



Restauracja Arłamów

Arłamów Restaurant



Hotel Arłamów ze względu na położenie korzysta ze wspaniałych darów natury. Czerpiemy z tego z dumą i radością, dostosowując się do rytmu przyrody. Własna szklarnia z ziołami, pasieka oraz nasze regionalne produkty Arłamów REGIO pozwalają nam na zaproponowanie naszym Gościom typowych dla regionu tradycji kulinarnych.

Due to its location, the Arłamów Hotel benefits from the wonderful gifts of nature. We take pride and joy from it, adapting to the rhythm of nature. Our own greenhouse with herbs, an apiary and our regional Arłamów REGIO products allow us to offer our guests culinary traditions typical of the region.

MENU A'LA CARTE

PRZYSTAWKI STARTERS

KROKIET Z WĘDZONEGO PSTRĄGA

SOS PROSECCO / SZCZYPIOREK / OLIWKI

SMOKED TROUT CROQUETTE

PROSECCO SAUCE / CHIVES / OLIVES

Alergeny / Contains: 1, 3, 4, 7

41 PLN

SANDACZ W OTOCZCE ZIOŁOWEJ

CHIMICHURRI Z SUSZONYCH POMIDORÓW / PIANA POMIDOROWA

ZANDER IN HERB COATING

CHIMICHURRI OF DRIED TOMATOES / TOMATO FOAM

Alergeny / Contains: 4

43 PLN

TERRINA Z KRÓLIKA

SAŁATA / SOS WINEGRE / CZERWONE WINO / MAJONEZ ESTRAGONOWY

RABBIT TERRINE

SALAD / RED WINE VINAIGRETTE / TARRAGON MAYONNAISE

Alergeny / Contains: 1, 3, 10, 12

61 PLN

PIEROGI Z BOROWIKAMI I WĘDZONYM TWAROGIEM

BOROWIKI / WĘDZONY TWARÓG

DUMPLINGS WITH BOLETUS MUSHROOMS AND SMOKED COTTAGE CHEESE

BOLETUS MUSHROOMS / SMOKED COTTAGE CHEESE

Alergeny / Contains: 1, 3, 7, 9, 12

59 PLN

TATAR Z SARNY

ŻÓŁTKO WĘDZONE / PIANA Z MUSZTARDY DIJON / MASŁO SARDYNKOWE / KURKI / OLIWA ROZMARYNOWA / CHIPS Z CHLEBA RAZOWEGO

DEER TARTARE

SMOKED EGG YOLK / DIJON MUSTARD FOAM / SARDINES BUTTER / CHANTERELLE / ROSEMARY OIL / RYE-BREAD CRISP

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

79 PLN

SAŁATKA BURACZANA

MUS Z KOZIEGO SERA / KOMPRESOWANY SELER NACIOWY / ŻEL Z JABŁKA / MIGDAŁY / SOS BALSAMICZNY

BEET SALAD

GOAT CHEESE MOUSSE / COMPRESSED CELERY / APPLE GEL / ALMONDS / BALSAMIC SAUCE

Alergeny / Contains: 5, 7, 8, 9

38 PLN



ZUPY SOUPS

KREM GRZYBOWY

GRZANKI / KWAŚNA ŚMIETANA

MUSHROOM CREAM

CROUTONS / SOUR CREAM

Alergeny / Contains: 1, 7, 9, 12

31 PLN

GULASZOWA Z DZIKA

WĘDZONE ZIEMNIAKI / TWARÓG

WILD BOAR GOULASH

SMOKED POTATO / COTTAGE CHEESE

Alergeny / Contains: 7, 9, 12

39 PLN

BULION Z BAŻANTA ZE SZPECLAMI

PHEASANT BROTH WITH SPÄTZLE

Alergeny / Contains: 1, 3, 7, 9

39 PLN



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

GICZ JAGNIĘCA

SOS GORCZYCOWY / SZPINAK / PURÉE ZIEMNIACZANE

LAMB SHANK

MUSTARD SAUCE / SPINACH / POTATO PURÉE

Alergeny / Contains: 7, 9, 12

93 PLN

PERLICZKA W PISTACJACH

PISTACJE / FONDANT ZIEMNIACZANY / BOROWIKI / CEBULA

GUINEA FOWL IN PISTACHIOS

PISTACHIOS POTATO FONDANT / BOLETUS MUSHROOMS / ONION

Alergeny / Contains: 7, 8, 9, 12

71 PLN

RISOTTO KALAFIOROWE

OLIWA TRUFLOWA / CZEKOLADA

CAULIFLOWER RISOTTO

TRUFFLE OIL / CHOCOLATE

Alergeny / Contains: 7, 9, 12

59 PLN

OSSOBUCO Z JELENIA

PURÉE ZIEMNIACZANE / ŻURAWINA / MARCHEWKA BABY

