



RESTAURACJA  
NOWOCZESNA

Herbata z rozmarynem

10 PLN

250 ml

Herbata imbirowa\*

\*zawiera alkohol

14 PLN

250 ml

**Warmiński**  
HOTEL & CONFERENCE



RESTAURACJA  
**NO\OCZESNA**

## Przystawki / Starters


**Tatar z polędwicy wołowej (90g), marynowany borowik, cebula, ogórek, kapary**  
*Beef sirloin tartar (90g), marina red boletus, onion, cucumber, capers*

39,00 / 140g

**Krewetki tygrysie (100g), masło czosnkowe, chilli, pietruszka, grzanka ziołowa**

*Fried tiger prawns (100g), garlic butter, chilli, parsley, herbal toast*

35,00 / 170g

**Deska wiejska (200g), mięsa wędzone, kielbasa podsuszana, smalec, ogórki konserwowe, pasztet, chrzan, żurawina, chleb własnego wypieku** 

*Country board(200g), smoked meat, dried sausage, lard, pickled cucumbers, pate, horseradish, Cranberry, home-made bread*

25,00 / 300g

**Panierowane przekąski (200g), kalmary, krążki cebulowe, ser brie, sos chilli, sos czosnkowy**  
*Breaded snacks(200g), calamari, onion rings, brie cheese, chilli sauce, garlic sauce*

23,00 / 200g

## Zupy / Soups

**Warmińska zupa Karmuszka, chleb własnego wypieku** 

*Warmian soup Karmuszka, homemade bread*

17,00 / 230ml

**Krem z dyni i borowików, twaróg wędzony, oliwa truflowa**  

*Cream of pumpkin and boletus, smoked cottage cheese, truffle oil*

15,00 / 230ml

**Staropolski żurek, chleb własnego wypieku** 

*Polish traditional rye flour soup, homemade bread*

17,00 / 230ml

**Tajska zupa z krewetkami (40g), mleko kokosowe, makaron ryżowy** 

*Thai shrimp soup, coconut milk, rice noodles*

19,00 / 230ml

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free







RESTAURACJA  
**NO\OCZESNA**

## Salaty / Salads

**Salata z grillowanym kurczakiem (80g), melon, pomidorek cherry,  
dressing miodowo-musztardowy, grzanka**

*Salad with grilled chicken (80g), melon and cherry tomatoes, honey mustard dressing, toast*

25,00 / 200g

**Salata z kozim serem w panko (50g), marynowana gruszka, karmelizowane orzechy,  
żurawina, dressing z rokitnika, grzanka**

*Salad with goat cheese in panko(50g), pear, caramelized nuts, cranberry, sea buckthorn dressing, toast*

30,00 / 200g



## Dania główne / Main courses

**Pierozki z kaczki (250g) z rozmarynem, delikatny sos musztardowy,  
warzywne tagliatelle**

*Duck ravioli (250g) with rosemary, mustard sauce, vegetable tagliatelle*

31,00 / 320g



**Policzki wołowe (150g) w sosie z polskich grzybów, karmelizowane warzywa w miodzie  
i occie orzechowym, Karlovarsky knedlik**

*Beef cheeks (150g) in a sauce of Polish mushrooms, caramelized vegetables in honey and peanut,  
Karlovarsky dumplings*

45,00 / 300g

**Stek z antrykotu dojrzewającego (200g), warzywa grillowane, sos demi glace,  
ziemniaki opiekane**

*Steak entrecote (200g), grilled vegetables, demi glace sauce, baked potatoes*

59,00 / 400g



**Filet z kurczaka supreme (130g) faszerowany lazurem, sałatka z jarmuzu i pomidorka cherry,  
sos prowansalski, ziemniaki rosti**

*Supreme chicken fillet (130g), with blue cheese, kale and cherry tomato salad, provencal sauce, rosti potatoes*

30,00 / 300g

**Grzybowy strogonow z polędwiczka wieprzową (80g), racuszki**

*Mushroom strogon with pork tenderloin (80g), pancakes*

31,00 / 300g

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free





**Pierś z kaczki sous vide (150g), kluski śląskie, demi glace pomarańczowy,  
chrupiąca sałatka z kopru włoskiego**  
*Sous vide duck breast, potato dumpling, orange demi glace, fennel salad*  
**39,00 / 300g**

## **Ryby / Fish**

**Filet z sandacza (130g), risotto szafranowe z kurkami i fasolką edamame**  
*Pike perch fillet (130g), saffron risotto with chanterelles and edamame beans*



**44,00 / 320g**

**Pieczony pstrąg z masłem ziołowym (250g), pomidor cherry z dressingiem balsamicznym, frytki z batatów**  
*Baked trout with herb butter (250g), cherry tomato with balsamic dressing*

**41,00 / 450g**

## **Makarony / Pasta**

**Makaron ryżowy, sos chili, pędy bambusa, groszek cukrowy, kukurydza;**  
*Rice noodles, chili sauce, bamboo shoots, zucchini, corn;*



