

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)
PIĘĆ ODSŁON z Wagyu A5 i kawiozem ..	1025 zł za osobę (z degustacją win 1245 zł za osobę)
SIEDEM ODSŁON	610 zł za osobę (z degustacją win 900 zł za osobę)
SIEDEM ODSŁON z Wagyu A5 i kawiozem	1125 zł za osobę (z degustacją win 1415 zł za osobę)

PRZYSTAWKI

Siekana polędwica wołowa Hareford Warmia wędzona w chwili podania, serwowana w listkowym ciastku z domowymi majonezami oraz piklami z hotelowej spizarni 130 g 137 zł

Gluten, jaja, laktoza

Comber z sarny cienki jak płatki róży podany z czarnym czosnkiem, zimową truflą, owocami nasturcji, ziołami i kasztanami 130 g 139 zł



Orzechy

Mięso winniczków prażone na klarowanym maśle z bocznikiem 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

SAŁATY

Chrupiące listki sałaty rzymskiej
skąpane w balsamicznym sosie winegret,
podane z pleśniowym kozim serem
Blu di Capra, gruszką konferencją
i karmelowymi orzechami pistacji 200 g **96 zł**



Laktoza, orzechy

Kolorowe listki chrupiących sałat
podane z trocią wędrowną w stylu gravlax,
pieczonym żółtym burakiem marynowanym
w gorczycy oraz sezonowymi owocami 200 g **98 zł**



Ryby, gorczyca

ZUPY

Aromatyzowany gałką muszkatołową
puszysty krem z pieczonych w ognisku ziemniaków,
podany z espumą z koziego sera pleśniowego,
olejem z pora oraz chrustem z batata 200 ml **77 zł**



Laktoza

Consommé z kapłona podane
z kołdunami z mięsem wagy, trumpetami,
paloną szalotką i marchewką 200 ml **98 zł**



Gluten

DANIA GŁÓWNE


Schab z mangalicy z kostką podany
na purée z kiszonej kapusty i grochu
z maślaną brukselką, borowikiem stepowym
i jus z dzikiego ptactwa i jabłka 330 g **278 zł**




Laktoza

Comber z muflona podany z rusztu
z modrą kapustą, ziemniaczanym bugajem,
wędzoną słoniną oraz sosem z czarnej porzeczki 330 g **289 zł**

Gluten, laktoza

Polędwica Wagyu A5 podana
z konfitowanymi ziemniakami, smardzami,
korzeniem lotosu oraz sosem z whisky
i zielonego pieprzu 330 g **580 zł** 

Laktoza



Mazurski szczupak gotowany na parze z mięsem
z raka, podany na purée z selera korzennego,
z kalafiorem romanesco i olejem szczypiorkowym 280 g **276 zł** 

Ryby, laktoza, seler


Filet z turbota smażony na klarowanym maśle,
podany z sufletem z dyni i maślaną kalarepą
oraz sosem szafranowym 280 g **298 zł**

Gluten, ryby, laktoza

DESERY

Kremowy, waniliowo-cytrynowy sernik
na migdałowym chrupiącym cieście
podany ze słonym karmelem,
crème fraîche i sezonowymi owocami 180 g **98 zł**  

Jaja, laktoza, orzechy

Piernikowy torcik z mirabelką
aromatyzowany nalewką z owoców
czeremchy, serwowany z wytrawną
wiśnią i aksamitną czekoladą 180 g **89 zł** 

Gluten, jaja, laktoza

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