

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




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	510 zł za osobę (z degustacją win 730 zł za osobę)
SIEDEM ODSŁON	610 zł za osobę (z degustacją win 900 zł za osobę)

PRZYSTAWKI

Łosoś bałtycki w stylu ceviche, aromatyzowany cytrusami oraz polską wódką, podany ze świeżym ogórkiem, piklowaną rzodkiewką, maliną, olejem szczypiorkowym i kawioem z winniczka 150 g **138 zł** 



Ryby, laktoza, mięczaki

Szpinakowy pieróg przeplatany wstążkami sepii, faszerowany wędzonym twarogiem i ziemniakami, podany na concasse z koktajlowych pomidorów 150 g **68 zł**

Gluten, jaja, laktoza, mięczaki

Mięso winniczków prażone na maśle z borowikami, szalotką i czosnkiem podane z biszkoptem szpinakowym 150 g **138 zł**

Gluten, jaja, laktoza, mięczaki

Siekana polędwica wołowa wędzona w chwili podania, serwowana z kawioem z bulionu rybnego i domowymi marynatami oraz olejem szczypiorkowym 160 g **139 zł**  

Ryby, gorczyca

SAŁATY

Chrupiące listki sałat skąpane
w miodowo-musztardowym sosie winegret,
podane z wędzonym węgorkiem, małosolnym
ogórkiem oraz warzywnymi nowalijkami 200 g 96 zł

Ryby, gorczyca



Kolorowe listki sałat z mazurskim kozim
serem panierowanym w migdałach,
szarfanową gruszką, słonym karmelem,
grillowanym winogronem i popcornem 200 g 92 zł

Laktoza, orzechy



ZUPY

Chłodna zupa na zsiadłym mleku
z listkami botwiny, małosolnym ogórkiem,
rzodkwią i listkami szpinaku podana z przepiórczym
jajkiem w koszulce oraz sorbetem z buraka 200 ml 86 zł

Jaja, laktoza



Pikantna zupa rybna gotowana na bulionie
z wędzonego suma podana z pieczonymi pomidorami,
szyjkami rakowymi i mięsem sandacza 200 ml 92 zł

Ryby, seler, mięczaki



DANIA GŁÓWNE

Filet z turkota gotowany na parze
z łuskami cukinii, podany na purée z fasoli
edamame i mięty, z dzikim ryżem, warzywami
oraz kawiozem z bulionu rybnego 280 g 282 zł


Ryby, laktoza




Filet mazurskiego okonia smażony
na klarowanym maśle podany z marynowaną
kapustą pekińską w stylu kimchi oraz z wędzonymi
ziemniakami i twarożkiem wiejskim 280 g 235 zł

Ryby, laktoza



Polędwiczka cielęca przygotowana metodą sous vide,
aromatyzowana pieprzem i whisky, podana z własnym
sosem demi-glace oraz konfitowanymi w ziołowym oleju
ziemniakami, dzikim brokułem oraz miniwarzywami 260 g 276 zł 

Laktoza



Polędwica wołowa Hereford podana z rusztu,
serwowana z ziemniaczanym purée wzmocnionym
duxelles truflowym, selekcją wiosennych warzyw
oraz sosem z fermentowanego czosnku 280 g 342 zł 

Laktoza



Czarne spaghetti barwione tuszem z mątwy
podane w pesto z czosnku niedźwiedziego,
z mięsem muli oraz młodymi warzywami 220 g 187 zł

Gluten, laktoza, orzechy, mięczaki

DESERY

Czekoladowe ciastko wypiekane
z orzechami leszczyny i daktylami
podane z waniliowymi lodami,
słonym karmelem oraz owocami 170 g 86 zł  

Laktoza, orzechy

Kompozycja kozich, owczych oraz
krowich serów podana z konfiturą
z czerwonej cebuli, miodem wrzosowym,
owocami i orzechami leszczyny 180 g 92 zł  

Laktoza, orzechy

DIGESTIF

Bumbu The Original Rum	4 cl	40 zł
Fernet Branca	4 cl	28 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	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	139 zł
Rémy Martin 1738 Accord Royal	4 cl	89 zł
Martell X.O.	4 cl	189 zł
Grappa Serego Alighieri di Amarone	4 cl	62 zł
Nalewka Staropolska	4 cl	36 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