**połędwiczka drobiowa (80g)**  
*chicken tenderloin (80g)*

**28,00 / 300g**

**krewetki (80g)**  
*shrimps (80g)*

**35,00 / 400g**

**Domowe tagliatelle, borowik, ser dojrzewający, oliwa**  
*Homemade tagliatelle, boletus, matured cheese, oil*



**32,00 / 250g**



## Desery / Desserts

**Tarta czekoladowa, sorbet owocowy**

*Chocolate mousse tart with fruit sorbet*

13,00 / 120g

**Sernik miodowo cynamonowy, sos malinowy**

*Cinnamon-honey cheesecake, raspberry sauce*

14,00 / 120g

**Dyniowe placuszki z imbirem i cynamonem, lody sosnowo-miodowe, gorąca konfitura śliwkowa**

*Pumpkin pancakes with ginger and cinnamon, pine-honey ice cream, hot plum jam*

15,00 / 120g

**Lody rzemieślnicze**

*Homemade ice cream*



17,00 / 130g

## Aperitif

*Campari Bitter*

4 cl 12,00

*Grappa*

4cl 12,00

## Vermouth

*Martini*

10 cl 9,00

## Wódki czyste

*Unflavoured vodkas*

*Chopin Potato Vodka*

4 cl 15,00

*Finlandia*

4 cl 8,00

*Wyborowa*

4 cl 7,00





## Wódki gatunkowe

Flavoured vodkas

Śliwowica 4 cl 7,00

Żubrówka 4 cl 7,00

Żołądkowa gorzka 4 cl 7,00

Cherry 4 cl 7,00

## Tequila

el Jimador silver / gold 4 cl 14,00

## Whisky

Scotch malt whisky

Glenfiddich 15 4 cl 44,00

Scotch whisky

Chivas Regal 12 4 cl 21,00

Ballantines 4 cl 12,00

Special Polish Whisky

J.A. Baczewski 1781 4cl 14,00

Irish whiskey

Jameson 4 cl 12,00

Whiskey Bourbon

Jack Daniel's Single Barrel 4 cl 26,00

Gentelman Jack 4 cl 19,00

Jack Daniels 4 cl 17,00

## Rum

Bacardi superior 4 cl 14,00





RESTAURACJA  
NOWOCZESNA

## Gin

*Bombay Sapphire Gin* 4 cl 14,00

*Gordon's* 4 cl 12,00

## Digestif

*Jagermeister* 4 cl 12,00

## Koniaki, Brandy

Cognac, Brandy

*Hennessy X.O.* 4 cl 80,00

*Hennessy FINE* 4 cl 36,00

*Martel V.S.O.P* 4 cl 40,00

*Metaxa \*\*\*\*\** 4 cl 18,00

## Likiery

Liquers

*Gold Wasser* 4 cl 12,00

*Krupnik* 4 cl 7,00

*Chambord* 4 cl 18,00

*Cointreau* 4 cl 16,00

*Kahlua* 4 cl 12,00

*Passoa* 4 cl 12,00

*Malibu* 4 cl 12,00

*Carolains* 4 cl 12,00

*Southern Comfort* 4 cl 12,00

*Bols* 4 cl 12,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free





## Cocktaile bezalkoholowe

Non alcoholic cocktails

<b>Virgin Pina Colada</b> pineapple juice, coconut syrup, cream	16 cl 10,00
<b>Virgin Cosmopolitan</b> cranberry syrup, lime juice	13 cl 10,00
<b>Virgin Mojito</b> apple juice, cane sugar, mint leaves, water, lime	8 cl 10,00

## Napoje zimne

Cold drinks

<b>Sok ze świeżych owoców</b> Fresh fruit juice	20 cl 12,00
<b>Sok z marchwi i jabłka / z buraka</b> Carrot juice	20 cl 8,00
<b>Sok owocowy (jabłko / pomarańcza)</b> (apple, orange juice)	20 cl 7,00
<b>Napój (grejfrut)</b> (grapefruit juice)	20 cl 7,00
<b>Nektar (czarna porzeczka)</b> (Black currant juice)	20 cl 7,00
<b>Woda niegazowana/ gazowana</b> Sparkling / still water	50 cl 6,00
<b>Pepsi</b>	20 cl 7,00
<b>Mirinda</b>	20 cl 7,00
<b>7- Up</b>	20 cl 7,00
<b>Tonic</b>	20 cl 7,00
<b>Red Bull</b>	25 cl 7,00

## Napoje gorące

Hot beverages

<b>Kawa</b> Coffee	14 cl 8,00
<b>Espresso</b>	9 cl 8,00
<b>Cappucino</b>	14 cl 9,00
<b>Latte</b>	20 cl 10,00
<b>Irish Coffe</b>	25cl 16,00
<b>Gorąca czekolada</b> Hot chocolate	20 cl 8,00
<b>Herbata</b> Tea	szk. 8,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free







