

MENU

Restauracja Pałacowa



HOTEL ANDERS



STARE JABŁONKI

Spacerowa 2, 14-133 Stare Jabłonki, Polska
tel. do Restauracji 89 642 70 07, z pokoju: 607
e-mail: anders@hotelanders.pl
www.hotelanders.pl



HOTEL ANDERS



STARE JABŁONKI



DESERY

Sernik domowy z sosem karmelowym i świeżymi sezonowymi owocami

Cena 23 zł

A (1, 3, 4)

Ciastko czekoladowe ze świeżymi owocami i sosem z wiśni

Cena 23 zł

A (1, 3, 4, 5)

Placuszki Andruszki z polskich jabłek z sosem waniliowym

Cena 23 zł

A (1, 3, 4)

LODY

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

Słoneczna pomarańcza

Słony karmel

Malina z białą czekoladą

Czekolada

Cena 22 zł

SORBET

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

Mango – Marakuja

Truskawka

Cena 22 zł



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

Ogrodowe sałaty z grillowaną pierśią kurczaka, smażone żółtko,
ser Bursztyn

Cena 32 zł

A (1, 4, 5)

Tatar wołowy z polędwicy, z piklami z hotelowej spiżarni, z jajkiem przepiórczym

Cena 42 zł

A (1, 2, 3, 7)

Bałtycki śledź marynowany z kwaśną śmietaną, pieczonym ziemniakiem
i kawiozem z pstrąga

Cena 29 zł

A (2, 4, 5, 6)

Pieczony burak ćwikłowy z kozim serem solankowym z bukietem sałat ogrodnich
i ziołowym winegretem

Cena 29 zł

A (2, 4, 5, 7)

REGIONALNE

Smaczki warmińskie – wybór przekąsek: ryba wędzona, pasztet, wędzonka,
konfitura, pomoćka

Cena 40 zł

A (1, 3, 4, 6)

Gołąbek z gęsiną z sosem borowikowym i szarymi kluskami ziemniaczanymi

Cena 39 zł

A (1, 3, 4, 7)

Szare kluski ziemniaczane z kaczką i pieczoną dynią

Cena 28 zł

A (1, 3, 4, 7)

ZUPY

Mazurska zupa rybna z pieczonym sandaczem, kiszonym ogórkiem
i majonezem rakowym

Cena 24 zł

A (1, 2, 6, 7, 9)

Tradycyjny żurek na zakwasie żytnim z białą kielbaską

Cena 22 zł

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

Krem z pieczonego buraka z wędzonym białym serem i oliwą grzybową

Cena 18 zł

A (2, 4, 7)

PIEROGI

Pierogi z sandaczem i sosem z pieczonych pomidorów i palonym migdałem

Cena 29 zł

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

Pierogi z dzika z sosem z trawy żubrowej i orzeszkami sosnowymi

Cena 29 zł

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

Pierogi z ziemniakami i twarogiem z okrasą z pieczonej cebuli

Cena 25 zł

A (1, 2, 3, 4)

MAKARONY

Domowe kluski z ziołowym pesto i dojrzewającym serem Bursztyn

Cena 28 zł

A (1, 3, 4, 5)

Tagliatelle z sosem bolońskim i serem Grana Padano

Cena 28 zł

A (1, 3, 4, 7)

Orichette z pieczonym kurczakiem i sosem z borowików

Cena 26 zł

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

RYBY

Łosoś norweski z pieca na kaszy pęczak ze świeżym ogórkiem i koprem
z gotowanymi zielonymi warzywami w emulsji maślanej

Cena 51 zł

A (1, 4, 6)

Polędwica z sandacza z ziemniaczanym purée, kiszoną kapustą
i pieczonymi warzywami

Cena 42 zł

A (4, 6, 10)

MIĘSA

Kotlet schabowy z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem, z duszoną kapustą,
pomidorem i koprem

Cena 39 zł

A (1, 3, 4, 7)

Udo kaczki confit ze smażonymi szarymi kluskami, sosem z czarnej porzeczki z kawą
i modrą kapustą z jabłkiem

Cena 45 zł

A (1, 3, 4, 7)

Burger wołowy z warmińskiej wołowiny, domowe frytki z majonezem

Cena 35 zł

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