DEER OSSOBUCO

MASHED POTATOES / CRANBERRIES / BABY CARROTS

Alergeny / Contains: 7, 9, 12

95 PLN

SCHAB Z DZIKA

KASZA JAGLANA / WARZYWA KORZENNE / MUS Z CZERWONEJ KAPUSTY

WILD BOAR LOIN

MILLET / ROOT VEGETABLES / RED CABBAGE MOUSSE

Alergeny / Contains: 1, 7, 9, 12

119 PLN

KOPYTKA Z PIECZONYM KRÓLIKIEM

KRÓLIK / ESTRAGON

DUMPLINGS WITH BAKED RABBIT

RABBIT / TARRAGON

Alergeny / Contains: 1, 3, 7, 9, 12

63 PLN

SANDACZ Z SOSEM Z SZYJEK RAKOWYCH

ZIEMNIAKI / CUKINIA / SOS Z SZYJEK RAKOWYCH

ZANDER WITH CRAYFISH NECK SAUCE

POTATOES / ZUCCHINI / CRAYFISH NECK SAUCE

Alergeny / Contains: 2, 4, 7, 9, 12

83 PLN



DESERY DESSERTS

TARTA TATIN

ORZECHY WŁOSKIE / MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

TARTA TATIN

WALNUTS / WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Alergeny / Contains: 1, 3, 7, 8

29 PLN

GRUSZKA Z LODAMI CYNAMONOWYMI

LODY CYNAMONOWE / CIASTO FILO

PEAR WITH CINNAMON ICE CREAM

CINNAMON ICE CREAM / FILO PASTRY

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

31 PLN

TORT CZEKOLADOWY

CZEKOLADA / ŻURAWINA

CHOCOLATE CAKE

CHOCOLATE / CRANBERRIES

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

35 PLN





MENU STEK

STEAK MENU

T-BONE

T-BONE STEAK

Alergeny / Contains: 3

170 PLN / porcja

ANTRYKOT

RIB – EYE STEAK

Alergeny / Contains: 3

53 PLN / 100g

POŁĘDWICA

FILLET STEAK

Alergeny / Contains: 3

57 PLN / 100g

ROSTBEF

RUMP STEAK

Alergeny / Contains: 3

49 PLN / 100g

CHATEAUBRIAND

CHATEAUBRIAND

Alergeny / Contains: 3

230 PLN / porcja dla 2 os.



DODATKI ADDITIVES

PIECZONE ZIEMNIAKI / TYMIANEK / CZOSNEK
BAKED POTATOES WITH THYME AND GARLIC

Alergeny / Contains: 1

16 PLN

FRYTKI Z BATATA
SWEET POTATO CHIPS

Alergeny / Contains: 1

19 PLN

PUREE Z OLIWĄ TRUFLOWĄ
TRUFFLE PUREE

Alergeny / Contains: 7

17 PLN

FRYTKI STEKOWE
CHIPS

Alergeny / Contains: 1

15 PLN

GRATIN ZIEMNIACZANE Z SEREM GRUYERE
POTATO GRATIN WITH GRUYERE

Alergeny / Contains: 3,7

22 PLN

SALATA Z WARZYWAMI I SOS WINEGRET DIJON
MIX OF LEAF WITH DIJON DRESSING

Alergeny / Contains: 10

18 PLN

WARZYWA Z GRILLA
GRILLED VEGETABLES

Alergeny / Contains: 7

32 PLN

GRILLOWANE POMIDORY
GRILLED TOMATOES

Alergeny / Contains: –

20 PLN

PIECZARKI Z MASŁEM CZOSNKOWYM
MUSHROOMS WITH GARLIC BUTTER

Alergeny / Contains: 7

27 PLN



SOSY SAUCES

SOS Z SERA PLEŚNIOWEGO
BLUE CHEESE SAUCE

Alergeny / Contains: 7

16 PLN

SOS DEMI GLACE Z CZERWONYM WINEM
RED WINE SAUCE

Alergeny / Contains: 7,12

12 PLN

SOS BERNEŃSKI, SOS HOLENDERSKI
BEARNAISE SAUCE / HOLLANDAISE SAUCE

Alergeny / Contains: 3,7

16 PLN

SOS PIEPRZOWY
PEPPER SAUCE

Alergeny / Contains: 7, 9, 12

12 PLN



ALERGENY ALLERGENS

1.

Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owsie, 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 ziemne, 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 10 mg 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 products thereof

14.

Mięczaki i produkty pochodne
Molluscs and products thereof