RESTAURACJA  
NOWOCZESNA

## Piwo

Beer

<b>Tyskie Gronie beczkowe</b> Tyskie draught beer	50 cl 10,00 30 cl 8,00
<b>Książęce Ciemne Łagodne</b>	50 cl 10,00
<b>Książęce Czerwony Lager</b>	50 cl 10,00
<b>Książęce Złote Pszeniczne</b>	50 cl 10,00
<b>Lech Premium</b>	33 cl 8,00
<b>Lech niskoalkoholowe</b> Lech low alcohol	33 cl 9,00
<b>Piwa regionalne Browaru Kormoran</b> Regional beer	50 cl 11,00 

## Cocktaile alkoholowe

Cocktails

<b>Margaritha</b> tequila, cointreau, lemon juice	10 cl 24,00
<b>Caipirinha</b> cachaca, lime juice, cane sugar	6 cl 16,00
<b>Cosmopolitan</b> wodka, cointreau, lime juice, cranberry syrup	13 cl 18,00
<b>Whiskey Sour</b> whisky, lemon juice, cane sugar	9 cl 14,00
<b>Pina Colada</b> rum, coconut syrup, pineapple juice, cream	16 cl 19,00
<b>Tequila Sunrise</b> tequila, orange juice, grenadine syrup	13 cl 19,00
<b>Mojito</b> rum, cane sugar, mint leaves, water, lime	15 cl 18,00
<b>Long Island Ice Tea</b> wodka, tequila, rum, gin, cointreau, cola, lemon juice	19 cl 24,00
<b>Tom Collins</b> gin, lemon juice, cane sugar, water	17 cl 14,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free





## Wina białe / White wines

### **De Morgenzon DMZ Chenin Blanc**

RPA

75 cl 84,00

### **Ventisqero Reserva Sauvignon Blanc**

Casablanca Valley, Chile

75 cl 75,00

25 cl 27,00

15 cl 17,00

### **Trapiche Chardonnay**

Mendoza, Argentina

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

### **Canaletto Pinot Grigio**

IGT Veneto, Italy

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

### **Estate Selection Sauvignon Blanc**

Pinot Grigio

Slovenia

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

### **Tbilvino Sachino Medium Dry**

Kakheti Region, Georgia

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00





RESTAURACJA  
NOWOCZESNA

## Szampany i Wina musujące

Champagnes & Sparkling Wines

### **Jean De La Fontaine Brut**

A.C. Champagne

75 cl 160,00

### **Cava Rigol**

Semi - Seco (Metodo Tradicional Spain)

75 cl 49,00

## Wina różowe i deserowe

Dessert rose wines

### **Villa Rosale Pinot Bianco / Chardonnay**

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 51,00

25 cl 18,00

15 cl 11,00

### **Villa Rosale Zindafel Rose**

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 51,00

25 cl 18,00

15 cl 11,00

### **Villa Rosale Cabernet / Merlot**

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 51,00

25 cl 18,00

15 cl 11,00

### **Graham's Fine White Porto**

Portugal

75 cl 78,00

15 cl 17,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free





## Wina czerwone / Red wines

### **Baron de Ley Rioja Club Privado**

DOCa Rioja, Spain **75 cl 83,00**

### **Ventisquero Yelcho Carmenerre Reserva**

Maipo Valley, Chile **75 cl 68,00** **25 cl 24,00** **15 cl 15,00**

### **Tbilvino Sachino Medium Dry**

Kakheti Region, Georgia **75 cl 65,00** **25 cl 23,00** **15 cl 14,00**

### **Chianti Fontella**

DOCG Chianti, Italy **75 cl 62,00** **25 cl 22,00** **15 cl 15,00**

### **Estate Selection Cabernet Sauvignon Merlot**

Macedonia **75 cl 61,00** **25 cl 21,00** **15 cl 13,00**

### **Trapiche Malbec**

Mendoza, Argentina **75 cl 61,00** **25 cl 21,00** **15 cl 13,00**





**GODZINY OTWARCIA**  
**Śniadania 6.30 – 10.30**  
**Restauracja 12.00 – 22.30**

**OPENING HOURS**  
*Breakfast 6.30 a.m. to 10.30 a.m.*  
*Restaurant 12.00 a.m. to 10:30 p.m.*

**Ceny wykazane w menu zawierają VAT**  
*The prices include VAT*

**Gramatury potraw znajdują się do wglądu u Szefa Kuchni**  
*Weight of the dishes you can check at the office of the Chief of Cook*

**Aktualizacja karty menu: 01.09.2020r.**

**Niektóre potrawy mogą zawierać alergeny, takie jak płatki migdałów, nasiona sezamu, nasiona słonecznika, orzechy.**  
**Jeśli jesteście Państwo uczuleni na jakikolwiek produkt, prosimy powiedzieć o tym naszej obsłudze.**

**Szczegółowa lista alergenów zawartych w daniach dostępna jest u obsługi.**

**W przypadku pytań bądź wątpliwości, obsługa udzieli Państwu niezbędnych informacji.**

*Menu update of: 01.09.2020r.*

*Some dishes may contain allergens, such as almond flakes, sesame seed, sunflower seeds, nuts.*

*If you are allergic to any food products, please advise a member of the service team.*

*A full list of allergens within each of our dishes can be obtained from your waiter.*

*If you have any questions or concerns, our staff will provide you with the necessary information.*

