

Przystawki / STARTERS

KAWIOR ANTONIUS*****

bliny / kwaśna śmietana

*Antonius caviar***** – blini / sour cream*

280 zł

SALATKA JARZYNOWA

łosoś gravlax / mus z pieczonego jabłka / kawior z łososia

Polish vegetable salad – salmon gravlax / roasted apple mousse /

salmon caviar

35 zł

STROGONOW Z JELENIA

grillowany bocznik mikołajkowy / grzanka czosnkowa

Venison Stroganoff – grilled oyster mushroom / garlic toast

49 zł

Zupa / SOUP

BARSZCZ CZERWONY NA JESIOTRZE

puree borowikowe / jesiotr wędzony / kawior z łososia / koper

Red beetroot borscht with sturgeon broth – porcini purée / smoked sturgeon /

salmon caviar / dill

35 zł

Dania główne / MAIN COURSES

SMAŻONY FILET JESIOTRA

sos z kiszzonego ogórka z Kruszewa / mus z pieczonego batata /

skwarki z ziemniaków

Pan-fried sturgeon fillet – Kruszevo pickled cucumber sauce / roasted

sweet potato purée / crispy potato bits

91 zł

GRILLOWANA OŚMIORNICA

smażone potatki / szpinak / chorizo / mule / popcorn z kaszy

gryczanej

Grilled octopus – fried potatoes / spinach / chorizo / mussels /

buckwheat-grain popcorn

125 zł

PIECZONY COMBER Z JELENIA À LA WELLINGTON

sos demi glace / bocznik mikołajkowy / mus z pieczonego

topinamburu / popcorn z kaszy gryczanej

Roasted venison saddle à la Wellington – demi-glace sauce / oyster

mushroom / roasted Jerusalem artichoke purée / buckwheat-grain

popcorn

159 zł

SMAŻONA NA RÓŻOWO PIERŚ Z KACZKI

crokiet ziemniaczany z serem korycińskim / sos wiśniowy /

piklowana gruszka w czerwonym winie, pomarańczach i cynamonie

Pink-seared duck breast – potato croquette with Korycin cheese / cherry

sauce / pickled pear in red wine with orange and cinnamon

71 zł

PIECZONA DYNIA HOKKAIDO

grillowany ser Halloumi / mus z pieczonej gruszki z miętą / prażone

pistacje

Roasted Hokkaido pumpkin – grilled Halloumi cheese / roasted pear

and mint purée / roasted pistachios

48 zł

Deser / DESSERT

ŚWIĄTECZNA CHOINKA

mus czekoladowy / cynamon / wiśnia w żelce / ciastko korzenne

Christmas tree - shaped cake – chocolate mousse / cinnamon / cherry

in jelly / spiced cookie

33 zł

*Tabela alergenów znajduje się
na ostatniej stronie menu.*

MENU



Napoje zimne

COLD DRINKS

BIAŁOSTOCKA BUZA 330 ML / 20 zł

Napój z kaszy jaglanej z dodatkiem rodzynek, cytryny i cukru

Białystok Buza – a millet drink with raisins, lemon, and sugar

KWAS CHLEBOWY 250 ML / 15 zł

Bread kvass

Napoje gorące

HOT DRINKS

NAPAR Z IMBIRU I KURKUMY 300 ML / 29 zł

z czarnym bzem

Ginger and turmeric infusion with elderberry

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 300 ML / 29 zł

Warming tea

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA Z NALEWKĄ 300 ML / 39 zł

Warming tea with liqueur

MATCHA LATTE 300 ML / 29 zł

HERBATA ORGANIC ACTIVITEA CASCARA 300 ML / 29 zł

cascara, imbir, mate, cynamon, moringa, pieprz

cascara, ginger, mate, cinnamon, moringa, pepper

HERBATA ORGANIC TREASURE OF ASIA 300 ML / 29 zł

imbir, jabłko, trawa cytrynowa, rooibos, korzeń lukrecji, płatki nagietka i chabru

ginger, apple, lemongrass, rooibos, licorice root, marigold petals, cornflower petals

Koktajle alkoholowe

ALCOHOLIC COCKTAILS

PONCZ ŚWIĄTECZNY 200 ML / 35 zł

wino czerwone, likier pomarańczowy, napar z suszu owocowego, przyprawy korzenne

Christmas Punch – red wine, orange liqueur, dried fruit infusion, winter spices

ŚNIEŻNY PUCH 200 ML / 35 zł

Malibu, rum, mleko kokosowe, żurawina

Snow Fluff – Malibu, rum, coconut milk, cranberry

SZARLOTKA NA CIEPŁO 150 ML / 30 zł

Cointreau, Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, przyprawy

Hot Apple Pie – Cointreau, Żubrówka Bison Grass, apple juice, spices

GRZANIEC BIAŁOSTOCKI 150 ML / 29 zł

wino czerwone grzane – pomarańcza

z goździkami, przyprawy

Białystok Mulled Wine – red wine, orange, cloves, spices

Zabierz smak
GRZAŃCA BIAŁOSTOCKIEGO
do domu i podaruj go Bliskim.

Grzaniec Białostocki kupisz
stacjonarnie w recepcji hotelu
oraz na stronie

www.butik.hoteltraugutta3.pl

