

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®




Restauracja Gourmet Romantyczna została wyróżniona w przewodniku Michelin Guide 2026.

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 (z degustacją win 900 zł za osobę)
SIEDEM ODSŁON z Wagyu A5 i kawiozem	1140 zł za osobę (z degustacją win 1430 zł za osobę)

PRZYSTAWKI

Kozi ser z Gospodarstwa Rolnego
Nad Arem panierowany w migdałach,
podany na emulsji z czerwonej porzeczki
z orzechami leszczyny w słonym karmelu
oraz karmelizowaną figą 110 g  **82 zł**

Mleko, orzechy

Troć wędrowna w stylu gravlax
marynowana w soku z buraka i siekanym
koprze, podana z piklowaną szalotką,
rzodkiewką, ziołowym wiejskim twarożkiem
i kawiozem z bulionu rybnego 110 g  **89 zł**

Ryby, mleko

Siekana polędwica wołowa Hereford Warmia
wędzona w chwili podania, serwowana
z letnią truflą, karmelizowanymi ziarnami
słonecznika oraz domowymi majonezami 130 g 130 zł



Jaja

Mięso winniczków prażone na klarowanym maśle
z kurkami, szalotką oraz czosnkiem, podane
w pszennym tiulu na emulsji maślano-winnej 150 g 105 zł

Gluten, mleko, mięczaki

Kawior Antonius Oscietra *****
serwowany na lodzie, podany
z ziemniaczanymi plincami i pomocą 150 g 450 zł

Gluten, ryby, mleko

SAŁATY

Bukiet kolorowych sałat z wegańskim serem
typu feta, balsamiczną truskawką, szparagami,
ziołowym arbuзем i cytrusowym sosem winegret 200 g 86 zł



Gorczyca

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



Gorczyca

ZUPY

Chłodnik z czosnku niedźwiedziego i ogórka
na zsiadłym mleku z ziemniaczanym pureé,
miniwarzywami i przepiórczym jajkiem poché 200 ml 90 zł



Jaja, mleko

Intensywny fumet z jeziornych ryb
wzmacniany wędzonym jesiotrem, podany
z pomidorowym concassé, szczypiorkiem,
mięsem z sandacza i olejem z pora 200 ml 98 zł



Ryby, mleko

DANIA GŁÓWNE

Filet szczupaka smażony na klarowanym maśle z estragonem, podany z mizerią z ogórków małosolnych wzmocnianych miętą, pikantnymi nowalijkami oraz gotowanymi ziemniakami 310 g 198 zł

Ryby, mleko



Gotowany na parze sandacz w duecie z szyjkami rakowymi i kolorową marchewką podany z gotąbką z perłowej kaszy bulgur, czarnej soczewicy, warzyw i włoskiej kapusty oraz sosem anyżowym z malinowych pomidorów 310 g 210 zł

Skorupiaki, ryby, mleko



Comber z królika otulony boczkiem z mangalicy podany z sosem własnym wzmocnianym macierzanką, grillowanymi warzywami, konfitowanymi ziemniakami oraz smardzami 320 g 196 zł

Mleko



Cielęce ossobuco duszone w sosie własnym z ziołami i korzennymi warzywami podane z młodym bobem i kurkami, fermentowanym czosnkiem oraz pieczoną w miodzie minimarchewką 410 g 220 zł

Gluten, mleko

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

Mleko, seler



DESERY

Wegańskie brownie podane z autorskim sorbetem z rabarbaru i truskawki, paloną białą czekoladą i sezonowymi owocami 200 g **92 zł**



Orzechy

Mus z kawy z malinową żelką podany na cytrynowej kruszonce z pikantną czekoladą oraz owocami 180 g **89 zł**



Mleko

DIGESTIF

Mount Gay Extra Old X.O. Rum 4 cl **66 zł**

Ron Zacapa 23 Y.O. Rum 4 cl **79 zł**

Calvados Château du Breuil X.O. 4 cl **99 zł**

A.E. DOR Cigar 4 cl **139 zł**

Martell X.O. 4 cl **199 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 – Riviera Wolf, Hubert Kramarski

RYBY – Tradycyjna Wędzarnia Warmińska, Jarosław Parol

CZARNY CZOSNEK – Biokarbowski, Lubawa

WARZYWA – Ekologiczne Gospodarstwo Ogrodnicze, Joanna i Sebastian Walkiewicz



Ze składników bez glutenu



Bez mleka



Wegetariańskie