

PRZYSTAWKI I SAŁATY

STARTERS AND SALADS

TATAR WOŁOWY 59 PLN | 250 g

Dym olchowy, żółtko, majonez pietruszkowy, pikle, puder z pokrzywy

BEEF TARTARE

Alder smoke, egg yolk, parsley mayonnaise, pickles, nettle powder



GRILLOWANA CHAŁKA 48 PLN | 260 g

Suszona wołowina, kremowy serek ze szczypiorem, pikle, ketchup wiśniowy, zioła

GRILLED BRAIDED BREAD

Dried beef, cream cheese with chives, pickles, cherry ketchup, herbs



WARMIŃSKIE DZYNDZAŁKI 46 PLN | 200 g

Jesiotr, twaróg, koper, emulsja z masła, popcorn z kaszy gryczanej, chips z pietruszki

WARMIAN DUMPLINGS

Sturgeon, cottage cheese, dill, butter emulsion, buckwheat groats popcorn, parsley root chips



SAŁATA Z KOZIM SEREM 57 PLN | 280 g

Z GOSPODARSTWA ROLNEGO "NAD AREM" Karmelizowany kozi ser, miks sałat i dzikich ziół, jarzębina, owoce jagodowe, dressing z kwiatów bzu, grzanki

SALAD WITH GOAT CHEESE

FROM "NAD AREM" CHEESES FARM

Caramelized goat cheese, mixed salad leaves and wild herbs, rowan berries, mixed berries, elderflower dressing, toasted bread



SAŁATA Z KACZKĄ 54 PLN | 270 g

Podwędzana pierś z kaczki, pieczone buraki, liście młodych sałat, borówki, dressing z rokitnika, grzanki

SALAD WITH DUCK

Smoked duck breast, roasted beetroot, baby salad leaves, blueberries, sea buckthorn dressing, toasted bread



ZUPY

SOUPS

ZŁOTY ROSÓŁ TRADYCYJNY 28 PLN | 300 g

Kołoduny z mięsem drobiowym, marchew, natka pietruszki

GOLDEN TRADITIONAL BROTH

Dumplings (kalduny) with poultry, carrot, parsley



POMIDOROWA ZUPA RYBNA 35 PLN | 350 g

Świeże pomidory, czosnek, sandacz, koper

TOMATO FISH SOUP

Fresh tomatoes, garlic, zander, dill



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

JESIOTR Z GOSPODARSTWA RYBACKIEGO ANTONIUS CAVIAR 99 PLN | 330 g

REGIONALNA SPECJALNOŚĆ

Makaron tagliatelle, sos rybny, czosnek niedźwiedzi, kalafior piklowany, pieprz młotkowany

STURGEON

FROM ANTONIU CAVIAR FISH FARM

Tagliatelle pasta, white fish sauce, wild garlic, pickled cauliflower, crushed pepper



SANDACZ 77 PLN | 350 g

Puree ziemniaczane, dziki brokuł, groszek cukrowy, sos beurre blanc z ikrą

ZANDER

Potato purée, wild broccoli, sugar snap peas, beurre blanc with fish roe



PIERŚ Z KACZKI 79 PLN | 350 g

Puree z marchwi i rokitnika, pomarańcza, młode warzywa, chałka, sos demi-glace z wiśniami

DUCK BREAST

Carrot and sea buckthorn purée, orange, young vegetables, braided bread, cherry demi-glace



POLICZKI WIEPRZOWE 73 PLN | 380 g

Rustykalny ziemniak, palone warzywa, sos własny, puree z pietruszki, świeże zioła

