



*W*itamy w restauracji New Island na Ptasiej Wyspie. Mazury to region, który kulinarnie ma wiele do zaoferowania. Otaczające nas jeziora i lasy dostarczają produkty najwyższej jakości z których tworzymy dania pełne smaku i aromatu. Historia tego regionu posiada również swoje bogate kulinarne tradycje, którymi się często inspirujemy. Doświadczenie, które zdobyłem przez lata pracując w najlepszych restauracjach w różnych miejscach Świata w połączeniu z doskonałą znajomością kuchni lokalnej pozwalają tworzyć dania niebanalne, autorskie, często zaskakujące formą prezentacji na talerzu jak i sposobem połączenia smaków.

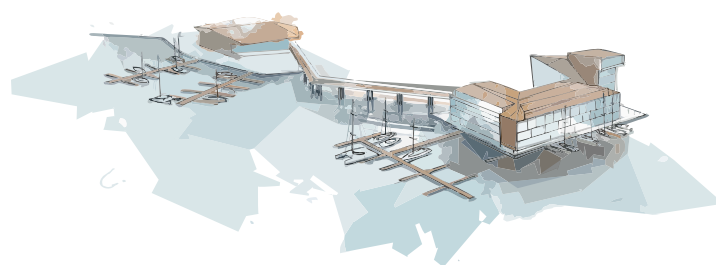
Rozgośćcie się!

Szef Michał Soliwoda z Zespołem.

*W*elcome to the New Island Restaurant on the Bird Island. Masuria is a region with many culinary offers. Nearby lakes and forests provide the highest quality products which we use to create our aromatic and delicious dishes. The history of this region also has its rich culinary traditions, which we are often inspired by. The experience that I have gained over the years working in the best restaurants in various places in the world, combined with excellent knowledge of local cuisine allows to create original and special dishes, often surprising with the form of presentation on the plate and the way of combining flavors.

Make yourself comfortable!

Chef Michał Soliwoda with the team



PRZYSTAWKI I SAŁATKI

STARTERS AND SALADS

Tatar wołowy 

65 PLN

polędwica wołowa/marynowane kurki/jajko/lubczyk
/szalotka/czerwona porzeczka/musztarda/majonez

Beef tartare

beef tenderloin/marinated chanterelles/egg/lovage/shallot
/redcurrant/mustard/mayonnaise

Sałatka Cezar

55 PLN

perliczka/anchovis/ser emilgrana/sałata rzymska/pomidor cherry
/ogórek małosolny/czosnek/cytryna/majonez/bagietka

Caesar salad

guinea fowl/anchovis/emilgrana cheese/romaine lettuce
/cherry tomato/low-salt cucumber/garlic/lemon/mayonnaise
/baguette

Sałatka Vege 

60 PLN

sałata/ser roślinny/rzodkiewka/pomidor koktajlowy/truskawka
/ogórek/słonecznik/miód/oliwa/mięta

Vege salad

lettuce/plant cheese/radish/cherry tomato/strawberry/cucumber
/sunflower/honey/olive oil/mint

Ceviche

55 PLN

sandacz/ciasto francuskie/ikra pstrąga/awokado/limonka
/papryka chilli/kolendra/szalotka/oliwa

Ceviche

pike perch/puff pastry/trout roe/avocado/lime/chilli pepper
/coriander/shallot/olive oil

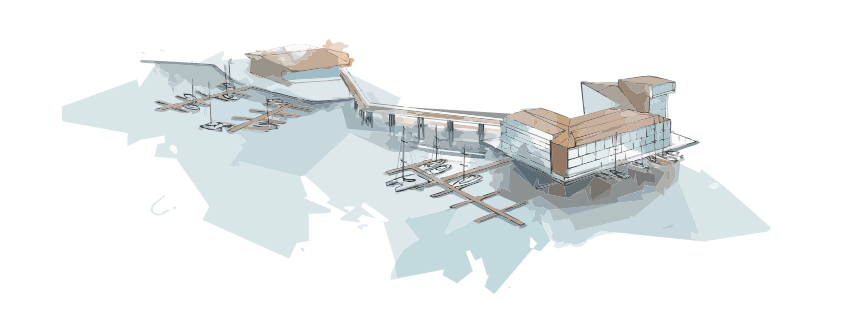
Buratta 

65 PLN

ser buratta/ser parmezan/granat/pomidor koktajlowy
/szalotka/czosnek/migdały/bazylia/cytryna/oliwa

