

Karta Menu



Proszymy Goście!

Witamy w naszej restauracji znajdującej się w XIX wiecznej Stajni Platara**** w kompleksie hotelowym Manor House SPA.

Dbając o Państwa doznania smakowe Szef Kuchni z wielką pasją przygotował tradycyjne dania kuchni polskiej w nowych odsłonach oraz potrawy wegańskie, których smak i niepowtarzalność z pewnością pozostaną na długo w pamięci.

Zapraszamy



Manor House

Unikalne Trzystawki

Unique Appetizers



Carpaccio w trzech kolorach z polędwicy wołowej, kaczki i tuńczyka z płatkami sera Corregio, kaparami, dodatkiem sosu balsamicznego i paprykowo – koperkowego

Carpaccio Trio composed of beef sirloin, duck and tuna with corregio cheese and capers with balsamic-pepper-dill sauce

59,00 zł 140g

Pescaccio łososiowo-szpinakowe z mixem sałat i kremem balsamicznym

Salmon and spinach pescaccio with lettuce and balsamic cream

54,00 zł 140g

Konfitowane gęsie żołądki po żydowsku

Jewish style goose stomachs confit

49,00 zł 200g

Aromatyczne krewetki smażone w maśle czosnkowym z dodatkiem zielonego pieprzu podawane z cytryną i chrupiącym pieczywem

Aromatic prawns fried in garlic butter and green pepper served with lemon and crispy bread

59,00 zł 130g

Carpaccio z polędwicy wołowej serwowane z rukolą, czarnymi oliwkami i płatkami Corregio skropione sosem balsamicznym

Carpaccio made of beef sirloin with corregio cheese, rocket lettuce, black olives seasoned with balsamic cream

59,00 zł 135g

Karmelizowane w miodzie wątróbki indycze z nutą czerwonego wytrawnego wina podane ze smażonymi jabłkami

Caramelized in honey turkey livers with a hint of dry red wine served with fried apples

45,00 zł 250g

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej z klasycznymi dodatkami

Hand-chopped beef sirloin tartar with classic extras

69,00 zł 170g

Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i mixem sałat z jogurtem przyprószone białym sezamem i oliwą z pestek dyni

Potato fritters with smoked salmon, mixed salad with yogurt sprinkled with sesame seeds and pumpkin seed oil

54,00 zł 250g



Manor House

Typy Soups

Złocisty bulion z soczystą pręgą wołową, świeżymi podgrzybkami, plasterkami marchewki i zieloną pietruszką po żydowsku

Jewish style mushrooms soup with juicy shin and fresh bay boletus
35,00 zł 300g

Krem szpinakowy z krewetkami z dodatkiem białego wytrawnego wina i prażonym plastrem sera Corregio

Spinach cream with prawns and corregio cheese
35,00 zł 230g

Kołduny czosnkowe w barszczu czerwonym lub w bulionie

Dumplings stuffed with minced beef in red borsch or Polish broth
29,00 zł 320g

Zupa borowikowa podawana z łazankami z odrobiną kawioru i liśćmi pietruszki

Boletus mushroom soup with noodles
29,00 zł 300g

Zupa szlachecka z gęsich żołądków z bocznikiem doprawiona majerankiem i gałką muszkatołową

Noble soup with goose stomachs and oyster mushroom
29,00 zł 300g



Manor House

Dania Rybne i Sałaty

Fishes & Salads



Dania Rybne

Sandacz podany z kaszą pęczak, bocznikiem, szalotką, smażonymi liśćmi szpinaku z czosnkiem i oliwą z natką pietruszki oraz marynowaną rzodkiewką

Pike perch served with pearl barley, oyster mushroom, shallots, fried spinach with garlic and olive oil, parsley and pickled radish

89,00 zł 150g/150g/100g

Filet dorsza w kaparowo-śmietanowym sosie z liofilizowanym groszkiem z mussem marchwiowo-ziemniaczanym

Cod fillet in caper cream sauce with freeze-dried peas served with carrot and potato mousse

79,00 zł 450g

Polski pstrąg z rusztu z masłem koperkowym i paloną cytryną z pieczywem (danie wg wagi)

Polish trout baked on a grille with dill butter and burnt lemon served with bread (by weight)

22,00 zł / 100g

Sałaty

Mix sałat z kozim serem glazurowanym w miodzie i pomarańczy, burakiem, orzechem włoskim i granatem z dressingiem miodowo-musztardowym

Mixed salad with goat cheese, honey and orange glazed beetroot, walnuts, pomegranate with honey & mustard dressing

42,00 zł 260g

Mix sałat z orzechami włoskimi, wędzonym boczkiem, pomidorem, pokropiony dressingiem balsamico

