

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


<b>PIĘĆ DAŃ</b> .....	190 zł (z winem 330 zł) za osobę
<b>SIEDEM DAŃ</b> .....	250 zł (z winem 430 zł) za osobę

## PRZYSTAWKI ZIMNE

**Łosoś bałtycki marynowany w morskiej soli i polskiej wódce z lodami z ukwaszonej śmietany**  
Łosoś, śmietana, truskawka, chrust ziemniaczany, palone siano ..... 160 g **51 zł**  
*Gluten, ryby, laktoza*

**Siekany tatar wołowy wędzony w chwili podania**    
Polędwica wołowa, musztarda borowikowa, czerwona cebula, marynowana papryka, cebula perlowa ..... 160 g **59 zł**  
*Jaja, gorczyca, siarczyny*

## PRZYSTAWKI CIEPŁE

**Winniczki duszone w winno-maślanej emulsji**   
Winniczki, czosnek, cebula, szpinak, pomidor, białe wino ..... 170 g **69 zł**  
*Laktoza, siarczyny, mięczaki*

**Kozi ser pieczony z figami**    
Kozi ser, figa, pistacje, krem malinowy ..... 170 g **56 zł**  
*Laktoza, orzechy*

## SAŁATY

### Zielone sałaty z wolno dojrzewającą szynką wołową z regionalnej masarni *Dreszler*

Wolno dojrzewająca szynka wołowa, listki rukoli, roszponka, orzech laskowy, krem balsamiczny, oliwa truflowa, sezonowe owoce ..... 210 g **63 zł**

*Gluten, orzechy*



### Kolorowe sałaty z wędzonym węgorzem

Wędzony węgorz, ogórek małosolny, czerwona cebula, twaróg wiejski, sałata dębowa, sałata rzymska, winegret miodowy, szczypior ..... 210 g **61 zł**

*Ryby, laktoza, gorczyca*



## ZUPY

### Zupa rybna na wędzonym sandaczu

Sandacz, śmietana, białe wino, pomidor, kluski lubczykowe, koper ..... 200 g **43 zł**

*Gluten, jaja, ryby, laktoza*

### Aksamitny krem kalafiorowy z wanilią

Kalafior, jajko poche, wanilia, oliwa szczypiorkowa ..... 200 g **38 zł**

*Jaja, laktoza*



## DANIA GŁÓWNE RYBNE

### Pstrąg tęczowy gotowany na parze

Pstrąg, purée ziemniaczane z awokado, koper włoski, czarnuszka, pieczona papryka, masło cytrynowo-tymiankowe ..... 310 g **86 zł**

*Ryby, laktoza*



### Sandacz smażony w maśle ziołowym

Sandacz, beluga, marchew glazurowana, szpinak, czosnek, miód, sos Café de Paris ..... 310 g **89 zł**

*Jaja, ryby, laktoza, seler*



Slow Food®

## DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

### Comber z królika w śmietanie

Królik, kopytka szpinakowe, marchew, groszek cukrowy, chrupiący por, sos tymiankowy ..... 310 g **98 zł**

*Gluten, jaja, laktoza*

### Grillowany jeleń

Comber z jelenia, mus buraczano-malinowy, ziemniaki konfitowane, pomoćka, demi-glace kawowy ..... 330 g **120 zł**

*Laktoza*



## DANIA WEGETARIAŃSKIE I BEZGLUTENOWE

### Szpinakowa sakiewka na pomidorowej konfiturze z ziołami

Szpinak, czarny ryż, marchew, seler, groszek cukrowy, czosnek, zioła ..... 260 g **68 zł**

*Jaja, laktoza, seler*



### Gryczane spaghetti ze słonecznikowym pesto i łososiem bałtyckim

Łosoś bałtycki, słonecznik, rukola, pomidor ..... 270 g **71 zł**

*Ryby*



## DESERY

### Beza na puszystym kremie

Beza, czarna porzeczka, krem mascarpone ..... 170 g **38 zł**

*Jaja, laktoza*



### Czekoladowa trufła

Czekolada, kakao, jogurt naturalny, miód ..... 170 g **42 zł**

*Laktoza*



Ze składników bez glutenu



Bez laktozy



Wegetariańskie

## NAPOJE ZIMNE

Cisowianka Perlage lekko gazowana .....	75 cl	20 zł
Cisowianka Classique niegazowana .....	75 cl	20 zł
Woda mineralna S. Pellegrino gazowana .....	75 cl	29 zł
Woda mineralna Acqua Panna niegazowana .....	75 cl	29 zł
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic .....	25 cl	12 zł

## SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

Sok z pomarańczy .....	34 cl	28 zł
Sok z grejpfrutów .....	34 cl	28 zł

## NAPOJE GORAĆE

Kawa .....		14 zł
Espresso .....		14 zł
Espresso podwójne .....		22 zł
Cappuccino .....		17 zł
Irish coffee .....		29 zł
Caffè Latte .....		19 zł
Herbata Ronnefeldt .....		14 zł

## NALEWKI STAROPOLSKIE

Nalewki przyrządzane są według starodawnych receptur z XV i XVI wieku w tradycyjny domowy sposób, tylko z naturalnych składników – owoce z najstarszych odmian, spirytus i przyprawy korzenne. Składowane są w głębokich piwnicach, dojrzewają w dębowych beczkach i szklanych gąsiorach co najmniej jeden rok.

Chętnie przedstawimy Państwu nasz wybór smaków i aromatów.

Nalewka Staropolska .....	4 cl	33 zł
---------------------------	------	-------