



*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.

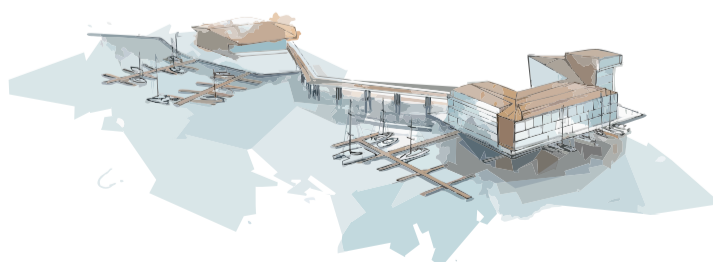
Rozgośćcie się!

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



DH

PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar wołowy (150 g) 70 PLN

polędwica wołowa/żółtko przepiórcze/gorczyca
/grzyby marynowane/oliwa lubczykowa/szpinak
/majonez porowy/pieczycwo

Beef tartare

beef tenderloin/quail yolk/mustard seeds
/marinated mushrooms/lovage olive oil/spinach
/leek mayonnaise/bread

Polecane wina/Recommended wines: La Linda Malbec
Alergeny/Allergens: grzyby, gorczyca, gluten, por, żółtko/mushrooms,
mustard, gluten, leek, yolk

Carpaccio (150 g) 55 PLN

polędwica wołowa/rukola/oliwa truflowa
/Ser Koryciński/pasta z truflą/grissini

Carpaccio

beef tenderloin/arugula/truffle oil
/Koryciński cheese/truffle paste/grissini

Polecane wina/Recommended wines: Joseph Drouhin Cote de Nuits
Alergeny/Allergens: laktoza, grzyby/lactose, mushrooms

Sandacz (150 g) 55 PLN

sandacz marynowany/por/majonez koperkowy
/oliwa szczypiorkowa/chips żytni/koper włoski
/limonka/czosnek

Pike perch

marinated pike perch/leek/dill mayonnaise/chive olive oil
/rye chips/fennel/lime/garlic

Polecane wina/Recommended wines: Turnau Solaris
Alergeny/Allergens: ryby, gluten, czosnek/fish, gluten, garlic,

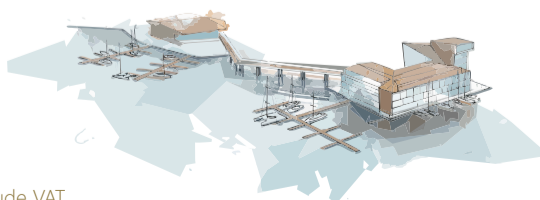
Ślimaki (140 g) 50 PLN

ślimaki winniczki/czosnek/natka pietruszki
/grzanka parmezanowa/orzech pinii/papryczka chili

Snails

vineyard snails/garlic/parsley/parmesan toast/pine nuts/chilli pepper

Polecane wina/Recommended wines: Gentil Hugel
Alergeny/Allergens: skorupiaki, orzechy, gluten,laktoza, czosnek, papryczka chili
/shellfish, tree nuts, gluten, lactose, garlic, chilli pepper



ceny zawierają VAT/prices include VAT

DH

ZUPY

SOUPS

Rosół z kaczki (250 ml) 35 PLN
pierożki z kaczką/lubczyk/włoszczyzna

Duck broth
duck duplings/lovage/soup vegetables

Alergeny/Allergens: gluten, czosnek/gluten, garlic

Gulaszowa z jelenia (250 ml) 35 PLN
mięso jelenia/papryka/jałowiec/czosnek
/pomidor pelatti/wędzona śmietana/zioła

Deer goulash soup
deer meat/peppers/juniper/garlic/pelatti tomato
/smoked cream/herbs

Alergeny/Allergens: gluten, czosnek, laktoza/gluten, garlic, lactose

Żur rybny (250 ml) 35 PLN
szczupak/sandacz/pstrąg/maślanka
/świeży majeranek/czosnek/chrzan/włoszczyzna

