

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	370 zł za osobę (z degustacją win 590 zł za osobę)
SIEDEM ODSŁON	460 zł za osobę (z degustacją win 750 zł za osobę)

PRZYSTAWKI

Cielęca grasica rumieniona klarowanym masłem z chrupiącym porem, pasternakiem, smardzami i wędzonymi wiśniami 150 g 137 zł
Gluten, laktoza

Kawior Antonius z jesiotra z blinem z nie palonej kaszy gryczanej, wędzonym jesiotrem, kwaśną śmietaną i żółtkiem 150 g 198 zł
Gluten, jaja, ryby, laktoza

Mięso winniczków prażone na maśle z borowikami, szalotką, czosnkiem i szpinakowym biszkoptem 150 g 120 zł
Gluten, jaja, laktoza, mięczaki

Siekana polędwica wołowa wędzona w chwili podania z musztardą borowikową i piklami 160 g 125 zł
Jaja, gorczyca



SAŁATY

Zielone listki sałat z mazurskim kozim serem
panierowanym w migdałach, szarfanową gruszką,
słonym karmelem, grillowanym winogronem i popcornem ... 200 g **88 zł**



Laktoza

Kolorowe listki sałat z wędzonym półgęskim,
glazurowanym burakiem, selerem naciowym,
orzechem laskowym i powidłami śliwkowymi 200 g **89 zł**



Orzechy, seler, gorczyca

ZUPY

Kremowa zupa z selera korzennego pieczonego
w ziołach z pianą z gruszki i oliwą z pestek dyni 200 ml **63 zł**



Laktoza, seler

Intensywny bulion z wędzonego węgorka
podany ze szpinakowym pierożkiem
faszerowanym mięsem raka i pomidorami 180 ml **64 zł**

Gluten, ryby, laktoza

DANIA GŁÓWNE

Comber z sarny marynowany w pudrze laurowym,
flambirowany miodem pitnym dwójniak,
podany z ziemniaczanym bugajem, słoniną, burakiem,
czarnym czosnkiem i sosem demi-glace z kawą 220 g **230 zł**



Gluten, jaja

Pierś z gołębia aromatyzowana wiśniówką
ze skorzonką, pistacjami, ziemniakami
truflowymi i musem z pigwy 220 g **220 zł**



Laktoza


Stek z polędwicy wołowej ze szpinakiem,
pieczarką portobello i frytkami z pietruszki 300 g **265 zł**




Laktoza



Sum pieczony w razowej panierce
z biszkoptem marchwiowo-ziemniaczanym,
porem i sosem z omułków 220 g 198 zł
Gluten, skorupiaki, ryby, laktoza

Troć wędrowna smażona z macierzanką
podana z pszenicą kamut, brukselką,
warzywami brunoise i sosem rakowym 220 g 189 zł
Gluten, skorupiaki, ryby, laktoza

Flan dyniowy z tymiankiem, owczym serem,
szpinakiem, miodem lipowym i papryką 200 g 129 zł 
Jaja, laktoza

DESERY

Ciepła strucla z prażoną antonówką,
żurawiną, białą czekoladą, korzennymi
przyprawami i sosem waniliowym 160 g 67 zł 
Gluten, jaja, laktoza

Śliwka w czekoladzie z musem rozmarynowym,
truflą, kruszonką kakaową i emulsją jagodową 140 g 68 zł  
Laktoza

DIGESTIF

Carpatia Vodka	4 cl	119 zł
Fernet Branca	4 cl	24 zł
Młody Ziemniak	4 cl	45 zł
Ron Zacapa 23 Y.O. Rum	4 cl	79 zł
Armagnac Lauvia X.O.	4 cl	79 zł
Calvados Château du Breuil V.S.O.P.	4 cl	49 zł
Calvados Château du Breuil X.O.	4 cl	99 zł
A.E. DOR Cigar	4 cl	119 zł
Rémy Martin 1738 Accord Royal	4 cl	89 zł
Martell X.O.	4 cl	179 zł
Grappa Serego Alighieri di Amarone	4 cl	59 zł
Nalewka Staropolska	4 cl	35 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