

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

### Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi warzywami, grzybami, żółtkiem przepiórczym i musztardą

Beef sirloin tartar with marinated vegetables, mushrooms, quail egg yolk and mustard 130 g **68 zł**  
*Gluten, jaja, soja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, soya, lactose, mustard*

### Zapiekany ser kozi z miodem szafranowym na sałatce z rukoli i truskawek z migdałami i sosem malinowym

Baked goat cheese with saffron honey on rocket and strawberry salad with almonds and raspberry sauce ..... 140 g **58 zł**  
*Orzechy, gorczyca, siarczyny • Nuts, mustard, sulphites*



### Śledź Matias z batatem, jajkiem przepiórczym i chrzanową sałatką z buraka i jabłka

Herring fillets a'la Matjas with sweet potato, quail egg and horseradish beetroot and apple salad ..... 140 g **56 zł**  
*Jaja, gorczyca, siarczyny • Eggs, mustard, sulphites*



### Gravlax z łososia z awokado, ogórkiem, selerem naciowym, pestkami dyni i chipsami z marchewki

Salmon gravlax with avocado, cucumber, celery, pumpkin seeds and carrot chips 110 g **64 zł**  
*Ryby, soja, seler, gorczyca • Fish, soya, celery, mustard*



### Wątróbka drobiowa flambirowana w miodzie pitnym z szalotką, malinami i ravioli z gruszką

Poultry liver flambéed in mead with shallots, raspberries and pear ravioli ..... 140 g **50 zł**  
*Gluten, jaja, laktoza, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, sulphites*

### Smażone krewetki królewskie z chilli, czosnkiem, szpinakiem z grzanką ziołową z pomidorami

Fried king prawns with chili, garlic, spinach and herb toast with tomatoes .... 140 g **64 zł**  
*Gluten, skorupiaki, laktoza, siarczyny • Gluten, shellfish, lactose, sulphites*

### Pieczony ser halloumi z awokado, pomidorami, groszkiem cukrowym i rzodkiewką

Baked halloumi cheese with avocado, tomatoes, sugar peas and radish ..... 140 g **52 zł**  
*Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites*



## ZUPY SOUPS

### Zupa rybna z pomidorami, curry i warzywami

Fish soup with tomatoes, curry, and vegetables ..... 250 ml **60 zł**  
*Gluten, ryby, soja, laktoza, seler • Gluten, fish, soya, lactose, celery*

### Bulion wołowy z pierogiem nadzianym szarpanym mięsem wołowym i kolorową marchewką

Beef broth with dumpling stuffed with pulled beef and colorful carrots ..... 250 ml **54 zł**  
*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*

### Krem z zielonych warzyw z serem pleśniowym i chipsem z pietruszki

Cream of green vegetables with blue cheese and parsley chip ..... 250 ml **42 zł**  
*Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites*



## SALATY SALADS

### Salata z pieczonym łososiem, awokado, mango, koprem włoskim, czerwoną cebulą i cytrynowym sosem winegret

Lettuce with roasted salmon, avocado, mango, fennel, red onion and lemon vinaigrette ..... 200 g **60 zł**



*Ryby, gorczyca • Fish, mustard*

### Salata z kozim serem, owocami, pestkami dyni i miodowym sosem winegret

Lettuce with goat cheese, fruit, pumpkin seeds and honey vinaigrette sauce ..... 220 g **58 zł**



*Gorczyca • Mustard*

### Salata z wędzoną kaczką, burakiem, marynowanymi grzybami, pomidorami, żurawiną i orzechami

Lettuce with smoked duck, beetroot, pickled mushrooms, tomatoes, cranberries, and nuts ..... 180 g **56 zł**



*Orzechy, gorczyca • Nuts, mustard*

## MAKARONY PASTA

### Tagliatelle z borowikami, szpinakiem i cukinią w sosie maślano-truflowym z płatkami parmezanu

Tagliatelle with porcini mushrooms, spinach and zucchini in a truffle butter sauce with parmesan flakes ..... 250 g **62 zł**



*Gluten, jaja, laktoza, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, sulphites*