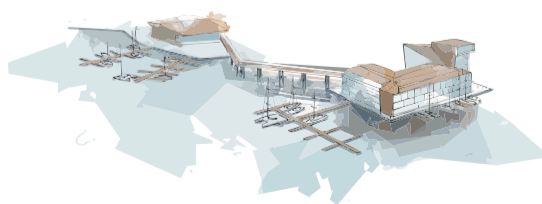
Fish rye soup
pike/pike perch/trout/buttermilk/fresh marjoram
/garlic/horseradish/soup vegetables

Alergeny/Allergens: ryby, gluten, czosnek, skorupiaki, laktoza
fish, gluten, garlic, shellfish, lactose

Krem z dyni (250 ml) 30 PLN
dynia/imbir/mleko kokosowe/gorczyca
/jarmuż/czosnek/papryczka chili

Pumpkin cream
pumpkin/ginger/coconut milk/mustard/kale/garlic/chilli pepper

Alergeny/Allergens: czosnek, kokos, papryczka chili/garlic coconut/chilli pepper



DH

DANIA WEGE I SAŁATKI

VEGE DISHES AND SALADS

Pak Choi (350 g)  65 PLN

kasza bulgur/szalotka/pasta z czarnego czosnku
/koper włoski/puder z pora/sezam/sos demi glace vege

Pak Choi

bulgur groats/shallot/black garlic paste
/fennel/leek powder/sesame/vege demi glace sauce

Polecane wina/Recommended wines: Peter & Peter Riesling
Alergeny/Allergens: gluten, czosnek, sezam/gluten, garlic, sesame

Tatar Vege (150 g)  45 PLN

awokado/burak pieczony/lubczyk/oliwa czosnkowa
/puree dyniowe/chips ryżowy

Vege tartare

avocado/roasted beetroot/lovage/garlic olive oil
/pumpkin puree/rice chip

Polecane wina/Recommended wines: Kings of Prohibition Shiraz
Alergeny/Allergens: czosnek/garlic

Sałatka Vege (450 g)  45 PLN

chrupiące sałaty/karmelizowany orzech pekan
/pomidor suszony/warzywa marynowane/ser roślinny
/ogórek kompresowany/gorczyca

Vege salad

crispy lettuce/caramelized pecan/dried tomato
/pickled vegetables/plant cheese/compressed cucumber
/mustard

Polecane wina/Recommended wines: Domaine Fevre Petit Chablis
Alergeny/Allergens: orzechy, czosnek, kokos/tree nuts, garlic, coconut

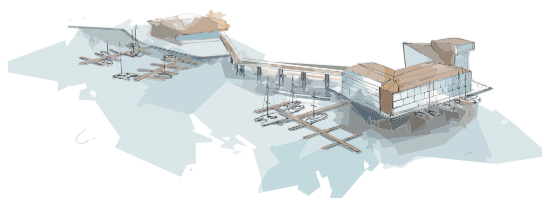
Sałatka z łososiem (450 g) 45 PLN

łosoś wędzony/delikatne sałaty/pomidor koktajlowy/dynia
/miód/ogórek kompresowany/pieczony burak/pestki z dyni
/dressing koperkowy/rozmaryn/czosnek

Salad with salmon

smoked salmon/delicate lettuce/cherry tomato/pumpkin
/honey/compressed cucumber/baked beetroot
/pumpkin seeds/dill dressing/rosemary/garlic

Polecane wina/Recommended wines: Sheep Dreams SB
Alergeny/Allergens: ryby, czosnek/fish, garlic



DH

DANIA MAŁCZNE

FLOUR DISHES

Pierogi z dziczyzną (450 g) 80 PLN
mięso z jelenia/jarmuż/jałowiec/śliwka wędzona
/słonina wędzona/cebula biała/bocznik mikołajkowy
/czosnek

Dumplings with venison
deer meat/kale/juniper/smoked plum
/smoked bacon/white onion/oyster mushroom/garlic

Polecane wina/Recommended wines: Mauro Molino Barolo
Alergeny/Allergens: laktoza, gluten, czosnek, grzyby
/lactose, gluten, garlic, mushrooms

Spaghetti (400 g) 70 PLN
makaron/Ser Koryciński/czosnek/sos pomidorowy
/konfitowane pomidorki cherry

