

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



Gault & Millau
Polska





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
Szef Kuchni

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

Pasztet z dziczyzny / mus chrzanowy z jabłkiem / konfitura z brusznicą

Cena 25 zł

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

Tatar wołowy z morelowym żółtkiem / sałatka ziołowa z kaparami / chrust ziemniaczany / kremowy sos z marynowanych grzybów

Cena 42 zł

A (1, 2, 3, 7)

Śledź z wędzoną śmietaną / majonez szczypiorkowy / ziemniak z ogniska / salsa z pieczonej papryki

Cena 30 zł

A (2, 4, 5, 6)

Marynowany pstrąg łososiowy / sałatka z pieczonych buraczków / purée z zielonego groszku / dressing szczawiowy

Cena 32 zł

A (2, 5, 6, 7)

REGIONALNE

Smaczki warmiński / ryba wędzona / ryba w occie / pasztet / ser kozi / ser koryciński / placek z pomoćką

Cena 42 zł

A (1, 3, 4, 6)

Pieczona mazurska kaszanka / maślana bułeczka / prażona szalotka / konfitura z cebuli i jabłek

Cena 24 zł

A (1, 2, 3, 4)

Placki ziemniaczane z wędzonym pstrągiem / salsa z kiszzonego ogórka / sos polski

Cena 29 zł

A (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7)

ZUPY

Mazurska rybna z pieczonym sandaczem / prażone warzywa / majerankowa oliwa / kwaśna śmietana

Cena 24 zł

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

Serwatczanka z wędzonym boczkiem / biała kiełbasa z kminkiem / pieczona cebulka dymka / puree ziemniaczane

Cena 22 zł

A (2, 3, 4, 7)

Krem z kalafiora / prażony kalafior / mleko kokosowe / trawa cytrynowa

Cena 26 zł

A (4)

Chłodnik z botwinki / pieczony ziemniak / groszek cukrowy / wędzony pstrąg

Cena 19 zł

A (2, 4, 6, 7)

Rosół z domowym makaronem / pieczone warzywa

Cena 20 zł

A (1, 3, 7)

PIEROGI

Pierozki razowe z polską jagnięciną / sałatka z warzyw sezonowych / sos szczypiorkowy / czarnuszka

Cena 42 zł

A (1, 3, 4, 7)

Pierogi z sandaczem / sos z pieczonych pomidorów z palonym migdałem

Cena 32 zł

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

Pierogi z ziemniakami i twarogiem / okrasa z pieczonej cebuli i suszonych pomidorów

Cena 26 zł

A (1, 2, 3, 4)

RYBY

Burger ze szczupaka / piwna buteczka / słodko kwaśny
ogórek / sos z suszonego pomidora
Cena 39 zł A(1,2,3,5,6)

Cena 42 zł

A (1, 2, 3, 5, 6)

Pieczony sandacz na liściach porzeczki / mus z pieczonej pietruszki
z komosą / warzywa sezonowe

Cena 56 zł

A (4, 6)

Chrupiący kotlet mielony z mazurskich ryb / sałatka
z soczewicy z orzechami / pesto z pieczonej papryki / sos kremowy z kurek

Cena 54 zł

A (3, 4, 5, 6)

Chrupiący okoń smażony / buraczany sos tatarski / pieczony ziemniak / sos ziołowy

Cena 50 zł

A (2, 3, 6)

MIĘSA

Pierś kaczki Barbarie z aromatem szałwi ogrodowej / kasza jęczmienna
z ogórkiem małosolnym / dojrzała marynowana słoninka / sos żurawinowy

Cena 68 zł

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

Grillowany stek z antrykotu (sezonowanego na sucho 61 dni)
z ziołowym masłem kaparowym / pieczone warzywa / wędzone ziemniaki

Cena 120 zł

A (2, 4, 5, 7)

Pierś kurczaka Sielskiego / czarna soczewica z groszkiem / warzywa sezonowe

Cena 48 zł

A (4, 5)

Kotlet schabowy / smażone ziemniaki z rozmarynem / duszona kapusta z pomidorem i koprem

Cena 44 zł

A (1, 3, 4, 7)

DESERY

Placuszki Andruszki z polskich jabłek / sos waniliowym

Cena 24 zł

A (1, 3, 4)

Ciasto domowe

Cena 24 zł

A (1, 3, 4, 5)

Tarta z owocami sezonowymi z sosem i lodami waniliowymi

Cena 24 zł

A (1, 3, 4, 5)

KOMPOZYCJE LODOWE

Czekoladowe

Waniliowe

Bezowe z owocami leśnymi

Karmel z solą

Cena 22 zł

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

SORBETY

Mango - markuja

Truskawka

Cytryna / pomarańcza

Malina

Cena 22 zł

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