Buratta

buratta cheese/parmesan cheese/pomegranate/cocktail tomato
/shallot/garlic/almonds/basil/lemon/olive oil



ZUPY
SOUPS

Gazpacho  36 PLN
pomidor malinowy/papryka/ogórek/cebula/czosnek
/chilli/mięta/tofu/oliwa z oliwek

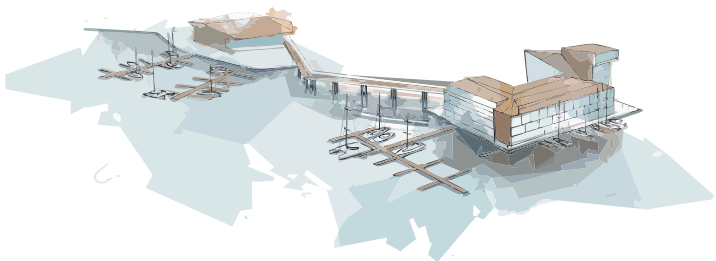
Gazpacho
raspberry tomato/pepper/cucumber/onion/garlic
/chilli/mint/tofu/olive oil

Rosół z kaczki 36 PLN
kaczka pekin/kluski lane/seler/pietruszka/cebula/marchew
/papryka słodka

Duck broth
beijing duck/noodles/celery/parsley/onion/carrot/sweet pepper

Mazurska zupa rybna  36 PLN
sandacz/cebula/marchew/seler/pietruszka/śmietana/botwina

Masurian fish soup
pike perch/onion/carrot/celery/parsley/sour cream/beetroot



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Schab z prosiaka 

75 PLN

schab wieprzowy/boczek wędzony/ziemniaki/szalotka

/młoda marchew/lubczyk/burak kolorowy/masło/śmietanka

/miód/porto

Pork loin

pork loin/smoked bacon/potatoes/shallot/baby carrot

/lovage/colored beetroot/butter/cream/honey/port wine

Filet z kaczki 

95 PLN

kaczka/młody ziemniak/burak kolorowy/kalafior

/jagoda/masło/śmietanka/miód/wino czerwone

Duck fillet

duck/baby potato/colored beetroot/cauliflower/blueberry

/butter/cream/honey/red wine

Stek wołowy 

130 PLN

polędwica wołowa/ziemniaki/seler/pomidor cherry

/ogórek małosolny/czosnek/sałata/szalotka/młoda marchew

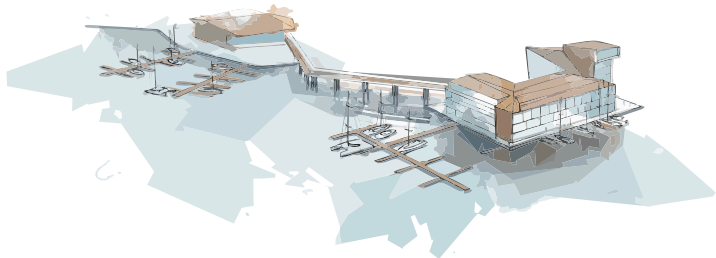
/śmietanka/wino czerwone

Beef steak

beef tenderloin/potatoes/celery/cherry tomato

/low-salted cucumber/garlic/lettuce/shallot/baby carrot

/cream/red wine



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Pstrąg 

90 PLN

filet z pstrąga tęczowego/fond rybny/ikra/ser emiligrana
/ryż arborio/kurki/gruszka/szalotka/groszek cukrowy
/czosnek/masło/śmietanka/wino białe