PORK CHEEKS

Rustic potato, roasted vegetables, natural jus, parsley purée, fresh herbs



GRILLOWANA BAWETA 87 PLN | 450 g

Młode ziemniaki, koper, sos pieprzowy, kompozycja sałat, winegret z akacji

GRILLED BAVETTE

New potato, dill, peppercorn sauce, mixed salad, acacia vinaigrette



DODATKI

SIDE DISHES

PUREE ZIEMNIACZANE Z KOPERKIEM 15 PLN | 200 g

POTATO PURÉE WITH DILL



MŁODE ZIEMNIANKI Z MASŁEM I SZCZYPIOREM 15 PLN | 200 g

NEW POTATOES WITH BUTTER

AND CHIVES



FRYTKI 15 PLN | 180 g

FRENCH FRIES



KOMPOZYCJA SAŁAT Z WARZYWAMI 15 PLN | 150 g

MIXED SALAD WITH VEGETABLES



LOBBY BAR MENU

CHAŁKA Z KASZANKĄ

Grillowana chałka masłana z kaszanką i jabłkiem, ketchup wiśniowy

35 PLN | 370 g

BRAIDED BREAD WITH BLACK PUDDING

Grilled buttery braided bread with black pudding and apple, cherry ketchup



BUŁKA BAO

Bułka Bao z szarpaną karkówką i kimchi, majonez domowy, frytki, dip czosnkowy

47 PLN | 480 g

BAO BUN

Bao bun with pulled pork neck and kimchi, homemade mayonnaise, French fries, garlic dip



KREWETKI

Krewetki w sosie mango-chili, grzanki

49 PLN | 220 g

SHRIMPS

Shrimps in mango-chilli sauce, toasted bread



SERY & WĘDLINY

Talerz serów i wędlin regionalnych: sery z gospodarstwa rolnego „Nad Arem”, wędliny z masarni z tradycją Dreszler, chutney z pigwy i rokitnika

61 PLN | 200 g

CHEESES & MEATS

Plate of regional cheeses and cured meats: farm cheeses from "Nad Arem", traditional Dreszler charcuterie, quince and sea buckthorn chutney



MAKARON Z KREWETKAMI

Makaron z krewetkami w sosie rybnym, pomidorki koktajlowe, pak choi, szpinak

65 PLN | 300 g

PASTA WITH SHRIMPS

Pasta with shrimps in white fish sauce, cherry tomatoes, pak choi, spinach



KOTLET A'LA CEZAR

Kotlet drobiowy a'la Cezar, młoda sałata rzymska, parmezan, sos Cezar, młody ziemniak

59 PLN | 480 g

CUTLER CAESAR-STYLE

Chicken cutlet Caesar-style, baby romaine salad, Parmesan, Caesar dressing, new potatoes



BURGER

Burger wołowy, kimchi mayo, pomidor, korniszon, chrupiąca sałata, cząstki ziemniaka

59 PLN | 570 g

BURGER

Beef burger, kimchi mayo, tomato, gherkin, crispy lettuce, potato wedges



DESERY DESSERTS

✓ SERNIK

Konfitura z rokitnika, puder różany

34 PLN | 200 g

CHEESECAKE

Sea buckthorn jam, rose powder



✓ TARTALETKA

Krem angielski, syrop z pędów sosny, owoce jagodowe

35 PLN | 180 g

TARTLET

Crème anglaise, pine syrup, berries



✓ LODY RZEMIEŚNICZE

Zapytaj obsługę o aktualne smaki

33 PLN | 150 g

HANDICRAFT ICE CREAM

Please ask the staff for actual flavors



KAWA I HERBATA COFFEE & TEA

ESPRESSO

12 PLN | 30 ml

ESPRESSO DOPPIO

14 PLN | 60 ml

AMERICANO

14 PLN | 150 ml

CAPPUCINO

16 PLN | 150 ml

FLAT WHITE

18 PLN | 150 ml

LATTE

18 PLN | 200 ml

HERBATA DILMAH

16 PLN | 250 ml

Supreme ceylon single origin

Earl grey tea

Ceylon young hyson green tea

Green tea with jasmine flowers

Moroccan mint green tea

Mango and strawberry tea

✓ danie wegetariańskie
vegetarian dish

✓ danie wegańskie
vegan dish

🥛 mleko
milk

✂️ gluten
gluten

🦀 skorupiaki
crustaceans

🐟 ryby
fishes

🌿 gorczyca
mustard

SO₂ dwutlenek siarki
sulphur dioxide

🌱 tulin
lupine

🚫 potrawa bez laktozy
lactose free dish

🔥 potrawa ostra
spicy dish

🥚 jaja
eggs

🌰 orzechy
nuts

🌿 seler
celery

🌱 soja
soya

🌱 nasiona sezamu
sesame seeds

🐌 mięczaki
mollusca

🌰 orzeszki ziemne
peanut

Informacje dot. alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi. W naszej kuchni korzystamy z sezonowych składników. Prosimy o informowanie obsługi o alergiach pokarmowych.
All information about allergens in our dishes you can get from our service. We use seasonal ingredients in our kitchen. Please inform staff of any food allergies.

