
MENU

Restauracja Arłamów

AMUSE-BOUCHE I - LAS *AMUSE BOUCHE I - THE FOREST*

19 PLN

TARTELETKA KRUCHA | MUS Z WĘDZONEGO PSTRAĞA | KAWIOR Z PSTRAĞA | OLEJ KOPERKOWY
SHORTCRUST TARTLET | SMOKED TROUT MOUSSE | TROUT CAVIAR | DILL OIL

Pierwszy smak Bieszczad.

The first taste of Bieszczady.

alergeny/contains: 1, 3, 4, 7

AMUSE-BOUCHE II - ŁĄKA *AMUSE BOUCHE II - THE MEADOW*

21 PLN

PTYŚ Z SEREM ZAGRODOWYM | FERMENTOWANY AGREST | OLEJ ZE SZCZAWIU | MŁODE ZIOŁA
FARM CHEESE PUFF | FERMENTED GOOSEBERRIES | SORREL OIL | YOUNG HERBS

Inspiracja bieszczadzkimi łąkami i lokalnym mleczarstwem.

Inspired by the Bieszczady meadows and local dairy farming.

alergeny/contains: 1, 3, 7

INTERMEZZO

15 PLN

ZIEMNIAK PIECZONY W SIANIE | MASŁO ZIOŁOWE | PUDER LUBCZYKOWY | EMULSJA Z MAŚLANKI | CHIPS Z ZIEMNIAKA
POTATO BAKED IN HAY | HERB BUTTER | LOVAGE POWDER | BUTTERMILK EMULSION | POTATO CHIPS

Hołd dla prostoty, ogniska i smaku dzieciństwa spędzonego w Bieszczadach.

A tribute to the simplicity, hearth and taste of childhood spent in the Bieszczady Mountains.

alergeny/contains: 7

PRZYSTAWKI STARTERS

PSTRĄG Z GÓRSKICH WÓD *MOUNTAIN TROUT*

47 PLN

PSTRĄG DOJRZEWAJĄCY | MAŚLANKA FERMENTOWANA | AGREST | SOSNA | KOPER
AGED TROUT | FERMENTED BUTTERMILK | GOOSEBERRIES | PINE | DILL

Pstrąg dojrzewający przez 24 godziny w soli morskiej, podawany z fermentowaną maślanką, agrestem w dwóch teksturach oraz olejem z młodych pędów sosny.

Trout aged for 24 hours in sea salt, served with fermented buttermilk, gooseberries in two textures and young pine shoot oil.

alergeny/contains: 7, 12

SARNA *ROE DEER*

85 PLN

TATAR Z SARNY | BORÓWKA FERMENTOWANA | JAŁOWIEC | LUBCZYK | GRYKA
VENISON TARTARE | FERMENTED BLUEBERRIES | JUNIPER | LOVAGE | BUCKWHEAT

Ręcznie siekany comber sarny, fermentowana borówka, olej lubczykowy oraz ekspandowana gryka.

Hand-chopped venison loin, fermented blueberries, lovage oil and expanded buckwheat.

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 kwasowością koziego sera.

The earthy sweetness of roasted beetroot is offset by the acidity of goat cheese.

alergeny/contains: 7, 12

KREM Z KUREK *CHANTERELLE CREAM*

41 PLN

KURKI | ŻÓŁTKO 63°C | SZAŁWIA | PALONY PĘCZAK
CHANTERELLES | 63°C EGG YOLK | SAGE | ROASTED PEARL BARLEY

Kurki smażone na maśle, kremowe żółtko sous-vide, krem z kurek oraz pęczak palony na maśle noisette.
Chanterelles fried in butter, creamy sous-vide egg yolk, chanterelle cream and barley roasted in noisette butter.

alergeny/contains: 1, 7, 9, 12

RZEKA SAN *SAN RIVER*

36 PLN

CHŁODNIK Z OGÓRKA MAŁOSOLNEGO | MAŚLANKA | KAWIOR Z PSTRĄGĄ | KOPER | OLEJ KOPERKOWY
COLD PICKLED CUCUMBER SOUP | BUTTERMILK | TROUT CAVIAR | DILL | DILL OIL

Chłodnik przygotowany z ogórka małosolnego fermentowanego w koperku i czosnku, podawany z maślanką, kawiozem z pstrąga oraz olejem koperkowym. Danie inspirowane chłodnymi wodami Sanu i letnimi smakami Podkarpacia.