Trout

rainbow trout fillet/fish fond/roe/emiligrana cheese
/arborio rice/chanterelles/pear/shallot/sugar peas/garlic
/butter/cream/white wine

Jesiotr 

110 PLN

filet z jesiotra/fond rybny/kawior/młody ziemniak/brokół
/groszek/szalotka/czosnek/śmietanka/białe wino

Sturgeon

sturgeon fillet/fish fond/caviar/baby potato/broccoli
/peas/shallot/garlic/cream/white wine

Gnocchi

65 PLN

gnocchi/szpinak/ser gorgonzola/orzechy piniowe/rukola
/szalotka/czosnek/śmietanka

Gnocchi

gnocchi/spinach/gorgonzola cheese/pine nuts/arugula
/shallot/garlic/cream

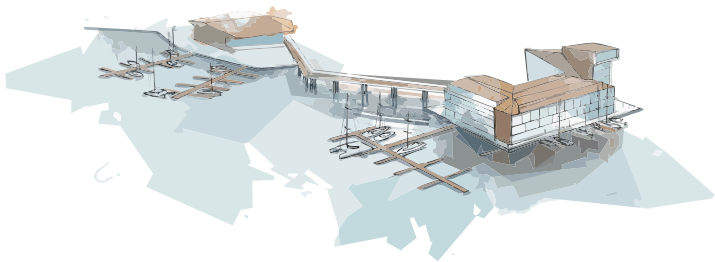
Stek Vege 

66 PLN

kalafior/czarna soczewica/szczypior/szalotka/czosnek
/szparagi/śmietana roślinna

Vege steak

cauliflower/black lentils/chives/shallots/garlic/asparagus
/plant sour cream



DESERY

DESSERTS

Sernik z malinami30 PLN

twaróg/jogurt/herbata matcha/maliny

Cheesecake with raspberries

cottage cheese/yoghurt/matcha tea/raspberries

Mus z Malibu30 PLN

biała czekolada/malibu/truskawka/owoce/śmietanka

Malibu Mousse

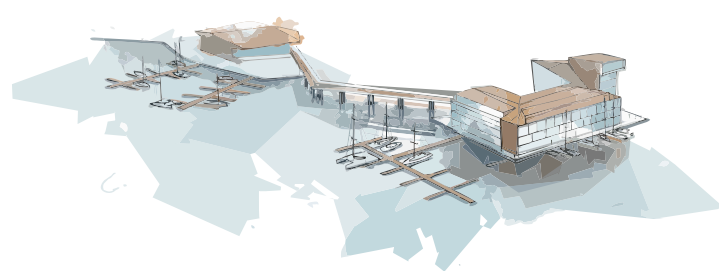
white chocolate/malibu/strawberry/fruits/cream

Sery120 PLN

trzy rodzaje sera/winogrona/morela suszona/owoce
/orzech włoski/czarnuszka

Cheeses

three types of cheese/grapes/dried apricot/fruits/walnut
/black cumin



NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Cisownianka N/A	70 cl	19 PLN
	33 cl	14 PLN
Perlage	70 cl	21 PLN
	33 cl	16 PLN
Soki ze świeżych owoców/Fresh fruit juices	20 cl	22 PLN
Soki owocowe Toma/Fruit juices Toma	20 cl	12 PLN
Pepsi Cola, 7UP, Mirinda, Schweppes	20 cl	14 PLN
Lipton Ice Tea	20 cl	14 PLN
Red Bull	25 cl	24 PLN
Kawa mrożona/Iced coffee		22 PLN
Herbata mrożona/Iced tea		22 PLN

NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

Espresso	14 PLN
Espresso Lungo	16 PLN
Kawa/Coffee	16 PLN
Kawa bezkofeinowa/Decaffeinated coffee	14 PLN
Cappuccino	18 PLN
Flat White	18 PLN
Latte Macchiato	18 PLN
Irish Coffee	30 PLN
Liqueur Coffee	24 PLN
Wybór herbat liściastych/Selection of leaf teas	20 PLN

