

MARILOR

*Restauracja*

*Menu*

# MARILOR

## *Restauracja*

Zapraszamy Was w kulinarną podróż do wyjątkowych smaków regionalnej polskiej kuchni oraz specjalności Zakopanego i Podhala. Nasze dania powstają z wyselekcjonowanych lokalnych produktów, a specjalnością restauracji jest podhalańska jagnięcina serwowana w różnych odsłonach – od przystawek i zup po autorskie dania główne.

We invite you on a culinary journey through the unique flavors of regional Polish cuisine and the specialties of Zakopane and Podhale region. Our dishes are prepared using carefully selected local ingredients, while the signature specialty of our restaurant is Podhale lamb served in a variety of forms – from appetizers and soups to original main courses.

**Restauracja Marilor jest rekomendowana w MICHELIN Guide 2026.**

Marilor Restaurant is selected in the MICHELIN Guide 2026.

# Przystawki / Starters

**Moskol z szarpaną jagnięciną – nasza specjalność** 64 zł

Sos z czerwonej papryki / zioła / cebula piklowana / kwaśna śmietana

**Highland flatbread with pulled lamb – our signature dish**

Red pepper sauce / herbs / pickled onion / sour cream

**Gravlax z górskiego pstrąga** 68 zł

Marchew / maślanka / rzodkiewka / koper / ogórek

**Mountain trout gravlax**

Carrot / buttermilk / radish / dill / cucumber

**Tatar z polskiej połędwicy wołowej** 89 zł

Czarny czosnek / gorczyca / kawior z pstrąga / por / papryka wędzona

**Polish beef tenderloin tartare**

Black garlic / mustard / trout caviar / leek / smoked paprika

**Polskie sery regionalne** 72 zł

Morela / konfitura śliwkowa / miód / orzechy włoskie

**Polish regional cheeses**

Apricot / plum preserve / honey / walnuts

# Salaty / Salads

**Kozi ser z burakiem** 77 zł

Kumkwat / orzechy włoskie / cykoria / zioła / winegret orzechowy

**Goat cheese with beetroot**

Kumquat / walnuts / chicory / herbs / walnut vinaigrette

**Zakopiański „Cezar”** 87 zł

Salata rzymska / oscypek owczy / kapary / brioszka

**Zakopane Caesar salad**

Romaine lettuce / smoked sheep cheese / capers / brioche

## Zupy / Soups

**Zupa z leśnych grzybów z lanym ciastem** 46 zł

Ciasto lane / tymianek

**Forest mushroom soup with hand-poured noodle dumplings**

Hand-poured noodle dumplings / thyme

**Kwaśnica na jagnięcinie – jedyna taka w Zakopanem** 42 zł

Kapusta kiszona / ziemniaki / oliwa szczypiorkowa

**Sauerkraut soup with lamb – unique in Zakopane**

Sauerkraut / potatoes / chive oil

**Rosół z trzech mięs** 39 zł

Kaczka / wołowina / kurczak / makaron / warzywa / lubczyk

**Traditional three-meat broth**

Duck / beef / chicken / noodles / vegetables / lovage

## Nasze specjalności / Our specialities

**Comber jagnięcy** 190 zł

Marchew karmelizowana w miodzie / sos truflowy - demi glace / emulsja tymiankowa / ziemniaki purée

**Lamb rack**

Honey glazed carrots / truffle - demi glace sauce / thyme emulsion / mashed potatoes

**Stek z biodrówki jagnięcej z masłem palonym** 168 zł

Frytki z moskola / mix sałat / emulsja tymiankowa

**Lamb rump steak with browned butter**

Highland flatbread fries / mixed salad / thyme emulsion

**Gulasz jagnięcy z pajądą domowego chleba** 99 zł

Warzywa / natka / mięta / kiszona cytryna / kwaśna śmietana

**Lamb stew with homemade bread**

Vegetables / parsley / mint / preserved lemon / sour cream

# *Dania główne / Main courses*

## **Filet z pstrąga z górskiego potoku**

129 zł

Raki / sos maślany / kawior z pstrąga / pietruszka / tymianek

## **Mountain stream trout fillet**

Crayfish / butter sauce / trout caviar / parsley / thyme

## **Filet z kurczaka**

89 zł

Mus z kaczki / smardze / trójkolorowa marchew / miód / sos ziołowy

## **Chicken fillet**

Duck mousse / morels / tri-colour carrots / honey / herb sauce

## **Schab z kością**

159 zł

Piklowane warzywa sezonowe / jabłko / zioła

## **Bone-in pork chop**

Pickled seasonal vegetables / apple / herbs

## **Stek z polskiej polędwicy wołowej**

198 zł

Sos z czerwonego wina i czekolady / warzywa

## **Polish beef tenderloin steak**

Red wine and chocolate sauce / vegetables

## **Pierogi z bryndzą i wędzonym serem – *nasza specjalność***

79 zł

Tymianek / smardze / maślanka / cebula czerwona

## **Dumplings with bryndza cheese and smoked cheese – *our signature dish***

Thyme / morels / buttermilk / red onion

# Desery / Desserts

<b>Ciasto kruche ze śliwkami</b>	43 zł
Kruszonka migdałowa / lody kokosowe / konfitura śliwkowa	
<b>Shortcrust plum tart</b>	
Almond crumble / coconut ice cream / plum preserve	
<b>Wiśnie</b>	46 zł
Czekolada / Amaretto / mięta	
<b>Cherries</b>	
Chocolate / Amaretto / mint	
<b>Jabłko</b>	46 zł
Migdał / wanilia / śmietana	
<b>Apple</b>	
Almond / vanilla / cream	

