

MARILOR

Restauracja

Menu

Eat good - feel good...

Drodzy Goście,

Lista alergenów znajduje się u obsługi. Prosimy zwrócić uwagę, iż w rybach mogą znajdować się ości.

Dear Guests,

Ask our staff for the list of allergens. Please be careful, there can be fishbones.

Przystawki

Starters

Oscypek owczy Żurawina / orzech laskowy / morela	58 zł
Sheep's cheese Cranberry / hazelnut / apricot	
Foie gras Moskol / zielona szparaga / czarny bez / tymianek / demi glace	126 zł
Foie gras „Moskol” regional potato flatbread / green asparagus / elderberry / thyme / demi glace / chives	
Pstrąg Marakuja / marchew / kawior z pstrąga / crème fresh	65 zł
Trout Passion fruit / carrot / trout caviar / crème fresh	
Polędwica wołowa Pikle / majonez z wędzonej papryki / gorczyca / żółtko / smardze / majonez szczypiorkowy	95 zł
Beef Sirloin Pickles / smoked pepper mayonnaise / mustard / yolk / morels / chive mayonnaise	
Selekcja serów polskich Konfitura wiśniowa / konfitura morelowa / miód truflowy	79 zł
Selection of polish cheeses Cherry jam / apricot / truffle honey	

Salaty

Salads

Sałata z kaczką

79 zł

Botwina / syrop klonowy / mięta / rabarbar / orzech włoski / sałata rzymska / kumkwat / vinegret z czarnego bzu

Duck salad

Swiss chard / maple syrup / mint / rhubarb / walnuts / romaine lettuce / kumquats / elderberry vinaigrette

Sałata z buncem

69 zł

Pomidor / olej lniany / czarnuszka / bazylia / ocet balsamiczny

Sheep cheese salad

Tomatoes / linseed oil / nigella seeds / basil / balsamic vinegar

Zupy

Soups

Zupa grzybowa

47 zł

Hałuski / lubczyk

Mushroom soup

Haluski potato dumplings / lovage

Kwaśnica na jagnięcinie

47 zł

Kapusta kiszona / ziemniaki / oliwa szczypiorkowa

Lamb sauerkraut soup

Sauerkraut / potatoes / chive olive oil

Dania główne

Main courses

Stek z polędwicy wołowej Nowalijki / sos z litworem / zielony pieprz / krokiet ziemniaczany <i>Beef sirloin steak</i> Spring vegetables / herbal sauce / green pepper / potato croquette	199 zł
Schab wieprzowy z kością Piklowane warzywa / sos jabłkowy / zioła / olej pietruszkowy <i>Loin of pork on the bone</i> Pickled vegetables / apple sauce / herbs / parsley oil	135 zł
Pierś z kaczki Kluski scykanie / kapusta / sos z kwiatu czarnego bzu <i>Duck breast</i> Haluski potato dumplings / cabbage / elderflower sauce	129 zł
Comber jagnięcy Zioła / sos aromatyzowany olejem z białej trufli / marchew karmelizowana <i>French rack</i> Herbs / white truffle oil / caramelised carrots	190 zł
Sznycel cielęcy Jajko sadzone / sałatka ziemniaczana <i>Veal schnitzel</i> Fried egg / potato salad	149 zł
Filet z pstrąga Bób / rzodkiewka / sos holenderski / kawior z pstrąga <i>Trout fillet</i> Broad beans / radish / hollandaise sauce / trout caviar	114 zł
Pierogi z bryndzą i wędzonym serem Tymianek / smardze / cebula <i>Dumplings with sheep cheese</i> Thyme / morels / red onion	79 zł
Filet z kurczaka z musem z kaczki Smardze / 3-kolorowa marchew z miodem / sos ziołowy <i>Chicken fillet with duck mousse</i> Morels / rainbow carrots with honey / herb sauce	89 zł

For lovers of Good...