Salad mix with walnuts, smoked bacon and tomato in balsamic dressing

42,00 zł 250g



Manor House

Dania Główne Mięsne

Main Course - Meat

Polędwiczka wieprzowa z emulsją rozmarynową, szatkowaną czerwoną kapustą, imbirem i goździkami, podane z puree ziemniaczano-chrzanowym

Pork tenderloin with rosemary emulsion, shredded red cabbage, ginger and cloves, served with potato and horseradish puree

69,00 zł 150g/100g/100g

Pierś z kaczki w majeranku, grillowana z jabłkiem w syropie z agawy i jaśminowym ryżem

Duck breast grilled with marjoram, apples and agave syrup served with jasmine rice

89,00 zł 330g/200g

Polędwica wołowa „Manor House” z grillowanymi bocznikami z puree ziemniaczanym i anyżowo-pomarańczowym burakiem

„Manor House” beef sirloin with grilled oyster mushrooms served with mashed potatoes and anise-orange beetroot

109,00 zł 200g/150g

Policzki wołowe w anyżowym demi-glace z puree ziemniaczano-selerowym, oliwą szczypiorkową i warzywami korzeniowymi z gałązką rozmarynu

Beef cheeks in anise demi-glace with potato and celery puree, chives oil and root vegetables with rosemary sprig

83,00 zł 150g/100g/120g

Wyborne polędwiczki wieprzowe na chrupiących plackach ziemniaczanych z podgrzybkami w sosie śmietanowym lub z podgrzybkami w sosie własnym

Exquisite pork sirloin served on potato cakes with bay boletus mushrooms in cream sauce or with bay boletus mushrooms in its own gravy

69,00 zł 400g

Żeberko wieprzowe z pieczonymi w rozmarynie ziemniakami, białą kapustą, kompresowanym ogórkiem i piklowaną cebulką

Pork rib with potatoes baked in rosemary, white cabbage, compressed cucumber and pickled onion

69,00 zł 200g/150g/100g



Manor House

Pierogi i Makarony

Dumplings & Pasta



Pierogi

Pierogi z farszem z kiszonej kapusty i grzybów leśnych

Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms

35,00 zł 300g

Pierogi Odrowąża z farszem z ziemniaków i białego sera w okrasie z masła i bułki

The Odrowąż's dumplings with cheese and potatoes

35,00 zł 300g

Pierogi ze szpinakiem w sosie z sera pleśniowego

Dumplings stuffed with spinach served with blue cheese sauce

42,00 zł 360g

Pierogi z duszonymi gęsimi żołądkami, kapustą i grzybami leśnymi w złocistej okrasie z cebuli

Dumplings stuffed with goose stomachs and cabbage served with onion

42,00 zł 300g

Makarony

Ryżowy makaron z marynowanym udźcem wołowym w imbirze i sosie sojowym z brokołem, pore, marchwią i pieczarką

Rice noodles with pickled beef leg in ginger and soy sauce served with broccoli, leek, carrot and a mushroom

49,00 zł 300g

Soba ze smażonym boczkiem, chipsem boczowym, szczypiorkiem, czerwoną cebulą, jajkiem z katsuobushi i kiełkami rzodkiewki

Soba with fried bacon and roasted bacon chips, red onion, katsuobushi egg and radish sprouts

49,00 zł 300g

Linguine z kurkami w sosie śmietanowym, oprószone czarnym pieprzem z karmelizowanymi pomidorkami koktajlowymi i liśćmi pietruszki

Linguine with chanterelles in cream sauce, sprinkled with black pepper, caramelized cherry tomatoes and parsley leaves

42,00 zł 300g



Manor House

Wykwintne Desery

Exquisite Desserts

Racuchy z jabłkiem, cynamonem i konfiturą jabłkową

Little apple pies with cinnamon and apple jam

29,00 zł 250g

Jogurtowy deser z miodem i orzechami włoskimi

Yogurt dessert with honey and walnuts

22,00 zł 170g

Lody waniliowe w naleśnikowej sakiewce z bitą śmietaną i czekoladą

Vanilla ice-cream in the pancake pouch

29,00 zł 150g

Ciasto karmelowe przełożone bitą śmietaną i przyprószone czekoladą

Caramel cake interlaid with whipped cream and sprinkled with chocolate

32,00 zł 130g

Waniliowy deser lodowy z dresingiem z oliwy z pestek dyni

Vanilla ice cream dessert with pumpkin seed oil

29,00 zł 150g

Królewski miódowiec z lodami, czekoladą i bitą śmietaną

Honey-sweet cake with ice-cream

35,00 zł 220g

Naleśniki Szefa Kuchni z konfiturą, twarogiem i bitą śmietaną polane czekoladą

Pancakes with fruit preserves, cottage cheese, whipped cream and chocolate

35,00 zł 200g



HOTEL
Manor House

Toteczny Menu Wegańskie



*Wegan i wegetarian zapraszamy do skorzystania
z wegańskiej karty menu.*



Manor House