

NAGRODY DLA RESTAURACJI PAŁACOWEJ HOTELU ANDERS

POLAND 100 BEST RESTAURANTS AWARDS

– GRAND AWARD „Trzy Widelce” (od 2013)

GAULT & MILLAU

– Jedna Czapa Kucharska (do 2014)

OSOBOWOŚĆ KULINARNA 2018

– nagroda dla Dariusza Strucińskiego, szefa kuchni Hotelu Anders

SZEF KUCHNI ROKU 2015 (REGION PÓŁNOCNY)

– nagroda dla Dariusza Strucińskiego, szefa kuchni Hotelu Anders

NAJLEPSZY Z NAJLEPSZYCH 2015

– nagroda dla Dariusza Strucińskiego, szefa kuchni Hotelu Anders

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 / grillowana pierś kurczaka / smażone żółtko / ser Bursztyn

Cena 29 zł

A (1, 4, 5)

Tatar wołowy / majonez lubczykowy / pikle ze spiżarni / sadzone jajo przepiórcze

Cena 39 zł

A (2, 3, 7)

Ozór wołowy / gulasz z kurek / cebulki marynowane / chrzan

Cena 23 zł

A (2, 3, 4, 7)

Śledź / ziemniak z ogniska / kwaśna śmietana / czerwony kawior

Cena 27 zł

A (2, 4, 5, 6)

PIEROGI

Pierogi z sandaczem / śmietana ziołowa / duszone pomidory malinowe z migdałami

Cena 29 zł

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

Pierogi z dzikiem / palona kasza / demi glace z trawy żubrowej

Cena 27 zł

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

Pierogi z kaczką i pęczakiem

Cena 29 zł

A (1, 2, 3, 4)

Pierogi z ziemniakami / biały ser / okrasa z cebuli z suszonym pomidorem

Cena 23 zł

A (1, 3, 4)

REGIONALNE

Smaczki warmińskie / wybór przekąsek / ryba / pasztet / wędzonka /
konfitura / pomoćka

Cena 38 zł

A (1, 3, 4, 6)

Okoń jeziorny / żytnia grzanka / marynowana cebulka / sałatka z kopru /
gorczyca / majonez

Cena 37 zł

A (1, 2, 3, 6, 7, 8)

Sandacz w kapuście / smażone pomidory malinowe/
kwaśna śmietana z koprem

Cena 37 zł

A (4, 6)

Gęsina / kapusta włoska / gulasz z kurek / szare kluski

Cena 39 zł

A (1, 3, 4, 7)

ZUPY

Rosół / domowy makaron / pieczone warzywa

Cena 13 zł

A (1, 4, 7)

Chłodnik / ogórek małosolny / rzodkiewka / koper

Cena 15 zł

A (4)

Rybna / sandacz / kiszony ogórek / majonez rakowy

Cena 19 zł

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

Pomidorowa / makaron domowy / śmietana

Cena 14 zł

A (1, 3, 4, 7)

Żur / serwatka / kielbasa

Cena 17 zł

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

RYBY

Mazurskie fish & chips / okoń jeziorny / krokiet / majonez szczypiorkowy /
sałatka z ogórka

Cena 35 zł

A (1, 2, 3, 6, 7, 9)

Palony łosoś / pęczak z zielonym ogórkiem/ sos cytrynowo-koperkowy

Cena 47 zł

A (1, 4, 6, 10)

Halibut / polędwica smażona na maśle / zielony groszek / sałatka z ziół /
palone pory

Cena 55 zł

A (2, 3, 4, 6, 7, 10)

Sandacz / purée z kiszoną kapustą / smażona dymka / sos pietruszkowy

Cena 37 zł

A (4, 6, 10)

MIĘSA

Policzki z dzika / chrzanowe purée / szpinak / sos sosnowy

Cena 60 zł

A (4, 5, 7, 11)

Kurczak Sielski / kalafior / bułka tarta / karczochy/ sos z pieczonych
pomidorów

Cena 37 zł

A (1, 4, 7)

Antrykot wołowy / pieczony ziemniak / szpinak / smażone grzyby /
sos z młodego pieprzu

Cena 68 zł

A (4, 7, 11)

Gęsie zółądki confitowane / demi glace /
kasza perłowa / pieczone jabłko

Cena 35 zł

A (1, 4, 7, 11)

Kotlet schabowy / kapusta z pomidorem / koper /
ziemniaki pieczone w kwaśnej śmietanie

Cena 32 zł

A (1, 3, 4, 7)

DESERY

Sernik pieczony / sos z kawy zbożowej

Cena 19 zł
A (4)

Jabłecznik / sos angielski / żurawina / biały ser

Cena 17 zł
A (1, 3, 4)

Pieczony mus z gorzkiej czekolady / lody waniliowe

Cena 20 zł
A (1, 3, 4)

Chałwowy mus / wędzona śliwka / maliny

Cena 22 zł
A (4, 8, 11)

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