



Restauracja Carpathia
Carpathia Restaurant





DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISHES

PRZYSTAWKA / STARTERS

ZIELONE SZPARAGI

JAKO POCHE / SOS MAŚLANY Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / SZCZYPIOREK
ALERGENY / CONTAINS: 3, 7

GREEN ASPARAGUS
POACHED EGG / WILD GARLIC SAUCE / CHIVES
65 PLN

SAŁATKA / SALAD

KOZI SER Z PODKARPACIA

SAŁATY WIOSENNE / SZPARAGI / GROSZEK / VINAIGRETTE Z MIODU SPADZIOWEGO
ALERGENY / CONTAINS: 7, 10

GOAT CHEESE FROM PODKARPACIE
SPRING LEAVES / ASPARAGUS / GREEN PEAS / FOREST HONEY VINAIGRETTE
61 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

STEK Z KALAFIORA PIECZONY W MAŚLE Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM

KREM Z ZIELONEGO GROSZKU / ZIELONE SZPARAGI / GROSZEK CUKROWY /
PIKLOWANA RZODKIEWKA / OLEJ Z LUBCZYKU
ALERGENY / CONTAINS: 7, 9, 12

BUTTER-ROASTED CAULIFLOWER STEAK WITH WILD GARLIC
GREEN PEA PURÉE / GREEN ASPARAGUS / SUGAR SNAP PEAS / PICKLED RADISH / LOVAGE OIL
57 PLN

ALLA NORMA

PIECZONY BAKŁAŻAN / CONCASE / SER Z GRUSZOWEJ / CHILLI / MŁODA BAZYLIA
ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 12

PASTA ALLA NORMA

ROASTED EGGPLANT / TOMATO CONCASSÉ / LOCAL CHEESE / CHILLI / BASIL
51 PLN

DANIA SERWOWANE PRZY STOLIKU
DLA JEDNEJ LUB DWÓCH OSÓB
GUERIDON SERVICE

PRZYSTAWKA

STARTER

CARPACCIO WOŁOWE

OLIWA Z OLIVEK / CYTRYNA / KAPARY / SUSZONE POMIDORY / PARMEZAN / RUKOLA /
DIJON / KREM BALSAMICZNY
ALERGENY / CONTAINS: 7, 10, 12

BEEF CARPACCIO

OLIVE OIL / LEMON / CAPERS / SUN-DRIED TOMATOES / PARMESAN / ROCKET / DIJON MUSTARD /
BALSAMIC CREAM

69 PLN - dla 1 osoby
99 PLN - dla 2 osób

DESER

DESSERT

TIRAMISU

MASCARPONE / KAWA / AMARETTO / BISZKOPCIKI / KAKAO
ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 12

TIRAMISU

MASCARPONE / COFFEE / AMARETTO / LADYFINGERS / COCOA

48 PLN - dla 1 osoby
78 PLN - dla 2 osób

DANIE PRZYGOTOWYWANE PRZEZ KELNERA BEZPOŚREDNIO PRZY PAŃSTWA STOLIKU.
THE DISH IS PREPARED BY THE WAITER DIRECTLY AT YOUR TABLE.



PRZYSTAWKI STARTERS

PSTRAŃ

MAŚLANKA / PĘDY SOSNY / KISZONY OGÓREK / KOPER
ALERGENY / CONTAINS: 4, 7, 10

TROUT

BUTTERMILK / PINE SHOOTS / PICKLED CUCUMBER / DILL
47 PLN

TATAR Z WOŁOWINY

WĘDZONY JAŁOWIEC / PIKLOWANA RZODKIEWKA / ŻÓŁTKO / LUBCZYK / ZIOŁA / CHIPS Z CHRZANU
ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 10, 12

