

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	510 zł za osobę (z degustacją win 730 zł za osobę)
PIĘĆ ODSŁON z Wagyu A5 i kawiozem ..	1040 zł za osobę (z degustacją win 1260 zł za osobę)
SIEDEM ODSŁON	610 zł za osobę
SIEDEM ODSŁON z Wagyu A5, kawiozem i degustacją win	1430 zł za osobę

PRZYSTAWKI

Siekana polędwica wołowa Hereford Warmia
wędzona w chwili podania, serwowana
w listkowym ciastku z domowymi majonezami
oraz piklami z hotelowej spiżarni

130 g 137 zł

Gluten, jaja, laktoza

Ziemniaczany knedel z mięsem raka, kurkami
i szparagami na bisque rakowym z olejem z pora
i kawiozem z bulionu rybnego barwionego sepią

150 g 126 zł



Skorupiaki, ryby, laktoza

Mięso winniczków prażone na klarowanym maśle
z boczniakiem ostrygowatym, szalotką oraz
czosnkiem, podane w pszennym tiulu

150 g 138 zł

Gluten, laktoza, mięczaki

Kawior Antonius serwowany na lodzie,
podany z ziemniaczanymi plincami i pomocą

150 g 450 zł

Gluten, ryby, laktoza

SALATY

Wędzony węgorz z gospodarstwa rybackiego
od Pana Jarosława Parola z Kaborna wdany
w kolorowe listki sałat, podany z piklowanymi
warzywami i sezonowymi grzybami 200 g **99 zł**

Ryby, laktoza, gorczyca



Wołowe pastrami z masarni Dreszler
z Nowego Miasta Lubawskiego podane
z chrupiącą rukolą, sezonowymi owocami,
warzywami i truflowym sosem winegret 200 g **99 zł**

Gorczyca



ZUPY

Intensywna zupa rybna z mazurskich ryb
wzmacniana wędzonym sumem, podana ze
szczupakiem, pomidorem concasse i koprem 200 ml **98 zł**

Ryby, laktoza



Chłodnik z czosnku niedźwiedziego i ogórka
na zsiadłym mleku z ziemniaczanym purée,
miniwarzywami i przepiórczym jajkiem poche 200 ml **78 zł**

Jaja, laktoza



DANIA GŁÓWNE

Rolada jagnięca w meso z borowikami
podana z ziołowymi, ziemniaczanymi
krokietami oraz młodymi warzywami
i sosem z czarnego czosnku 330 g **289 zł**

Laktoza, seler



Japońska polędwica Wagyu A5
podana z odpowiednio podgrzanym
szpinakiem, młodymi pieczarkami
i ziemniakami oraz sosem demi-glace
z zielonym pieprzem i whisky 330 g **610 zł**

Laktoza, seler



Mazurski sandacz w duecie z pstrągiem
alpejskim podany z czarną soczewicą,
pomidorami i cukinią oraz sosem
beurre blanc z kawiozem 280 g **257 zł**

Ryby, laktoza



Żabnica konfitowana w maśle z ziołami
podana na botwinie z marchewką
aromatyzowaną nalewką orzechową
oraz purée z kalafiora i koziego sera 280 g **298 zł**

Ryby, laktoza, orzechy



DESERY

Chrupiąca tarta z cytrynowym
crème pâtissière podana
z owocami i musem z rabarbaru 190 g **89 zł**

Gluten, laktoza



Beza z rzemieślniczymi lodami
z palonego masła, kremem migdałowym,
truskawkami i pyłkiem kwiatowym 180 g **98 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