

# MENU

Restauracja Pałacowa



**HOTEL ANDERS**



STARE JABŁONKI

## NAGRODY DLA RESTAURACJI PAŁACOWEJ HOTELU ANDERS

POLAND 100 BEST RESTAURANTS AWARDS  
GRAND AWARD 2013 „Trzy Widelce”  
(najlepsza możliwa ocena)

POLAND 100 BEST RESTAURANTS AWARDS  
GRAND AWARD 2014 „Trzy Widelce”  
(najlepsza możliwa ocena)

POLAND 100 BEST RESTAURANTS AWARDS  
GRAND AWARD 2015 „Trzy Widelce”  
(najlepsza możliwa ocena)

SZEF KUCHNI ROKU 2015 (REGION PÓŁNOCNY)  
Nagroda dla Dariusza Strucińskiego, szefa kuchni Hotelu Anders

GAULT & MILLAU  
Jedna Czapa Kucharska





## HOTEL ANDERS

★ ★ ★ ★  
STARE JABŁONKI

### Witam w Restauracji Pałacowej Hotelu Anders.

Stylowe wnętrza oraz piękny widok na jezioro i las z tarasu Restauracji... to początek uczyty dla osób poszukujących nowych kulinarnych doświadczeń.

Na obraz kuchni hotelu Anders składają się współczesne kompozycje potraw, ale i te nawiązujące do historii tego miejsca. Otaczająca Hotel zielona przestrzeń skłania ku zdrowemu odżywianiu, a smaki tworzone dla Państwa z pasją przez zespół doświadczonych kucharzy przywołują wiele niezapomnianych kulinarnych doznań i wspomnień z dzieciństwa.

Nasze bogate menu jest inspirowane świeżymi warzywami, owocami i rybami. Pochodzą one od lokalnych dostawców, a ryby stanowią bogactwo tutejszych jezior.

Kuchnia Hotelu Anders to zdrowe jedzenie oparte o regionalne produkty, odważnie połączone w nowoczesnym stylu, to potrawy kuchni polskiej w świeżym, niecodziennym wydaniu specjalnie przygotowane dla Państwa. Serdecznie zapraszam.

**NATURALNIE NA MAZURACH!**

*Dariusz Struciński*

#### ALERGENY:

A-1 zawiera zboża (gluten), A-2 zawiera gorczycę, A-3 zawiera jaja, A-4 zawiera białko mleka i laktozę, A-5 zawiera orzechy, A-6 zawiera ryby, A-7 zawiera seler, A-8 zawiera sezam, A-9 zawiera skorupiaki i mięczaki, A-10 zawiera soję, A-11 zawiera dwutlenek siarki, A-12 zawiera łubin

---

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

# STARTERY

Sałatka z kurczaka  
z pieczonymi młodymi warzywami z wędzonym białym serem i pesto z rucoli

Cena 26 zł

A (4, 5)

Sałatka z wędzonego pstrąga z marynowanym ogórkiem na grzance  
z suszonymi pomidorami i sosem balsamicznym na kremowym serku z miętą

Cena 29 zł

A (1, 2, 4, 5, 6)

Befszyk tatarski z marynowanymi podgrzybkami, kiszonym ogórkiem i cebulką

Cena 35 zł

A (2, 3)

Śledź marynowany w młodej dymce z salsą z pora i jabłka  
na plastrach pieczonego buraka z prażonymi orzechami

Cena 23 zł

A (2, 4, 5, 6)

Plastry marynowanej wołowiny z sosem truflowym  
ze świeżym chrzanem i sałatką z pieczonej papryki

Cena 28 zł

A (2, 4)

# REGIONALNE

Gołąbek z duszoną gęsiną z kluskami ziemniaczanymi w sosie kurkowym

Cena 25 zł

A (1, 3, 4)

Szare kluski z okrasą z gęsiną w sosie maślankowym

Cena 23 zł

A (1, 3, 4)

Pierogi z sandaczem z sosem ze świeżych pomidorów i zieloną śmietaną

Cena 29 zł

A (1, 3, 4, 6, 7)

Pierogi z dzikiem z sosem rozmarynowym i pesto z czosnku niedźwiedziego

Cena 25 zł

A (1, 2, 3, 4, 5, 7, 11)

Mazurskie smaczki – zestaw regionalnych przekąsek z żytnim chlebem na zakwasie

Cena 30 zł

A (1, 3, 4, 6)

