

---

MENU

---

*Restauracja Arłamów*

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

19 PLN

TARTELETKA KRUCHA | MUS Z WĘDZONEGO PSTRĄGA | KAWIOR Z PSTRĄGA | 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 DOJRZEWAJĄCY *AGED TROUT*

43 PLN

JABŁKO Z OGNIĄ | BOROWIK | CHRZAN | JAŁOWIEC | ŻYTO

FIRE-ROASTED APPLE | PORCINI MUSHROOM | HORSERADISH | JUNIPER | RYE

alergeny/contains: 1, 4, 7

## 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 GRZYBÓW LEŚNYCH *WILD MUSHROOM CREAM*

39 PLN

BOROWIK | PODGRZYBEK | PALONA CEBULA | PĘCZAK | ŻÓŁTKO CONFIT | TYMIANEK  
PORCINI | BAY BOLETE | CHARRED ONION | PEARL BARLEY | CONFIT EGG YOLK | THYME

alergeny/contains: 1, 7, 9

## LAS *THE FOREST*

39 PLN

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

Krystalicznie klarowny consommé 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 *BIESZCZADY TROUT*

71 PLN

PSTRĄG PIECZONY NAD OGNIEM BUKOWYM | ZIEMNIAK PIECZONY W SIANIE | RAGOUT Z BIAŁEJ FASOLI | JARMUŻ | KOPER  
TROUT BAKED OVER A BEECH FIRE | POTATO BAKED IN HAY | WHITE BEAN RAGOUT | KALE | DILL

alergeny/contains: 4, 7

## CIEŁĘCINA Z PODKARPACIA *VEAL FROM PODKARPACIE*

129 PLN

POLĘDWICA CIEŁĘCA DOJRZEWAJĄCA | MŁODA KAPUSTA W TRZECH 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

## SZARA RENETA – SZARLOTKA Z OGNIĄ

### *GREY RENETTE APPLE – FIRE-ROASTED APPLE TART*

35 PLN

SZARA RENETA | LODY WANILIOWE | PALONE MASŁO | KARMEL | ORZECH LASKOWY

GREY RENETTE APPLE | VANILLA ICE CREAM | BROWN BUTTER | CARAMEL | HAZELNUT

alergeny/contains: 1, 7, 8

# 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 SO<sub>2</sub>  
SULFUR DIOXIDE AND SULPHATES AT CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG / KG OR 10 MG EXPRESSED AS SO<sub>2</sub>  
AND PRODUCTS THEREOF
13. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE  
LUPINE AND DERIVED PRODUCTS
14. MIĘCZAKI, ŚLIMAKI I PRODUKTY POCHODNE  
MOLLUSCS, SNAILS AND DERIVED PRODUCTS