

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

Foie Gras z gęsich wątróbek
na konfiturze z figi z czarnym czosnkiem
i chrupiącym ciastkiem cygaretkowym 220 g 125 zł

Laktoza



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

Jaja, gorczyca



Mięso winniczków smażone na maśle
z listkami szpinaku, warzywami
korzennymi oraz czosnkiem 140 g 99 zł

Laktoza, seler, siarczyny, mięczaki



Kozi ser zapiekany z wędzoną śliwką suską,
pistacjami i emulsją z czarnej porzeczki 140 g 85 zł

Laktoza, orzechy



SALATY

Zielone sałaty z wolno dojrzewającą
szynką wołową, sezonowymi owocami,
orzechami laskowymi i oliwą truflową 210 g **89 zł**
Orzechy



Sałata rzymska otulona pszennym tiulem
podana z filetem perliczki i puszystym
sosem jajecznym z prażonym bekonem 250 g **85 zł**
Gluten, jaja, laktoza

ZUPY

Intensywny bulion z wędzonego suma
podany ze szpinakowym pierożkiem
faszerowanym mięsem raka i pomidorami 180 ml **64 zł**
Gluten, ryby, laktoza

Chłodna zupa z listków botwiny
na zsiadłym mleku podana z sorbetem z buraka
i oliwą konopną oraz małosolnym ogórkiem 180 ml **62 zł**
Jaja, laktoza



DANIA GŁÓWNE

Filet jesiotra podwędzany dymem olchowym z warzywami,
krokiem ziemniaczanym i jajkiem przepiórczym 220 g **189 zł**
Jaja, ryby, laktoza, orzechy



Troć wędrowna podana z biszkoptem
z marchwi i ziemniaka, szparagami
i sosem karmelowo-limonkowym 310 g **190 zł**
Gluten, jaja, ryby, laktoza

Stek z wołowiny Wagyu
z pieczarką portobello,
pietruszką i liśćmi szpinaku 370 g **570 zł**
Laktoza



Cielęca polędwiczka marynowana
w czerwonym winie podana z pieczonymi
warzywami i wędzonymi ziemniakami
na emulsji z pieczonego jabłka z trawą żubrową 330 g 185 zł



Laktoza, siarczyny

Pieczony w maśle orzechowym filet turbotu
podany z warzywami 350 g 290 zł



Ryby, laktoza, orzechy, seler

Torcik z pieczonego buraka wzmacniany
czarnym bżem z musem z pieczonego jabłka
i trawą żubrową 220 g 72 zł



Jaja

DESERY

Puszysty sernik z koziego twarogu
z biszkoptem i konfiturą z płatków róży 180 g 66 zł



Gluten, laktoza

Czekoladowa kula
nadziana lodami z rokitnika
i pistacją z ciepłym sosem malinowym 180 g 62 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