### Pierogi z kaczką i żurawiną na sosie śliwkowym

Duck and cranberry pierogi with plum sauce ..... 200 g **64 zł**

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*

### Makaron ryżowy w sosie słodko-kwaśnym z pikantną wołowiną, warzywami, bambusem, ananasem i kielkami fasoli mung

Sweet and sour rice noodles with spicy beef, vegetables, bamboo shoots, pineapple, and mung bean sprouts ..... 250 g **68 zł**



*Gluten, orzeszki ziemne, soja, seler, ziarna sezamu • Gluten, peanuts, soya, celery, sesame seeds*

## DANIA RYBNE FISH DISHES

### Jesiotr z warzywnym pęczotto ze smażonym szpinakiem, kapustą pak choi i sosem porowym

Sturgeon with vegetable pearl barley with fried spinach, pak choi cabbage and leek sauce ..... 260 g **92 zł**  
*Gluten, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, sulphites*

### Smażony stek z halibuta z czarną soczewicą, wędzoną papryką, groszkiem cukrowym i sosem cytrynowym

Fried halibut steak with black lentils, smoked paprika, sugar peas, and lemon sauce ..... 260 g **86 zł**  
*Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites*

### Tuńczyk z szafranowym purée ziemniaczanym, kalafiorem romanesco, chipsami z ziemniaka truflowego i sosem musztardowym

Tuna with saffron purée, Romanesco cauliflower, truffle potato chips, and mustard sauce ..... 260 g **98 zł**  
*Ryby, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Fish, lactose, celery, mustard, sulphites*

## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

### Stek z polędwicy wołowej na grillowanej cukinii z confitowanymi ziemniakami z boczkiem, chipsami z pieczarki portobello i sosem pieprzowym

Beef tenderloin steak on grilled zucchini with confit potatoes with bacon, portobello mushroom chips and pepper sauce ..... 300 g **125 zł**  
*Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites*

### Gicz jagnięca na purée ziemniaczanym z zielonym groszkiem i chrzanem, pieczoną marchewką i popcornem z kaszy

Lamb shank on potato purée with green peas and horseradish, roasted carrots and groat popcorn ..... 400 g **128 zł**  
*Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites*

### Pierś z kaczki z musem z soczewicy i imbiru, zapiekanką ziemniaczano-buraczną i sosem żurawinowym

Duck breast with lentil and ginger mousse, potato-beet casserole and cranberry sauce ..... 280 g **98 zł**  
*Jaja, laktoza, seler, siarczyny • Eggs, lactose, celery, sulphites*



**Ze składników bez glutenu**  
Gluten-free ingredients



**Bez laktozy**  
Lactose-free



**Wegetariańskie**  
Vegetarian

W Restauracji Oranzeria dostępna jest również karta menu z daniami dla wegetarian i wegan.  
Oranzeria Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.

## DESERY DESSERTS

### Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem truskawkowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and strawberry sauce ..... 180 g **40 zł**

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*



### Żelka truskawkowa z kremem mascarpone, miętą i owocami

Strawberry jelly with mascarpone cream, fresh mint and fruit ..... 160 g **38 zł**

*Laktoza • Lactose*



### Biała czekolada z malinami w pistacjowej skorupce z sosem malinowym

White chocolate with raspberries in a pistachio shell with raspberry sauce ..... 150 g **42 zł**

*Laktoza, orzechy • Lactose, nuts*



## SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty Apple and fresh mint juice ..... 27 cl **23 zł**

Sok z pomarańczy lub grejpfrutów Orange or grapefruit juice ..... 27 cl **28 zł**

Sok z gruszek i pomarańczy Pear and orange juice ..... 27 cl **29 zł**

Sok z buraków, marchwi i jabłek Beetroot, carrot and apple juice ..... 27 cl **26 zł**

Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy Apple, carrot and orange juice ..... 27 cl **22 zł**

Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki Tomato, pepper and parsley juice ..... 27 cl **35 zł**

## DIGESTIF

Jägermeister ..... 4 cl **24 zł**

Fernet Branca ..... 4 cl **24 zł**

Finlandia ..... 4 cl **15 zł**

Belvedere Rye Lake Bartężek ..... 4 cl **49 zł**

Calvados Château du Breuil V.S.O.P. .... 4 cl **49 zł**

Armagnac Lauvia X.O. .... 4 cl **79 zł**