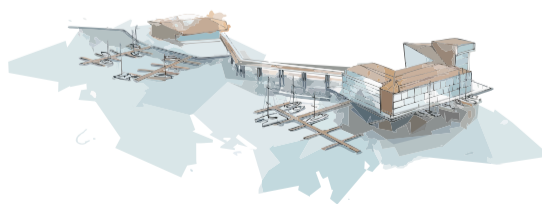
Spaghetti
pasta/Koryciński Cheese/garlic/tomato sauce
/confit cherry tomatoes

Polecane wina/Recommended wines: Finca el Origen Reserva Chardonnay
Alergeny/Allergens: gluten, laktoza, czosnek/gluten, lactose, garlic

Risotto (450 g) 50 PLN
orzech włoski/Ser Koryciński/pieczony burak
/dynia marynowana/tymianek/czosnek

Risotto
walnut/Koryciński Cheese/baked beetroot
/pickled pumpkin/thyme/garlic

Polecane wina/Recommended wines: Chianti Classico
Alergeny/Allergens: orzechy, laktoza, czosnek/tree nuts, lactose, garlic



DH

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Stek wołowy (330 g) 135 PLN
połędwica wołowa/ziemniak grillowy/cykoria
/młoda pietruszka/cebulka perłowa/pieczona dynia
/kawowy sos demi glace/lubczyk/czosnek/masło

Beef steak
beef tenderloin/grilled potato/chicory/young parsley
/pearl onion/baked pumpkin/coffee demi glace sauce
/lovage/garlic/butter

Polecane wina/Recommended wines: Chateau Croix Mazeran
Alergeny/Allergens: pietruszka, czosnek, laktoza/parsley, garlic, lactose

Gicz jagnięca (380 g) 105 PLN
jagnięcina/puree ziemniaczane/gorczyca/warzywa
/rozmaryn/sos demi glace/czosnek

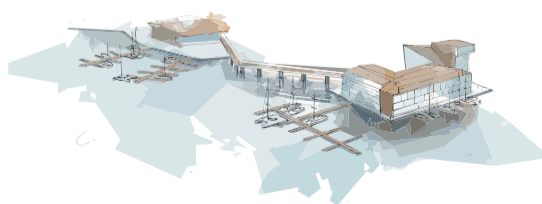
Lamb shank
lamb/potato puree/mustard/vegetables/rosemary
/demi glace sauce/garlic

Polecane wina/Recommended wines: Primitivo di Manduria
Alergeny/Allergens: laktoza, gorczyca, czosnek/lactose, mustard, garlic

Kaczka (340 g) 100 PLN
filet kaczki/cebula/burak karmelizowany/puree z dyni
/gnocchi ziemniaczane/miód/sos demi glace/czosnek
/cynamon

Duck
duck fillet/onion/caramelized beetroot/pumpkin puree
/potato gnocchi/honey/demi glace sauce/garlic
/cinnamon

Polecane wina/Recommended wines: Gratavinum Priorat
Alergeny/Allergens: laktoza, gluten, czosnek, cynamon
/lactose, gluten, garlic, cinnamon



DH

Boczek (350 g)

75 PLN

boczek wieprzowy/jabłko/ziemniak smażony
/młoda marchew/dynia/chrzanowy sos demi glace
/lubczyk/czosnek

Bacon

pork belly/apple/fried potato/baby carrot/pumpkin
/horseradish demi glace sauce/lovage/garlic

Polecane wina/Recommended wines: Santa Carolina Reserva Chardonnay
Alergeny/Allergens: laktoza, czosnek/lactose, garlic

Sandacz (320 g)

95 PLN

filet z sandacza/risotto/szalotka karmelizowana/kawior
/szafran/cytryna/szpinak/oliwa koperkowa/czosnek

Pike perch

pike perch fillet/risotto/caramelized shallot/caviar
/saffron/lemon/spinach/dill olive oil/garlic

Polecane wina/Recommended wines: Lagar de Cervera
Alergeny/Allergens: ryby, skorupiaki, laktoza, czosnek
/fish, shellfish, lactose, garlic

Pstrąg (320 g)

