

## 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

REGIONALNA  
SPECJALNOŚĆ

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

REGIONALNA  
SPECJALNOŚĆ

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

REGIONALNA  
SPECJALNOŚĆ

99 PLN | 330 g

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 ikłą

#### 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



# LOBBY BAR

## MENU

### CHAŁKA Z KASZANKĄ

Grillowana chałka maślana 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



danie wegetariańskie  
vegetarian dish

danie wegańskie  
vegan dish

mleko  
milk

gluten  
gluten

skorupiaki  
crustaceans

ryby  
fishes

gorczyca  
mustard

SO<sub>2</sub> dwutlenek siarki  
sulphur dioxide

łubin  
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.

# DESERY

## DESSERTS

### SERNIK

Konfitura z rokitnika, puder różany

34 PLN | 200 g

### CHEESECAKE

Sea buckthorn jam, rose powder



### TARDALETKA

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

## NAPOJE ZIMNE

### COLD DRINKS

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

## NAPARY *ziela suszu*

### HERBAL INFUSIONS

<b>NAPAR MIĘTOWY</b> Mięta pieprzowa, nagietek, imbir, suszona cytryna MINT INFUSION Peppermint, calendula, ginger, dried lemon	13 PLN 250 ml
<b>NAPAR WIECZORNY</b> Melisa, rumianek, lawenda, suszona cytryna, kwiat lipy EVENING INFUSION Lemon balm, chamomile, lavender, dried lemon, linden blossom	13 PLN 250 ml
<b>NAPAR ELDERFLOWER WITH CINNAMON AND APPLE</b> 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
<b>NAPAR NATURAL INFUSION OF BLUEBERRY AND CLOVE</b> Intensywnie czerwoniemia barwa tego bezkofeinowego naparu s krywa 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

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

## KOKTAJLE

### COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b> Likier Aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza Aperol Liqueur, sparkling wine, sparkling water, orange	36 PLN 200 ml
<b>PORN STAR MARTINI</b> Wódka Wyborowa, puree z marakuji, sok z cytryny, syrop waniliowy, białko, wino musujące Ostoya Vodka, passion fruit purée, lemon juice, vanilla syrup, egg white, sparkling wine	38 PLN 160 ml
<b>OLD FASHIONED</b> Whisky Chivas 12 Y.O., syrop cukrowy, Angostura bitters Whisky Chivas 12 Y.O., sugar syrup, Angostura bitters	42 PLN 70 ml
<b>NEGRONI</b> Gin Beefeater, Likier Campari, Wermut Martini Rosso Beefeater Gin, Campari Liqueur, Martini Rosso Vermouth	35 PLN 90 ml
<b>HAVANA MOJITO</b> 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
<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Beefeater, Tonic Kinley, suszona cytryna Beefeater Gin, Kinley Tonic, dried lemon	30 PLN 250 ml
<b>BERRY PINK GIN</b> Beefeater Pink Gin, Kinley Pink Aromatic Berry, malina, tymianek Beefeater Pink Gin, Kinley Pink Aromatic Berry, raspberry, thyme	30 PLN 250 ml
<b>CUBA LIBRE</b> Rum Havana Club Especial, Coca-Cola, limonka Havana Club Especial Rum, Coca-Cola, lime	36 PLN 250 ml
<b>WHISKY SOUR</b> Bourbon Jim Beam White, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, 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
Stella Artois	alk. 0,0% obj.	18 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
Kormoran Plon Zielony	alk. 6,2% obj.	24 PLN   500 ml

### PIWO REGIONALNE BEZALKOHOLOWE

#### NON-ALCOHOLIC REGIONAL BEERS

Kormoran Podpiwek	alk. 0,5% obj.	20 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

Baileys	alk. 17% obj.	20 PLN
Amaretto Disaronno	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	18 PLN
*Zapytaj obsługę o dostępne smaki *Ask the staff for available flavors	
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