BEEF TARTARE

SMOKED JUNIPER / PICKLED RADISH / EGG YOLK / LOVAGE / HERBS / HORSERADISH CRISP

88 PLN

KREWETKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI

GRZANKI / MASŁO / SPAGHETTI Z CUKINII / BIAŁE WINO
ALERGENY / CONTAINS: 1, 2, 7, 12

SHRIMP WITH SUN-DRIED TOMATOES

TOASTED BREAD / BUTTER / ZUCCHINI SPAGHETTI / WHITE WINE

59 PLN





SAŁATKI SALADS

KURCZAK

SAŁATY WIOSENNE / JAJKO PRZEPIÓRCZE/ BOCZEK / SOS Z MAŚLANKI / OLEJ KOPERKOWY /
MIÓD SPADZIOWY

ALERGENY / CONTAINS: 3, 4, 7

CHICKEN

SPRING LEAVES / QUAIL EGG / BACON / BUTTERMILK DRESSING / DILL OIL / FOREST HONEY

65 PLN

CIEŁĘCINA PIECZONA NA ZIMNO

RUKOLA / KAPARY / ANCHOIS / SOS TUŃCZYKOWY

ALERGENY / CONTAINS: 3, 4, 7

COLD ROASTED VEAL

ROCKET / CAPERS / ANCHOVIES / TUNA DRESSING

79 PLN



ZUPY SOUPS

SZCZAW I MŁODY ZIEMNIAK

ŚMIETANA / KOPER / FERMENTOWANA CYTRYNA / JAJKO POCHE / CHRUPIĄCY ZIEMNIAK

ALERGENY / CONTAINS: 3, 7, 9, 12

SORREL & POTATO

CREAM / DILL / FERMENTED LEMON / POACHED EGG / CRISPY POTATO

35 PLN

BULION Z KURY ZAGRODOWEJ

PIEROŻKI Z CIELĘCINĄ / MŁODA MARCHEW / GROSZEK CUKROWY / NATKA PIETRUSZKI

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 9, 12

CHICKEN BROTH

VEAL DUMPLINGS / YOUNG CARROTS / SUGAR SNAP PEAS / PARSLEY

38 PLN

ZUPA Z PIECZONEGO PORA

MAŚLANKA / OLEJ Z LUBCZYKU / CHRUPIĄCY POR / PHILADELPHIA

ALERGENY / CONTAINS: 7, 9, 12

ROASTED LEEK SOUP

BUTTERMILK / LOVAGE OIL / CRISPY LEEK / PHILADELPHIA CHEESE

32 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI, BRYNDZĄ I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM

SOS MAŚLANY Z BEKONEM / SZAŁWIA / MŁODE ZIOŁA / CHIPS Z BOCZKU

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 12

DUMPLINGS WITH POTATOES, LOCAL CHEESE & WILD GARLIC

BUTTER SAUCE WITH BACON / SAGE / YOUNG HERBS / BACON CRISP

69 PLN

BURGER WOŁOWY SEZONOWANY Z PODKARPACIA

BRIOCHE WYPIEKANA NA MIEJSCU / CHEDDAR / POMIDOR MALINOWY / RUKOLA / PIKLOWANY OGÓREK / MAJONEZ / FRYTKI / COLESŁAW Z MŁODEJ KAPUSTY

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 10, 12

BEEF BURGER FROM PODKARPACIE

HOUSE-BAKED BRIOCHE / CHEDDAR / TOMATO / ARUGULA / PICKLED CUCUMBER / MAYONNAISE / FRIES / COLESLAW

69 PLN



OFICJALNY HOTEL
OLIMPIJSKIEJ REPREZENTACJI POLSKI



Danie polecane przez Katarzynę Bachledę-Curuś

POLIKI WOŁOWE DUSZONE W CZERWONYM WINIE

PUREE Z SELERA I JABŁKA / MŁODA MARCHEW / ZIELONY GROSZEK / CUKINIA / SOS Z JAŁOWCEM / SAŁATKA Z DZIKICH ZIOŁ / CHIPS Z PIETRUSZKI

ALERGENY / CONTAINS: 1, 7, 9, 10, 12

BEEF CHEEKS BRAISED IN RED WINE

CELERIAC & APPLE PURÉE / BABY CARROTS / GREEN PEAS / ZUCCHINI / JUNIPER SAUCE / WILD HERB SALAD / PARSLEY CRISP

99 PLN

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

ARŁAMÓW
HOTEL

OFICJALNY HOTEL
OLIMPIJSKIEJ REPREZENTACJI POLSKI



Danie polecane przez Adama Kszczota

COMBER Z SARNY Z BIESZCZAD

KREM Z MŁODEJ PIETRUSZKI / PALONA MŁODA MARCHEW / PIKLOWANA RZODKIEW /
JUS JAŁOWCOWY / MŁODE ZIOŁA
ALERGENY / CONTAINS: 7, 9, 12