Dodatki

Side dishes

Ziemniaki młode / masło / koper Young potatoes / butter / dill	22 zł
Ziemniaki z ogniska / czosnek / rozmaryn Campfire baked potatoes / garlic / rosemary	22 zł
Frytki belgjskie Steakhouse fries	22 zł
Ziemniaki purée ze szczypiorkiem Potatoe puree / chive	30 zł
Mix sałat Mix of salad	30 zł
Kapusta młoda / koper Spring greens / dill	26 zł
Sałata rzymska / jajko / creme fresh Romaine lettuce / egg / creme fresh	27 zł
Nowalijki Spring vegetables	35 zł

Desery

Desserts

Sernik z rumem Poziomki / lody / wanilia	45 zł
Rum Cheesecake Wild strawberries / vanilla ice cream	
Truskawka Kwiat bzu / migdał / kwaśna śmietana / rabarbar / mięta	47 zł
Strawberry Elderflower / almond / sour cream / rhubarb / mint	
Pralina czekoladowa Malina / migdał	49 zł
Chocolate praline Raspberry / almond	

MARILOR

Restauracja

Napoje

BEVERAGES

Napoje zimne / Cold drinks

San Pellegrino	750 ml	27 zł
Aqua Panna	750 ml	27 zł
San Pellegrino	250 ml	18 zł
Aqua Panna	250 ml	18 zł
Pepsi / Mirinda / 7 up / tonic	250 ml	15 zł
Ice tea peach	250 ml	18 zł
Red Bull / sugar free	200 ml	24 zł
Soki owocowe / Fruit juices	200 ml	15 zł
<i>jabłko, pomarańcz, pomidorowy / apple, orange, tomato</i>		
Lemoniada owocowa	200 ml	30 zł
Świeżo wyciskane soki 0,2l - pomarańcz, grapefruit, mix	200 ml	33 zł
<i>Freshly squeezed juices - orange, grapefruit, mix</i>		
Lord of Taste elderflower	200 ml	22 zł
Lord of Taste ginger beer	200 ml	22 zł
Lord of Taste tonic water	200 ml	22 zł

Kawy & Herbaty / Coffee's & Tea's

Espresso	15 zł
Americano	16 zł
Americano z mlekiem	17 zł
<i>Americano with milk</i>	
Latte macchiato	17 zł
Cappuccino	17 zł
Espresso Doppio	17 zł
Flat white	18 zł
Czekolada na gorąco, klasyczna lub biała	18 zł
<i>Hot chocolate / milky / classic</i>	
Herbata Althaus	14 zł
<i>(English Breakfast, Royal Earl Grey, Grun Matinee, Lemon Mint, Red Fruit)</i>	
Herbata Althaus Loose Tea	17 zł
<i>(English Breakfast, Imperial Earl Grey, Grun Matinee, Bavarian Mint, Palm Beach)</i>	
Herbata Althaus Loose Tea	20 zł
<i>(Royal Jasmine Chung Hao)</i>	

Piwo / Beers

Browar Trzy Korony Chmyz Pils 5%			330 ml	26 zł
Browar Trzy Korony Gazda 5%			330 ml	26 zł
Browar Trzy Korony Krasa 5%			330 ml	26 zł
1644 Blanc 5%	250 ml	15 zł	500 ml	25 zł
Browar Trzy Korony Werda Gruszka 0%			330 ml	24 zł
Browar Trzy Korony Okowa Mango 0%			330 ml	24 zł
Browar Trzy Korony Kwiat Czarnego Bzu 0%			330 ml	24 zł

Alkohole Regionalne / Regional alcohols 4 cl

Śliwowica / Plum vodka 70%	38 zł
Nalewka by nosalowy malinowa / raspberry 30%	26 zł
Nalewka by nosalowy żurawinowa / cranberry 30%	26 zł
Nalewka by nosalowy pigwowcowa / quince 30%	26 zł
Miodula Prezydencka / Honey tincture 40%	38 zł
Przepalanka by nosalowy 40%	28 zł
Samogon by nosalowy 50%	32 zł
Śliwowica by nosalowy / plum 50 %	38 zł
Wiśniówka by nosalowy / cherry 38 %	28 zł

Aperitif & Digestif 4 cl

Aperol 11%	21 zł
Campari 25%	22 zł
Fernet Branca 35%	27 zł
Jagermeister 35%	24 zł
Krzeska 40%	43 zł

Vermouth 10 cl

Carpano Dry 18%	42 zł
Carpano Rosso 16%	42 zł

Likiery & Kremy / Liqueurs & Creams 4cl

Archers 18%	22 zł
Bailey's 17%	22 zł
Grand Marnier 40%	25 zł
Kahlua 16%	22 zł
Midori 20%	24 zł
Passoa 15%	21 zł
Sambuca 38%	21 zł