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

COCA-COLA ZERO CUKRU / COCA-COLA ORIGINAL TASTE / FANTA / SPRITE	12 PLN 250 ml
KINLEY Tonic Water, Pink Aromatic Berry	12 PLN 250 ml
KROPLA BESKIDU / KROPLA DELICE Naturalna woda mineralna niegazowana i gazowana Natural mineral water still or sparkling	12 PLN 330 ml
SOKI CAPPY Pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy Orange juice, apple juice, grapefruit juice	12 PLN 250 ml
BURN Napój energetyzujący Energy drink	16 PLN 250 ml
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY Pomarańczowy, grejpfrutowy, miks FRESHLY SQUEEZED JUICE Orange, grapefruit, mix	22 PLN 200 ml
KARAFKA WODY Niegazowana, gazowana CARAFE OF WATER Still, sparkling	16 PLN 1000 ml
KARAFKA LEMONIADY SEZONOWEJ CARAFE OF SEASONAL LEMONADE	32 PLN 1000 ml

NAPARY *ziela suszu*

HERBAL INFUSIONS

NAPAR MIĘTOWY Mięta pieprzowa, nagietek, imbir, suszona cytryna MINT INFUSION Peppermint, calendula, ginger, dried lemon	13 PLN 250 ml
NAPAR WIECZORNY Melisa, rumianek, lawenda, suszona cytryna, kwiat lipy EVENING INFUSION Lemon balm, chamomile, lavender, dried lemon, linden blossom	13 PLN 250 ml
NAPAR ELDERFLOWER WITH CINNAMON AND APPLE Bezkofeinowy napar łączący w sobie słodko-kwaśne nuty jabłka, korzennego cynamonu oraz lekko cierpkiego kwiatu czarnego bzu. Delikatny i aromatyczny. A caffeine-free infusion combining the sweet and tangy notes of apple, spicy cinnamon, and the slightly tart character of elderflower. Delicate and aromatic.	16 PLN 250 ml
NAPAR NATURAL INFUSION OF BLUEBERRY AND CLOVE Intensywnie czerwoniemna barwa tego bezkofeinowego naparu skrywa oryginalną kompozycję owoców leśnych i cejlońskich goździków. Pikantne, a zarazem lekko kwiatowe nuty rozwijają się w kierunku korzennego finiszu. The intensely deep red color of this caffeine-free infusion reveals a unique blend of forest berries and Ceylon cloves. Spicy yet slightly floral notes unfold into a warm, spiced finish.	16 PLN 250 ml

MOKTAJLE

MOCKTAILS

APEROL SPRITZ 0% Syrop Bitter Orange, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza Bitter orange syrup, sparkling wine, sparkling water, orange	32 PLN 180 ml
GIN & TONIC 0% Gin Beefeater 0%, Kinley tonic, suszona cytryna Beefeater 0% gin, Kinley tonic, dried lemon	26 PLN 200 ml
MOJITO 0% Sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana Lime juice, sugar syrup, mint, sparkling water	24 PLN 250 ml
MIMOZA 0% Wino musujące, sok z świeżo wyciskanej pomarańczy Sparkling wine, freshly squeezed orange juice	24 PLN 160 ml

KOKTAJLE

COCKTAILS

APEROL SPRITZ Likier Aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza Aperol Liqueur, sparkling wine, sparkling water, orange	36 PLN 200 ml
PORN STAR MARTINI Wódka Wyborowa, puree z marakui, sok z cytryny, syrop waniliowy, biało, wino musujące Wyborowa Vodka, passion fruit purée, lemon juice, vanilla syrup, egg white, sparkling wine	38 PLN 160 ml
OLD FASHIONED Whisky Chivas 12 Y.O., syrop cukrowy, Angostura bitters Whisky Chivas 12 Y.O., sugar syrup, Angostura bitters	42 PLN 70 ml
NEGRONI Gin Beefeater, Likier Campari, Wermut Martini Rosso Beefeater Gin, Campari Liqueur, Martini Rosso Vermouth	35 PLN 90 ml
HAVANA MOJITO Rum Havana Club 3 Y.O., sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana Havana Club 3 Y.O. Rum, lime juice, sugar syrup, mint, sparkling water	33 PLN 250 ml
GIN & TONIC Gin Beefeater, Tonic Kinley, suszona cytryna Beefeater Gin, Kinley Tonic, dried lemon	30 PLN 250 ml
BERRY PINK GIN Beefeater Pink Gin, Kinley Pink Aromatic Berry, malina, tymianek Beefeater Pink Gin, Kinley Pink Aromatic Berry, raspberry, thyme	30 PLN 250 ml
CUBA LIBRE Rum Havana Club Especial, Coca-Cola, limonka Havana Club Especial Rum, Coca-Cola, lime	36 PLN 250 ml
WHISKY SOUR Bourbon Jim Beam White, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało, Angostura bitters Jim Beam White Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, Angostura bitters	34 PLN 120 ml

