



RESTAURACJA  
NOWOCZESNA

**-zafunduj sobie  
prawdziwą porcję  
orzeźwienia-  
Lemoniada 7 PLN**

/350ml

**Warmiński**  
HOTEL & CONFERENCE



## 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 kiszzone, 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 ze świeżych pomidorów, serek mascarpone**  
*Cream of fresh tomatoes, mascarpone cheese*  
13,00 / 230ml

**Staropolski żurek w aromacie grzybów, chleb własnego wypieku**  
*Polish traditional rye flour soup in mashroom aroma, homemade bread*

17,00 / 230ml

**Chłodnik z botwiny z jajkiem**  
*Young beetroot cooler with cream and egg*

13,00 / 230ml

**Tajska zupa z krewetkami (40g), mleko kokosowe, makaron ryżowy**  
*Thai shrimp soup, coconut milk, rice noodles*

15,00 / 230ml

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free





## 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, dressing balsamiczny**

*Salad with goat cheese In panko(50g), pear, caramelized nuts, balsamic dressing*



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

**Kotlet schabowy (160g), młoda kapusta z boczkiem i śmietanką, młode ziemniaki z koperkiem**

*Pork chop (160g), young cabbage with Bacon and cream, potatoes with dill*

29,00 / 350g

**Policzki wołowe (150g) w sosie z polskich grzybów, pure ziemniaczano chrzanowe, brokuł na palonym maśle**

*Beef cheeks (150g) in a sauce of Polish mushrooms, horseradish potato purée, broccoli on roasted butter*

45,00 / 350g

**Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej (120g), pieczarki, papryka, cebula, sałatka z kopru włoskiego, frytki z batatów, dip lazurowy**

*Pork tenderloin shashlik (120g) with mushrooms, paprika, onion, fennel salad with apples and celery, sweet potato fries*

34,00 / 400g

**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





RESTAURACJA  
**NOVOCZESNA**

**Filet z kurczaka supreme (130g) faszerowany lazurem, sałatka z jarmużu 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 / 400g**

**Grillowane żeberka i boczek wieprzowy (180g), coleslaw z majonezem japońskim, ziemniaki z grilla**

*Grilled ribs and pork bacon (180g), coleslaw with japanese mayonnaise, grilled potatoes*

**31,00 / 400g**

**Dzyndzałki warmińskie, sos kurkowy**

*Warmian dumplings, chanterelle sauce*



**27,00 / 200g**

## 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), placki z cukinii i ziemniaków, jednodniowa kiszona kapusta z koperkiem**

*Baked trout with herb butter (250g), zucchini and potato pancakes, one-day pickled cabbage with dill*

**41,00 / 450g**

## Makarony / Pasta

**Makaron ryżowy, sos chili, pędy bambusa, cukinia, kukurydza;**

*Rice noodles, chili sauce, bamboo shoots, zucchini, corn;*



**połędwiczka drobiowa (80g)**

*chicken tenderloin (80g)*

**28,00 / 400g**

**krewetki (80g)**

*shrimps (80g)*

**33,00 / 400g**

**Domowe tagliatelle, borowik, ser dojrzewający, oliwa**

*Homemade tagliatelle, boletus, matured cheese, oil*



**29,00 / 200g**

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free





RESTAURACJA  
**NO\OCZESNA**

## Desery / Desserts

**Puchar sorbetów z owocami**  
*Sorbet cup with fruit*

15,00 / 250g

**Tarta czekoladowa, sorbet owocowy**  
*Chocolate mousse tart with fruit sorbet*

13,00 / 120g

**Sernik miodowo cynamonowy, sos malinowy**  
*Cinnamon-honey cheesecake, raspberry sauce*

13,00 / 110g

**Mus z białej czekolady, mascarpone, bazylia, owoce sezonowe**  
*White chocolate mousse, mascarpone, basil, seasonal fruit*

12,00 / 140g

**Puchar lodów z owocami**  
*Ice cream with fruit*

15,00 / 250g

## 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

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free





RESTAURACJA  
NOWOCZESNA

## Wódki gatunkowe

Flavoured vodkas

<i>Śliwowica</i>	4 cl 7,00
<i>Żubrówka</i>	4 cl 7,00
<i>Żołądkowa gorzka</i>	4 cl 7,00
<i>Cherry</i>	4 cl 7,00

## Tequila

<i>el Jimador silver / gold</i>	4 cl 14,00
---------------------------------	------------

## Whisky

Scotch malt whisky

<i>Glenfiddich 15</i>	4 cl 44,00
-----------------------	------------

Scotch whisky

<i>Chivas Regal 12</i>	4 cl 21,00
<i>Ballantines</i>	4 cl 12,00

Special Polish Whisky

<i>J.A. Baczewski 1781</i>	4cl 14,00
----------------------------	-----------

Irish whiskey

<i>Jameson</i>	4 cl 12,00
----------------	------------

Whiskey Bourbon

<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	4 cl 26,00
<i>Gentelman Jack</i>	4 cl 19,00
<i>Jack Daniels</i>	4 cl 17,00

## Rum

<i>Bacardi superior</i>	4 cl 14,00
-------------------------	------------

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free





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>Cappuccino</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







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**





RESTAURACJA  
**NO\OCZESNA**

**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: 15.07.2020r.**

**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: 13.07.2020r.*

*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.*

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free