Wódki czyste / Pure vodkas 4cl

Belvedere Pure 40%	36 zł
Ostoya 40%	25 zł
Ostoya The Charcoal Filtered (Black) 40%	27 zł
Purity Vodka 40%	40 zł

Rum 4cl

Havana 3 37,5%	24 zł
Havana 7 40%	27 zł
Havana Especial 37,5%	25 zł
Botucal Reserva Exclusiva 40%	42 zł
Don Papa Baroko 40%	45 zł

Tequila & Mezcal 4cl

Altos Plata 38%	33 zł
Altos Reposado 38%	33 zł
Ocho Reposado 40%	42 zł
Mezcal Montelobos 43,2%	40 zł

Gin 4cl

Beefeater 40%	35 zł
Botanica Gin 42%	35 zł
Monkey 47 Sloe Gin 29%	51 zł
Monkey 47 Dry Gin 37,5%	52 zł
Gil The Authentic Rural 43%	58 zł
Four Pillars Rare Dry 41,8%	38 zł
Lyers Pink London Spirit Non Alcoholic 0%	25 zł
Lyers Orange Sec Non Alcoholic 0%	25 zł
Hendrick's 41,4%	39 zł

Blended whisky 4cl

Chivas Regal XV 40%	43 zł
Chivas Regal 18 YO 40%	58 zł
Chivas Regal 13 YO 40%	38 zł
Monkey Shoulder 40%	31 zł

Single Malt 4cl

Aberlour 12 YO 40%	43 zł
Aberlour 16 YO 40%	78 zł
Aberlour A'bunadh 62,7%	70 zł
Aberlour Casg Annamh 48%	56 zł
Ardbeg 10 YO 46%	52 zł
Balvenie 14 YO 43%	95 zł
Balvenie Triple Cask 16 YO 47,6%	120 zł
Glenfiddich 12 YO 40%	38 zł
Glenfiddich 15 YO 40%	65 zł
Glenfiddich 18 YO 40%	78 zł
Glenfiddich 21 YO 40%	170 zł

Bourbon 4cl

Four Roses Single Barrel 50%	52 zł
Four Roses Small Batch 45%	38 zł
Jack Daniel's 40%	34 zł
Jack Daniel's Single Barrel 45%	52 zł

Irish whiskey 4cl

Jameson Black barrel 40%	30 zł
Tullamore Dew 12 YO 40%	31 zł
Tullamore Dew 14 YO 41,3	40 zł

Cognac 4cl

Hennessy V.S.O.P 40%	60 zł
Hennessy V.S. 40%	40 zł

Brandy 4cl

Metaxa 7 ★ 40%

28 zł

Metaxa 12 ★ 40%

34 zł

Koktaile / Cocktails

Rose Marilor

48 zł

Havana 3, Aperol, sok ananasowy, syrop kokosowy, białko, limonka

Havana 3, Aperol, pineapple juice, coconut syrup, egg white, lime

Cucumber Collins

48 zł

Gin Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy, świeży ogórek

Gin Beefeater, lemon juice, sugar syrup, fresh cucumber

Espresso Martini

52 zł

Espresso, Wódka Ostoya, syrop wanilia, likier kawowy Kahlua

Espresso, Ostoya Vodka, vanilla syrup, Kahlua coffee liqueur

New Yourk Sour

46 zł

Wild Turkey 81, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, angostura bitters, wino czerwone

Wild Turkey 81, lemon juice, sugar syrup, egg white, angostura bitters, red wine

Old Cuban

51 zł

Havana 7, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, angostura bitters, Prosecco

Havana 7, juice z lime, sugar syrup, mint leaves, angostura bitters, Prosecco

Negroni

48 zł

Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso

Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso

Passion Fruit Martini

57 zł

Wódka Ostoya, Passoa, sok z cytryny, puree z marakui, syrop cukrowy, Prosecco

Ostoya Vodka, Passoa, lemon juice, passion fruit puree, sugar syrup, Prosecco

Henry Spritz

46 zł

Hendricks Gin, Prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta, woda gazowana

Hendricks Gin, Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, sparkling water

Gin Basil Smash

39 zł

Beefeater Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, bazylia

Beefeater Gin, lemon juice, sugar syrup, basil

*Life is better
with good food!*