PIWO BEERS

PIWO Z NALEWAKA DRAFT BEER

Stella Artois	alk. 5,0% obj.	15 PLN 330 ml
Stella Artois	alk. 5,0% obj.	18 PLN 500 ml

PIWO BUTELKOWE BOTTLE BEERS

Corona Extra	alk. 4,5% obj.	19 PLN 330 ml
Hoegaarden White	alk. 4,9% obj.	21 PLN 330 ml
Lefte Blonde	alk. 6,6% obj.	21 PLN 330 ml
Lefte Brune	alk. 6,5% obj.	21 PLN 330 ml
Franziskaner Weissbier	alk. 5,0% obj.	22 PLN 500 ml
Franziskaner Weissbier Dunkel	alk. 5,0% obj.	22 PLN 500 ml

PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEERS

Corona Cero	alk. 0,0% obj.	19 PLN 330 ml
-------------	----------------	-----------------

PIWO REGIONALNE REGIONAL BEERS

Kormoran Świeże Lager	alk. 6,2% obj.	22 PLN 500 ml
Kormoran Warmińskie Rewolucje	alk. 5,2% obj.	22 PLN 500 ml
Kormoran Wiśnia w Piwie	alk. 5,2% obj.	22 PLN 500 ml

PIWO REGIONALNE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC REGIONAL BEERS

Kormoran Podpiwek	alk. 0,5% obj.	20 PLN 500 ml
Kormoran Radler Gorzka Pomarańcza	alk. 0,5% obj.	24 PLN 500 ml

ALKOHOL ALCOHOL

APERITIFS

Martini Bianco, Extra Dry, Rosso	alk. 14,4% obj.	18 PLN 100 ml
Campari	alk. 25% obj.	18 PLN 40 ml

LIKIERY | LIQUEURS

		40 ml
Baileys	alk. 17% obj.	20 PLN
Amaretto Disarono	alk. 21% obj.	20 PLN
Kahlua	alk. 16% obj.	22 PLN
Cointreau	alk. 40% obj.	24 PLN
Malibu	alk. 18% obj.	20 PLN
Jagermeister	alk. 38% obj.	22 PLN

WÓDKA | VODKA

alk. 40% obj. 40 ml

Wyborowa	16 PLN
Ostoya	20 PLN
Żubrówka Bison Grass	16 PLN
Finlandia klasyczna i smakowa *Zapytaj obsługę o dostępne smaki *Ask the staff for available flavors	18 PLN
Belvedere	33 PLN

GIN

alk. 37,5% - 41,4% obj. 40 ml

Beefeater	19 PLN
Beefeater Pink Strawberry	19 PLN
Bombay Sapphire	28 PLN
Hendrick's	30 PLN
Bulldog	26 PLN

RUM

alk. 37,5% - 40% obj. 40 ml

Havana Club 3 Y.O.	22 PLN
Havana Club Especial	22 PLN
Havana Club 7 Y.O.	24 PLN
Bumbu The Original	29 PLN
Dictador 12 Y.O.	34 PLN

WHISKY | WHISKEY | BURBON

alk. 40% - 43,2% obj. 40 ml

Ballantine's	20 PLN
Chivas 12 Y.O.	31 PLN
Chivas Regal XV	36 PLN
Jameson	22 PLN
Jim Beam	22 PLN
Jack Daniel's	24 PLN
Woodford Reserve	36 PLN

WHISKY SINGLE MALT

alk. 40% - 46% obj. 40 ml

Ardbeg 10 Y.O.	38 PLN
Glenfiddich 12 Y.O.	34 PLN
Glenfiddich 15 Y.O.	48 PLN
Macallan 12 Y.O.	52 PLN

KONIAK | COGNAC | BRANDY

alk. 40% obj. 40 ml

Hennesy VS	34 PLN
Martel VSOP	40 PLN
Metaxa 5*	22 PLN

TEQUILA

alk. 40% obj. 40 ml

Tequila Olmeca Silver	23 PLN
Tequila Olmeca Gold	26 PLN