VENISON LOIN

PARSLEY ROOT CREAM / ROASTED BABY CARROTS / PICKLED RADISH / JUNIPER JUS / YOUNG HERBS
159 PLN

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

GRATIN ZIEMNIACZANE / MŁODA MARCHEW / SOS ROZMARYNOWY / OGÓREK PIKLOWANY / ŚWIEŻE ZIOŁA /
SER PHILADELPHIA
ALERGENY / CONTAINS: 6, 7, 9, 10, 12

BEEF TENDERLOIN STEAK

POTATO GRATIN / BABY CARROTS / ROSEMARY SAUCE / PICKLED CUCUMBER / FRESH HERBS / PHILADELPHIA CHEESE
169 PLN

SANDACZ PIECZONY NA MAŚLE

ZIELONE SZPARAGI / MŁODE ZIEMNIAKI / SZCZAW / SOS Z PALONEGO MASŁA / KOPER / OLEJ Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO
ALERGENY / CONTAINS: 4, 7

BUTTER-ROASTED ZANDER

GREEN ASPARAGUS / POTATOES / SORREL / BROWN BUTTER SAUCE / DILL / WILD GARLIC OIL
89 PLN

MAKARON Z OWOCAMI MORZA

TAGLIOLINI / KREWETKI / MAŁŻE / KALMARY / CHILLI / LIMONKA / KOLENDRA / SOS MAŚLANO-WINNY / POMIDORKI KOKTAJLOWE
ALERGENY / CONTAINS: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

SEAFOOD PASTA

TAGLIOLINI / SHRIMP / MUSSELS / SQUID / CHILLI / LIME / CORIANDER / BUTTER-WINE SAUCE / CHERRY TOMATOES
65 PLN

DESERY DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY

SORBET MALINOWY / ŚWIEŻE MALINY / KRUSZONKA Z GORZKIEJ CZEKOLADY
ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7

CHOCOLATE FONDANT
RASPBERRY SORBET / FRESH RASPBERRIES / DARK CHOCOLATE CRUMBLE

39 PLN

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

RABARBAR / ROKITNIK / CHIPS Z MIODU SPADZIOWEGO / KRUSZONKA MIGDAŁOWA /
LODY ŚMIETANKOWE
ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 8

WHITE CHOCOLATE MOUSSE
RHUBARB / SEA BUCKTHORN / FOREST HONEY CRISP / ALMOND CRUMBLE / CREAM ICE CREAM

35 PLN

CRÈME BRÛLÉE

ALERGENY / CONTAINS: 3, 7

CRÈME BRÛLÉE

37 PLN

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Zupy / Soups

ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM
TOMATO SOUP WITH RICE

Alergeny / Contains: 7

21 PLN

ROSÓŁ Z MAKARONEM
CHICKEN BROTH WITH NOODLES

Alergeny / Contains 1, 3, 9

29 PLN

Dania ciepłe / Warm dishes

DORSZ PIECZONY Z PUREE ZIEMNIACZANYM I MIZERIĄ
BAKED COD WITH MASHED POTATOES AND CUCUMBER SALAD

Alergeny / Contains: 4, 7

38 PLN

DOMOWE STRIPSY Z FRYTKAMI I KETCHUPEM
HOMEMADE CHICKEN STRIPS WITH FRIES AND KETCHUP

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

32 PLN

GNOCCHI Z SOSEM SEROWYM
GNOCCHI WITH CHEESE SAUCE

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

33 PLN

KLOPSIKI WIEPRZOWE Z ZIEMNIACZKAMI, SOSEM SEROWYM I COLESŁAWEM
PORK MEATBALLS WITH POTATOES, CHEESE SAUCE AND COLESLAW

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

29 PLN

KNEDLE Z OWOCAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM
DUMPLINGS WITH FRUIT IN CREAM SAUCE

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

31 PLN

KLUSKI LENIWE NA MASEŁKU Z CUKREM
DUMPLINGS WITH BUTTER AND SUGAR

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

30 PLN



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



Danie wegetariańskie