
Martell X.O.	4 cl	179 zł
Grappa Serego Alighieri di Amarone	4 cl	62 zł
Nalewka Staropolska	4 cl	35 zł

Chętnie przedstawimy Państwu nasz wybór smaków i aromatów.

DOSTAWCY REGIONALNI:

SZYNKA DYLEWSKA DOJRZEWAJĄCA – Gospodarstwo Kalinówka

SZYNKA WOŁOWA DOJRZEWAJĄCA – Masarnia Dreszler

SERY KOZIE – Gospodarstwo Rolne Nad Arem

WINNICZKI – Fresh Snails Eko-Gospodarstwo, Agnieszka i Sławomir Sakowscy

RYBY – Tradycyjna Wędzarnia Warmińska, Jarosław Parol

CZARNY CZOSNEK – Biokarbowski, Lubawa

WARZYWA – Ekologiczne Gospodarstwo Ogrodnicze, Joanna i Sebastian Walkiewicz



Ze składników bez glutenu



Bez laktozy



Wegetariańskie

W Restauracji Romantyczna dostępna jest również karta menu z wyszczególnionymi alergenami.