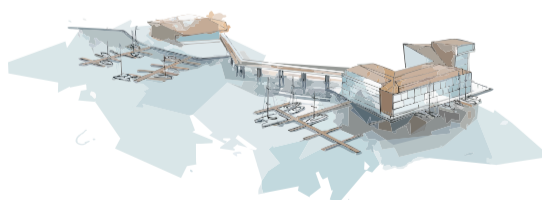
90 PLN

filet z pstrąga/puree ziemniaczane/kalafior/młody brokuł
/koper włoski/sos skorupiakowy/kawior/szpinak/czosnek

Trout

trout fillet/mashed potato/cauliflower/baby broccoli/fennel
/shellfish sauce/caviar/spinach/garlic

Polecane wina/Recommended wines: DMZ Chenin Blanc
Alergeny/Allergens: ryby, skorupiaki, laktoza, czosnek, ziemniak
/fish, shellfish, lactose, garlic, potato



DH

DESERY

DESSERTS

Sery Korycińskie „Zarzeccy” (300 g)

70 PLN

3 rodzaje serów/orzechy włoskie/chips żytni/winogrona
/chutney pomidorowe/anyż/czosnek

Korycińskie cheeses "Zarzeccy"

3 types of cheeses/walnuts/rye chips/grapes
/tomato chutney/anise/garlic



Polecane wina/Recommended wines: Kings of Prohibition Shiraz
Alergeny/Allergens: laktoza, gluten, czosnek/lactose, gluten, garlic

Fondant (250 g)

30 PLN

biała czekolada/biskopt/sorbet malinowy

Fondant

white chocolate/sponge cake/raspberry sorbet

Polecane wina/Recommended wines: Sauternes Fleur de Renaissance
Alergeny/Allergens: laktoza, gluten, jajo kurze/lactose, gluten, chicken egg

Sernik (250 g)

30 PLN

biskopt kakaowy/czekolada/orzech laskowy
w karmelu/owoce

Cheesecake

cocoa sponge cake/chocolate/hazelnut
in caramel/fruits

Polecane wina/Recommended wines: Sauternes Fleur de Renaissance
Alergeny/Allergens: laktoza, gluten, orzechy, kakao
/lactose, gluten, tree nuts, kakao

Tarta Tatin (250 g)

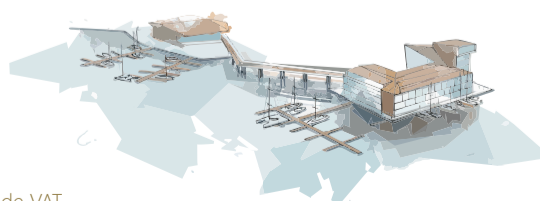
30 PLN

ciasto francuskie/karmel/jabłko/ricotta/żel z jagód
/cynamon

Tarte Tatin

French pastry/caramel/apple/ricotta/blueberry gel
/cinnamon

Polecane wina/Recommended wines: Sauternes Fleur de Renaissance
Alergeny/Allergens: laktoza, gluten, cynamon/lactose, gluten, cinnamon



DH

NAPOJE ZIMNE

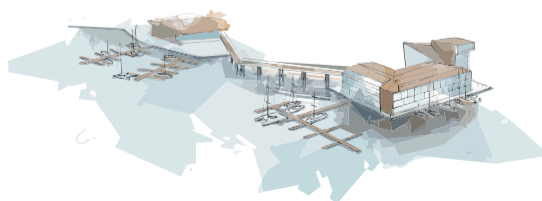
COLD BEVERAGES

Acqua Panna N/G	75 cl	30 PLN
	25 cl	22 PLN
San Pellegrino	75 cl	30 PLN
	25 cl	22 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	25 cl	22 PLN
Herbata mrożona/Iced tea	25 cl	22 PLN

NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

Espresso	5 cl	14 PLN
Espresso Lungo	10 cl	16 PLN
Kawa/Coffee	16 cl	16 PLN
Kawa bezkofeinowa/Decaffeinated coffee	16 cl	14 PLN
Cappuccino	18 cl	18 PLN
Flat White	18 cl	18 PLN
Latte Macchiato	25 cl	18 PLN
Irish Coffee	25 cl	30 PLN
Liqueur Coffee	25 cl	24 PLN
Wybór herbat liściastych/Selection of leaf teas	40 cl	22 PLN



DH