Cold soup made with lightly salted cucumbers fermented in dill and garlic, served with buttermilk, trout caviar, and dill oil. Inspired by the cool waters of the San River and the summer flavors of the Subcarpathian region.

alergeny/contains: 4, 7

LAS *THE FOREST*

39 PLN

CONSOmmÉ Z JELENIA | MINI PIERÓG | MŁODA MARCHEW | LUBCZYK
VENISON CONSOmmÉ | MINI DUMPLING | YOUNG CARROT | LOVAGE

Krystalicznie klarowny consomme przygotowywany przez 24 godziny z kości jelenia i dziczyzny. Podawany z ręcznie lepionym pierożkiem wypełnionym sarniną, aromatem jałowca i świeżym lubczykiem. Najbardziej szlachetny smak bieszczadzkiego lasu.

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

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

COMBER Z JELENIA *VENISON LOIN*

135 PLN

JELEŃ DOJRZEWAJĄCY | PĘCZOTTO LUBCZYKOWE | FERMENTOWANA ŚLIWKA | BOROWIK | JEŻYNA | JUS JAŁOWCOWY
AGED DEER | LOVAGE PEARL BARLEY | FERMENTED PLUM | BOLETUS | BLACKBERRY | JUNIPER JUICE

Najpełniejsze odzwierciedlenie Bieszczad.

The fullest reflection of the Bieszczady Mountains.

alergeny/contains: 1, 7, 9, 12

PSTRĄG Z BIESZCZAD – RZEKA I OGIEŃ *BIESZCZADY TROUT - RIVER AND FIRE*

71 PLN

PSTRĄG PIECZONY NAD OGNIEM BUKOWYM | ZIEMNIAK PIECZONY W SIANIE | FASOLKA SZPARAGOWA | MAŚLANKA
FERMENTOWANA | KAWIOR Z PSTRĄGA | KOPER
TROUT BAKED OVER A BEECH FIRE | POTATO BAKED IN HAY | GREEN BEANS | FERMENTED BUTTERMILK | TROUT CAVIAR | DILL

Pstrąg z lokalnej hodowli pieczony nad żywym ogniem drewna bukowego. Podawany z ziemniakiem pieczonym w sianie, fasolką w trzech teksturach, fermentowaną maślanką i kawiozem z pstrąga. Danie budujące historię Sanu, ogniska i podkarpackiego lata.

Locally farmed trout roasted over a live beechwood fire. Served with a potato baked in hay, three-texture beans, fermented buttermilk, and trout caviar. A dish that tells the story of the San River, the bonfire, and the Subcarpathian summer.

alergeny/contains: 4, 7

CIEŁĘCINA Z PODKARPACIA *VEAL FROM PODKARPACIE*

129 PLN

POLĘDWICA CIEŁĘCA DOJRZEWAJĄCA | MŁODA KAPUSTA W TRZECZ TEKSTURACH | BOROWIK | MASŁO ZIOŁOWE |
JUS CIEŁĘCY
MATURE VEAL TENDERLOIN | YOUNG CABBAGE IN THREE TEXTURES | BOLETUS | HERB BUTTER | VEAL JUS

Polędwica cielęca pieczona na różowo, podawana z młodą kapustą przygotowaną w kilku technikach, borowikami, czarnym czosnkiem oraz intensywnym sosem cielęcym.

