



MENU

Restauracja Arłamów

SZCZAW SORREL

35 PLN

ŻÓŁTKO 63°C | FONDANT ZIEMNIACZANY | OLEJ KOPERKOWY
63°C EGG YOLK | POTATO FONDANT | DILL OIL | GARLIC POWDER

Intensywnie zielony krem z młodego szczawiu o wyraźnej, naturalnej kwasowości. Kremowe żółtko i maślany fondant budują aksamitną równowagę. To smak wiosennej łąki tuż po deszczu.

An intensely green young sorrel cream with bright, natural acidity. Creamy egg yolk and buttery fondant create a silky balance. The taste of a spring meadow just after the rain

alergeny/contains: 3, 7

CONSOMMÉ Z JELENIA *VENISON CONSOMMÉ*

39 PLN

MINI PIERÓG | MŁODA MARCHEW | LUBCZYK
MINI DUMPLING | YOUNG CARROT | LOVAGE

Klarowany wywar z kości jelenia redukowany kilkanaście godzin, serwowany przy stole. Głęboki, czysty i skoncentrowany smak lasu zamknięty w przezroczystym bulionie.

Clear venison bone broth reduced for several hours and poured tableside. Deep, pure, and concentrated forest flavours captured in a crystal-clear broth.

alergeny/contains: 1, 3, 7, 9

PRZYSTAWKI STARTERS

JELEŃ DOJRZEWAJĄCY 28 DNI *28-DAY DRY-AGED VENISON*

67 PLN

BIAŁY SZPARAG | FERMENTOWANA PORZECZKA | POKRZYWA
ASPARAGUS | FERMENTED CURRANT | AMBER

Jedwabiste carpaccio z dojrzewającego jelenia. Grillowany szparag i fermentowana porzeczka podkreślają świeżość wiosny.

Silky carpaccio of dry-aged venison. Grilled asparagus and fermented currant highlight the freshness of spring

alergeny/contains: 7, 12

TATAR Z SARNY *ROE DEER TARTARE*

83 PLN

CZOSNEK NIEDŹWIEDZI | PIKLOWANA DYMKA | JAŁOWIEC | ŻÓŁTKO KONFITOWANE
WILD GARLIC | PICKLED SPRING ONION | JUNIPER | CONFIT EGG YOLK

Ręcznie siekane mięso o czystym smaku. Zielona świeżość i subtelna leśna przyprawowość.

Hand-cut meat with a clean, refined flavour. Green freshness with subtle woodland spice.

alergeny/contains: 1, 3, 10, 12

CARPACCIO Z BURAKA *BEETROOT CARPACCIO*

39 PLN

NATKA PIETRUSZKI | SER KOZI DOJRZEWAJĄCY | ZIOŁA
PARSLEY | AGED GOAT CHEESE | HERBS

Ziemista słodycz pieczonego buraka przełamana kremową kwasowością koziego sera. Świeżość natki pietruszki nadaje lekkości i zielonego, wiosennego charakteru.

Earthy sweetness of roasted beetroot balanced with the creamy acidity of aged goat cheese. Fresh parsley and aromatic herbs bring lightness and a refined, green character.

alergeny/contains: 7, 12

FILET Z BAŻANTA *PHEASANT FILLET*

79 PLN

RABARBAR | SELER | JUS JAŁOWCOWY | CZOSNEK NIEDŹWIEDZI | KROKIET | MARCHEW
RHUBARB | CELERIAC | JUNIPER JUS | WILD GARLIC | CROQUETTE | CARROT

Delikatny filet o krótkiej obróbce. Kwasowość rabarbaru równoważy intensywność mięsa.

Delicately cooked pheasant fillet. Rhubarb acidity balances the richness of the meat.

alergeny/contains: 1, 3, 7, 12

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

COMBER Z JELENIA *VENISON LOIN*

105 PLN

PIETRUSZKA | KAPUSTA FERMENTOWANA | JUS ROZMARYNOWY | BURAK
PARSLEY | FERMENTED CABBAGE | ROSEMARY JUS | BEETROOT

Krótko poddany ogniewi comber o perfekcyjnej soczystości. Redukowany jus buduje głębię smaku.

Lightly fire-kissed venison loin with perfect juiciness. Reduced jus builds depth and elegance.

alergeny/contains: 7, 9, 12

POLICZKI Z DZIKA *WILD BOAR CHEEKS*

85 PLN

MŁODY ZIEMNIAK | MARCHEW | SOS WINNY
YOUNG POTATO | CARROT | RED WINE SAUCE

Długo duszone policzki o maślanej miękkości. Głęboki sos z czerwonego wina nadaje elegancji.

Slow-braised cheeks with buttery tenderness. Deep red wine sauce adds elegance.

alergeny/contains: 7, 9, 12

SARNINA *ROE DEER*

145 PLN

GROSZEK | RYDZ KONFITOWANY | EMULSJA Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO | KASZA GRYCZANA
GREEN PEAS | CONFIT SAFFRON MILK CAP MUSHROOM | WILD GARLIC EMULSION | BUCKWHEAT

Różowe mięso w towarzystwie zielonego purée. Rydz podkreśla leśne umami.

Pink-roasted roe deer served with vibrant green purée. Wild mushroom enhances forest umami.

alergeny/contains: 7, 9, 12

TOPINAMBUR *JERUSALEM ARTICHOKE* **vege**

59 PLN

GRZYBY LEŚNE | ORZECH LASKOWY | EMULSJA PIETRUSZKOWA
WILD MUSHROOMS | HAZELNUT | PARSLEY EMULSION

Roślinna interpretacja lasu. Karmelowa nuta topinamburu i głębia grzybów.

A plant-based interpretation of the forest. Caramel notes of Jerusalem artichoke with deep mushroom flavours.

alergeny/contains: 7, 8

DESERY *DESSERTS*

RABARBAR *RHUBARB*

29 PLN

ŚMIETANKA | MIÓD LAWENDOWY | OLIWA Z OLIVEK

CREAM | LAVENDER HONEY | OLIVE OIL

Naturalna kwasowość w równowadze z miodową słodyczą. Delikatny, świeży finał.

Natural acidity balanced with honey sweetness. A delicate, fresh finish.

alergeny/contains: 1, 3, 7

BIAŁA CZEKOLADA *WHITE CHOCOLATE*

39 PLN

OGÓREK | CYTRYNA | BEZA

CUCUMBER | LEMON | MERINGUE

Kremowa struktura przełamana zieloną świeżością.

Creamy texture lifted with fresh green notes.

alergeny/contains: 1, 3, 7