



Restauracja Carpathia
Carpathia Restaurant



DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

PRZYSTAWKA / STARTERS

OPALANY KOZI SER (240 g)

BRIOCHE / TRUSKAWKI / PISTACJE / JOGURT / RUKOLA

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 8

BURNT GOAT CHEESE

BRIOCHE / STRAWBERRIES / PISTACHIOS / YOGURT / ARUGULA

45 PLN

SALATKA / SALAD

SALATKA Z MOZZARELLĄ DI BUFALA

BAZYLIA/ POMIDORKI KOKTAJLOWE/ RUKOLA/ PESTO BAZYLIOWE/ CEBULA CZERWONA/ OLIWA Z OLIVEK

ALERGENY / CONTAINS: 1, 5, 7, 8

SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA

FRESH BASIL / CHERRY TOMATOES / ARUGULA / BASIL PESTO / RED ONION / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

45 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

KREMOWE RISOTTO Z SUSZONYMI POMIDORAMI (200 g)

SZPINAK/ PARMEZAN/ OLIWA ZIOŁOWA/ GROSZEK CUKROWY

ALERGENY / CONTAINS: 7, 9, 12

CREAMY RISOTTO WITH SUN-DRIED TOMATOES

SPINACH / PARMESAN / HERB OIL / SUGAR SNAP PEAS

56 PLN

STEK Z KALAFIORA

PUREE LAWENDOWE/ KAPARY/ WAKAME/ SZCZYPIOREK/ SUSZONY POMIDOR

ALERGENY / CONTAINS: 6, 7, 11

CAULIFLOWER STEAK

LAVENDER PURÉE / CAPERS / WAKAME SEAWEED / CHIVES / SUN-DRIED TOMATO

55 PLN

MAKARON ALLA NORMA

BAKŁAŻAN/ CONCASE/ PARMEZAN/ CHILLI/ NATKA PIETRUSZKI

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 12

PASTA ALLA NORMA

EGGPLANT / TOMATO CONCASSÉ / PARMESAN / CHILI / PARSLEY

49 PLN

BURGER WEGETARIAŃSKI (150 g)

PORTOBELLO / BOCZNIK / MAJONEZ WEGAŃSKI / CEBULA KARMELIZOWANA / CHEDDAR / POMIDOR / PIKLE /

RUKOLA / FRYTKI

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 11, 12

VEGETARIAN BURGER

PORTOBELLO MUSHROOM / OYSTER MUSHROOM / VEGAN MAYONNAISE / CARAMELIZED ONION / CHEDDAR / TOMATO / PICKLES / ARUGULA / FRIES

63 PLN

PRZYSTAWKI

STARTERS

CARPACCIO WOŁOWE Z RUKOLĄ (90 g)

KAPARY / SUSZONE POMIDORY / PARMEZAN

ALERGENY / CONTAINS: 7

BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA

CAPERS / SUN-DRIED TOMATOES / PARMESAN

56 PLN

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (100 g)

GRZYBY SCHIMEJI / MUSZTARDA FRANCUSKA / KONFITOWANA SZALOTKA / ŻEL Z ŻÓŁTKA / MARYNOWANE KURKI

ALERGENY / CONTAINS: 3, 7, 10, 12

BEEF TENDERLOIN TARTARE

PICKLED SHIMEJI MUSHROOMS, EGG YOLK GEL, SHALLOT CONFIT, PEPPER, AND FRENCH MUSTARD

79 PLN

KREWETKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI (7 szt.)

GRZANKI / MASŁO / SPAGHETTI Z CUKINII / BIAŁE WINO

ALERGENY / CONTAINS: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

SHRIMPS WITH DRIED TOMATOES

CROUTONS / BUTTER / ZUCCHINI SPAGHETTI / WHITE WINE

56 PLN

MAŁŻE ŚW. JAKUBA

MUS Z KALAFIORA / ZIELONY GROSZEK / BRUKSELKA / OLIWKI

ALERGENY / CONTAINS: 7, 14

CALLOPS (ST. JACQUES)

CAULIFLOWER PURÉE / GREEN PEAS / BRUSSELS SPROUTS / OLIVES

63 PLN



SALATKI SALADS

CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM (90 g)

SAŁATA RZYMSKA / PARMEZAN / GRZANKI / KAPARY / BOCZEK WĘDZONY

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 4, 7

CAESAR WITH GRILLED CHICKEN

ROMAINE LETTUCE / PARMESAN / CROUTONS / CAPERS / SMOKED BACON

53 PLN

SAŁATKA NICEJSKA

TUŃCZYK/ JAJA PRZEPIÓRCZE/ ZIEMNIAKI/ FASOLKA SZPARAGOWA/ CEBULA CZERWONA/ OLIWKI/ SEZAM

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 4, 7, 11

NIÇOISE SALAD

TUNA / QUAIL EGGS / POTATOES / GREEN BEANS / RED ONION / OLIVES / SESAME SEEDS

59 PLN



ZUPY SOUPS

BULION AZJATYCKI Z KREWETKAMI (6 krewetek, 300 ml)

WĘDZONE TOFU / MAKARON SOBA
ALERGENY / CONTAINS: 1, 2, 3, 4, 6, 9, 12

ASIAN BOUILLON WITH SHRIMPS

SMOKED TOFU / SOBA NOODLES

58 PLN

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW I PAPRYKI (300 ml)

POMIDORY SAN MARZANO / MOZZARELLA BI BUFALA / BAZYLIA / GRZANKI

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7

VELVETY ROASTED TOMATO & RED PEPPER SOUP

SAN MARZANO TOMATOES / BUFFALO MOZZARELLA / FRESH BASIL / CROUTONS

35 PLN

ZUPA GRZYBOWA (300 ml)