Żur warmiński na serwatce

Cena 15 zł

A (1, 2, 3, 4, 7, 10)

# ZUPY

Chłodnik z botwinki

Cena 15 zł

A (3, 4, 7)

Barszcz ze świeżych ogórków

Cena 15 zł

A (1, 4, 7)

Rosół domowy z makaronem

Cena 13 zł

A (1, 3, 7)

Zupa rybna z młodymi warzywami i pesto kolendrowym

Cena 18 zł

A (4, 5, 6, 7)

Zupa z jagnięciny z pieczonymi warzywami z kminem rzymskim i oliwą miętową

Cena 18 zł

A (1, 4, 7)

Zupa warzywna z „domowego ogródka”

Cena 13 zł

A (7)

# RYBY

Łosoś z grilla na sałatce ze świeżego szpinaku na purée selerowym z sosem limonkowym i sałatką pomidorowo-orzechową

Cena 42 zł

A (4, 5, 6, 7)

Sandacz z kaszą pęczak, zielonym ogórkiem i ziołowo-selerowym pesto

Cena 37 zł

A (1, 4, 5, 6, 7)

Smażony filet z okonia na purée z zielonego groszku z wasabi, sałatką z kalafiora i młodych ziół ogrodowych z oliwą koperkową

Cena 37 zł

A (1, 4, 5, 6)

Filet z pstrąga w grzybowym consomme z młodymi warzywami

Cena 35 zł

A (1, 4, 5, 6, 7)

# MIĘSA

Gicz jagnięca z gulaszem z młodej kapusty  
z pomidorami i kminem rzymskim z sosem razowym

Cena 62 zł

A (1, 4, 7)

Duszony udziec wołowy z purée z buraków,  
kapustką curry i sosem z wędzonej śliwki

Cena 44 zł

A (1, 4, 11)

Pierś indyka wolno gotowana z purée marchewkowo-limonkowym  
i sałatką ze świeżego ogórka i warzyw ogrodowych

Cena 34 zł

A (4, 5, 7)

Pieczona pierś kaczki z kaszą jaglaną  
z młodymi warzywami z sosem kawowo-porzeczkowym

Cena 39 zł

A (4, 7, 11)

Tradycyjny kotlet schabowy  
z pieczonymi ziemniakami i kapustą duszoną z koprem

Cena 32 zł

A (1, 3, 4, 7)

Stek z polędwicy wołowej  
z sosem barbecue i ziemniakami zapiekanymi w kwaśnej śmietanie

Cena 55 zł

A (2, 4, 7, 11)



# DESERY

Mus chałwowy z wędzoną śliwką

Cena 17 zł

A (4, 8)

Torcik z białą czekoladą

Cena 17 zł

A (1, 3, 4)

Tarta z owocami sezonowymi

Cena 17 zł

A (1, 3, 4)

Pieczony sernik z białą czekoladą w sosie z kawy zbożowej

Cena 17 zł

A (1, 3, 4)

Pieczony mus z gorzkiej czekolady z lodami waniliowymi

Cena 17 zł

A (1, 3, 4, 5, 10)

Sorbet malinowy z chia

Cena 17 zł

A (4)

# LODY

A (1, 3, 4, 5, 10)

Czekoladowe  
żurawina / karmel / mięta

Cena 19 zł

Truskawkowe  
biała czekolada / palone mleko

Cena 19 zł

Owoce lasu  
biała czekolada / jeżyna

Cena 19 zł

Mango / maracuja / jogurt / mięta

Cena 19 zł

Sorbet malinowy  
świeże owoce / miód

Cena 19 zł

Karmel z solą  
pieczone jabłko / sos z kawy zbożowej

Cena 19 zł

Waniliowe  
kompot z wędzonej śliwki

Cena 19 zł

## ORGANIZUJEMY:

- Uroczyste kolacje dla firm
  - Bankiety
- Grille i ogniska integracyjne
- Wesela i przyjęcia okolicznościowe
  - Warsztaty kulinarne

Sprawdź opinie o Restauracji Pałacowej Hotelu Anders w serwisie TripAdvisor:





# HOTEL ANDERS



STARE JABŁONKI

Spacerowa 2, 14-133 Stare Jablonki, Polska  
tel. +48 89 642 70 00, fax +48 89 642 70 13  
e-mail: [anders@hotelanders.pl](mailto:anders@hotelanders.pl)  
[www.hotelanders.pl](http://www.hotelanders.pl)



**Gault&Millau**  
Polska

