

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 (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

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

130 g 137 zł

*Gluten, jaja, laktoza*

Grasica cielęca rumieniona palonym masłem  
z czosnkiem, szalotką, kremowym sosem,  
borowikiem, macierzanką i topinamburem .....

130 g 128 zł

*Laktoza*

Ziemniaczany knedel z mięsem  
raka i kurkami 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 Oscietra \*\*\*\*\* serwowany na lodzie,  
podany z ziemniaczanymi plincami i pomoćką ..... 150 g 450 zł

*Gluten, ryby, laktoza*

SAŁATY

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 i truflowym sosem winegret ..... 200 g 99 zł

*Gorczyca*

ZUPY

Krem z pieczonej dyni z imbirem,  
prażonymi ziarnami słonecznika,  
kasztanami oraz espumą z trawy żubrowej ..... 200 ml 72 zł

*Laktoza*

Consommé z perliczki ze smardzami  
faszerowanymi duxelles borowikowym,  
kolorową marchewką i kołdunami z mięsem  
Wagyu, wzmacniane olejem z lubczyku ..... 200 ml 103 zł

*Gluten, laktoza, seler*

Potrąwka z gęsich pipków z korzennymi  
warzywami i majerankiem, aromatyzowana  
gałką muskatołową, podana z jaśminowym chipsem ..... 200 ml 82 zł

*Gluten, seler*

## DANIA GŁÓWNE

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*

Kulbin z patelni z pieczoną w miodzie gryczanym  
dynią, ziemniaczanym purée z maślanym porem,  
brukselką i velouté z wędzonego pstrąga ..... 280 g 276 zł



*Ryby, laktoza*

Rolada jagnięca w meso z borowikami  
podana z ziołowymi, ziemniaczanymi  
kroketami oraz pieczonymi burakami  
i sosem z czarnego czosnku ..... 330 g 289 zł



*Laktoza, seler*

Comber z jelenia z rusztu na kremowym  
pasternaku wzmacnianym wanilią, z borowikiem  
stepowym, ziemniakami konfitowanymi  
w ziołach oraz emulsją z czarnej porzeczki ..... 330 g 298 zł



*Laktoza*

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



*Laktoza, seler*

## DESERY

Czekoladowa kula z włoskim semifreddo  
pistacjowym, cytrynową kruszonką  
oraz gorącym sosem z leśnych owoców ..... 180 g 98 zł



*Laktoza, orzechy*

Pachnąca pomarańczą szarlotka z szarej renety  
wypiekana z żurawiną, podana na słonym karmelu  
z autorskimi lodami o smaku wanilii i malibu ..... 200 g 87 zł



*Gluten, laktoza*

## DIGESTIF

|                                                 |      |        |
|-------------------------------------------------|------|--------|
| Bumbu The Original Rum .....                    | 4 cl | 42 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 | 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 – 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



Obniżona zawartość glutenu



Obniżona zawartość laktozy



Wegetariańskie

Objęściowa zawartość alkoholu wyszczególniona jest w karcie alkoholi.