BOROWIK / PALONA KASZA GRYCZANA / ŚMIETANA

ALERGENY / CONTAINS: 7, 9, 12

Zawiera alkohol / Contains alcohol

MUSHROOM SOUP

PORCINI / ROASTED BUCKWHEAT GROATS / CREAM

32 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

BIODRÓWKA JAGNIĘCA (150 g)

RISOTTO KAWOWE/SOS KARMELOWY / PUREE Z CZERWONEJ KAPUSTY I JEŻYNY

ALERGENY / CONTAINS: 6, 7, 9, 12

LAMB HIPS

RISOTTO WITH COFFEE CARAMEL SAUCE / RED CABBAGE PUREE WITH BLACKBERRIES

95 PLN

KONFITOWANE UDO Z GĘSI (380 g)

SOS PORZECZKOWY/PUREE Z BATATÓW/GNOCCHI Z KOZIM SEREM I TRUFLĄ, PIKLOWANA DYNIA I OGÓREK

DANIE NAWIĄZUJĄCE DO TRADYCJI PODAWANIA GĘSINY W KUCHNI POLSKIEJ

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 5, 7, 9, 12

CONFIT GOOSE LEG

CURRENT SAUCE AND CRÈME DE CASSIS, SWEET POTATO PUREE WITH LENTILS, GOAT CHEESE AND TRUFFLE, PICKLED PUMPKIN AND CUCUMBER

A DISH REFERRING TO THE TRADITION OF SERVING GOOSE MEAT IN POLISH CUISINE

99 PLN

BURGER WOŁOWY (160 g)

WOŁOWINA / CHEDDAR / PANCETTA / MARIE ROSE / POMIDOR / PIKLE / RUKOLA / PRAŻONA CEBULA /

COLESŁAW / FRYTKI

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

BEEF BURGER

BEEF / CHEDDAR / PANCETTA / MARIE ROSE / TOMATO / PICKLES / ARUGULA / FRIED ONION / COLESŁAW / FRIES

69 PLN

COMBER Z SARNY W ORZECHACH LASKOWYCH (180 g)

SOS JEŻYNOWO-JAŁOWCOWY / PUREE Z KASZTANÓW / CZERWONA KAPUSTA / PIKLOWANY BURAK I DYNIA

DANIE NAWIĄZUJĄCE DO PODAWANIA DZICZYZNY W HOTELU ARŁAMÓW

ALERGENY / CONTAINS: 5, 7, 8, 9, 12

SADDLE OF VENISON IN HAZELNUTS

JUNIPER BERRY AND DARK CHOCOLATE SAUCE, CHESTNUT PUREE, RED CABBAGE, AND PICKLED PUMPKIN AND BEETROOT

A DISH INSPIRED BY THE GAME SERVED AT THE ARŁAMÓW HOTEL

159 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

SANDACZ (140 g)

ROSTI ZIEMNIACZANE / PRAŻONE KAPARY / PUREE ZIEMNIACZANE / SOS SZMAPAŃSKI

ALERGENY / CONTAINS: 4, 7, 12

ZANDER

POTATO RÖSTI / CRISPY CAPERS / POTATO PURÉE / CHAMPAGNE SAUCE

81 PLN

POLICZKI WOŁOWE (160 g)

PURÉE TRUFLOWE / DEMI-GLACE / WARZYWA BABY / ZIOŁA

ALERGENY / CONTAINS: 1, 7, 9, 12

BEEF CHEEKS

TRUFFLE PURÉE / DEMI-GLACE / BABY VEGETABLES / HERBS

89 PLN

ŁOSOŚ Z SUSZONYMI POMIDORAMI (140 g)

SOLIRÓD / SOS VIERGE / ZIEMNIAKI / KIEŁKI GROSZKU

ALERGENY / CONTAINS: 4, 7

SALMON WITH DRIED TOMATOES

SALICORNIA / SAUCE VIERGE / POTATOES / PEA SPROUTS

89 PLN

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ (200 g)

MASŁO KAWOWO ROZMARYNOWE / SOS STARE WINO / PUREE ZIEMNIACZANE

BOCZNIAK KRÓLEWSKI / MINI MARCHEWKA

ALERGENY / CONTAINS: 7, 9, 10, 12

BEEF TENDERLOIN STEAK

COFFEE AND ROSEMARY BUTTER, OLD WINE SAUCE, MASHED POTATOES, AND KING OYSTER MUSHROOMS

169 PLN

MAKARON Z OWOCAMI MORZA (180 g)



CZARNY MAKARON / KREWETKA / MAŁŻE / KALMARY / POMIDOR CHERRY / CHILI / SOS MAŚLANY / NATKA PIETRUSZKI

ALERGENY / CONTAINS: 1, 2, 7, 12

SEAFOOD PASTA

BLACK PASTA / PRAWNS / MULES / CALAMARI / CHERRY TOMATOES / CHILI / BUTTER SAUCE / PARSLEY

57 PLN

DESERY DESSERTS

KREMÓWKA Z MALINAMI (90 g) 

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7

CREAM CAKE WITH RASPBERRIES

33 PLN

FONDANT Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ (90 g) 
BIAŁA CZEKOLADA / GORZKA CZEKOLADA / LODY WANILIOWE
ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7

WHITE CHOCOLATE FONDANT
WHITE CHOCOLATE / DARK CHOCOLATE / VANILLA ICE CREAM

38 PLN

CRÈME BRÛLÉE 

ALERGENY / CONTAINS: 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

STRIPSY Z FRYTKAMI I KETCHUPEM
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