Veal tenderloin roasted pink, served with young cabbage prepared using several techniques, porcini mushrooms, black garlic, and an intense veal sauce.

alergeny/contains: 7, 9, 12

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

SARNINA *ROE DEER*

163 PLN

COMBER SARNY PIECZONY | PALONA GRYKA | BOROWIK | BORÓWKA FERMENTOWANA | LUBCZYK | JUS LEŚNY
ROASTED VENISON SADDLE | ROASTED BUCKWHEAT | BOLETUS | FERMENTED BLUEBERRIES | LOVAGE | FOREST JUS

Comber sarny pieczony na różowo, podawany z gryką w trzech teksturach, borowikami przygotowanymi w kilku technikach, fermentowaną borówką oraz intensywnym jus leśnym.

Roast saddle of venison, pink-roasted, served with buckwheat in three textures, boletus prepared using several techniques, fermented blueberries and an intense forest sauce.

alergeny/contains: 7, 9, 12

BAKŁAŻAN Z OGNIĄ *ROASTED EGGPLANT* **vege**

43 PLN

BAKŁAŻAN OPALANY NAD OGNIEM BUKOWYM | POMIDOR FERMENTOWANY | SER OWCZY DOJRZEWAJĄCY | BAZYLIA |
PAPRYKA PIECZONA | OLIWA ZIOŁOWA
EGGPLANT ROASTED OVER A BEECH FIRE | FERMENTED TOMATO | RIPENED SHEEP'S CHEESE | BASIL | ROASTED PEPPERS |
HERBAL OLIVE OIL

Bakłażan opalany bezpośrednio nad ogniem bukowym, podawany z fermentowanymi pomidorami, kremem z pieczonej papryki, dojrzewającym serem owczym oraz bazylią w kilku odsłonach.

Eggplant roasted directly over a beech fire, served with fermented tomatoes, roasted pepper cream, mature sheep's cheese, and several varieties of basil.

alergeny/contains: 7

DESERY *DESSERTS*

BIESZCZADZKA BORÓWKA *BIESZCZADY BLUEBERRY*

32 PLN

BORÓWKA LEŚNA | KEFIR | MIÓD SPADZIOWY | LODY WANILIOWE | GRYKA

BLUEBERRIES | KEFIR | HONEYDEW HONEY | VANILLA ICE CREAM | BUCKWHEAT

Deser inspirowany połoninami i letnimi zbiorami bieszczadzkich lasów.

A dessert inspired by the mountain pastures and summer harvests of the Bieszczady forests.

alergeny/contains: 1, 3, 7, 8

BIAŁA CZEKOLADA *WHITE CHOCOLATE*

33 PLN

BIAŁA CZEKOLADA | OGÓREK | KOPER | CYTRYNA

WHITE CHOCOLATE | CUCUMBER | DILL | LEMON

Nowoczesna interpretacja polskiego lata.

A modern interpretation of Polish summer.

alergeny/contains: 3, 7

ALERGENY ALLERGENS

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN (PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEŃ, OWIES, ORKISZ) ORAZ PRODUKTY POCHODNE.
CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED) AND PRODUCTS THEREOF
2. SKORUPIAKI ORAZ PRODUKTY POCHODNE
CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE
EGGS AND PRODUCTS THEREOF
4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE
FISH AND PRODUCTS THEREOF
5. ORZESZKI ZIEMNIE, ORZECHY ARACHIDOWE ORAZ PRODUKTY POCHODNE
PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE
SOYA AND PRODUCTS THEREOF
7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE
MILK AND PRODUCTS THEREOF
8. ORZECHY: MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, WŁOSKIE, NERKOWCA, BRAZYLIJSKIE, PISTACJOWE ORAZ PRODUKTY POCHODNE
NUTS: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS AND PRODUCTS THEREOF
9. SELER I PRODUKTY POCHODNE
CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10. GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE
MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE
SESAMY AND PRODUCTS THEREOF
12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY W STĘŻENIACH POWYŻEJ 10 MG / KG LUB 10MG W PRZELICZENIU NA SO₂
SULFUR DIOXIDE AND SULPHATES AT CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG / KG OR 10 MG EXPRESSED AS SO₂
AND PRODUCTS THEREOF
13. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE
LUPINE AND DERIVED PRODUCTS
14. MIĘCZAKI, ŚLIMAKI I PRODUKTY POCHODNE
MOLLUSCS, SNAILS AND DERIVED PRODUCTS