# Dodatki / Side dishes

<b>Ziemniaki gotowane / masło / koper</b>	21 zł
Boiled potatoes / butter / dill	
<b>Ziemniaki z ogniska / czosnek / rozmaryn</b>	22 zł
Campfire potatoes / garlic / rosemary	
<b>Frytki francuskie</b>	23 zł
French fries	
<b>Frytki z batata</b>	28 zł
Sweet potato fries	
<b>Ziemniaki purée / szczypior</b>	21 zł
Mashed potatoes / chives	
<b>Warzywa sezonowe z patelni</b>	34 zł
Seasonal pan-fried vegetables	
<b>Mix sałat</b>	27 zł
Mixed salad	

**O listę alergenów zapytaj obsługę. | Ask the staff for an allergy list.**

# Napoje / Drinks

## Napoje zimne | Cold drinks

San Pellegrino	250 ml	19 zł	750 ml	28 zł
Aqua Panna	250 ml	19 zł	750 ml	28 zł
Pepsi   Mirinda   7 up   tonic			250 ml	16 zł
Ice tea brzoskwiowa   Peach Ice Tea			250 ml	18 zł
Red Bull   sugar free			200 ml	25 zł
Soki owocowe - jabłko   pomarańcz   pomidor			200 ml	16 zł
Fruit juices - apple   orange   tomato				
Lemoniada owocowa   Fruit lemonade			200 ml	30 zł
Świeżo wyciskane soki - pomarańcza   grapefruit   mix			200 ml	33 zł
Freshly squeezed juices - orange / grapefruit / mix				
Lord of Taste			200 ml	22 zł
Lord of Taste elderflower			200 ml	22 zł
Lord of Taste tonic water			200 ml	22 zł

## Kawy & Herbaty | Coffee & Tea

Espresso				15 zł
Americano				16 zł
Americano z mlekiem   Americano with milk				17 zł
Latte macchiato				17 zł
Cappuccino				17 zł
Espresso Doppio				17 zł
Flat white				18 zł
Czekolada na gorąco   Hot chocolate				18 zł
Herbata Zielona Jaśminowa   Jasmine Green Tea   Bio China Jasmine Souchong				17 zł
Herbata Czarna Jaśminowa   Jasmine Black Tea   China Jasmine Tai Mu Long Zhu				20 zł
Herbata Bergamotka   Earl Grey Bergamot Tea   Earl Grey Blatt				17 zł
Herbata Owocowy Ogród   Fruit Garden Tea   Fruehtegarten				17 zł
Herbata Rumiankowa   Chamomile Tea   Kamille				17 zł
Herbata Cynamonowy Ogień   Cinnamon Fire Tea   Kaminfeuer				17 zł
Herbata Rooibos Waniliowy   Vanilla Rooibos Tea   Rooibos Vanilla				17 zł
Herbata Letnie Owoce   Summer Berries Tea   Sommerbeeren				17 zł

# Alkohole / Alcohols

## 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
Gil The Authentic Rural 43%	58 zł
Four Pillars Rare Dry 41,8%	38 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

## 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	16 zł	500 ml	26 zł

## Alkohole Regionalne | Regional Spirits 4 cl

Śliwowica   Plum vodka 70% / 50 %				38 zł
Nalewka by Nosalowy malinowa   raspberry 30%				28 zł
Nalewka by Nosalowy żurawinowa   cranberry 30%				28 zł
Nalewka by Nosalowy pigwowcowa   quince 30%				28 zł
Miodula Prezydencka   Honey tincture 40%				38 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%				40 zł
Carpano Rosso 16%				40 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

## Koktajle | Cocktails

<b>Rose Marilor</b> <b>Havana 3, Aperol, sok ananasowy, syrop kokosowy, białko, limonka</b> Havana 3, Aperol, pineapple juice, coconut syrup, egg white, lime	56 zł
<b>Aperol Sour</b> <b>Aperol, syrop rabarbarowy, sok z cytryny, białko</b> Aperol, rhubarb syrup, lemon juice, egg white	38 zł
<b>Espresso Martini</b> <b>Espresso, Wódka Ostoya, syrop waniliowy, likier kawowy Kahlua</b> Espresso, Ostoya Vodka, vanilla syrup, Kahlua coffee liqueur	52 zł
<b>New York Sour</b> <b>Wild Turkey 81, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, angostura bitters, wino czerwone</b> Wild Turkey 81, lemon juice, sugar syrup, egg white, angostura bitters, red wine	49 zł
<b>Old Cuban</b> <b>Havana 7, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, angostura bitters, Prosecco</b> Havana 7, lime juice, sugar syrup, mint, angostura bitters, Prosecco	51 zł
<b>Negroni</b> <b>Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso</b> Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso	48 zł
<b>Passion Fruit Martini</b> <b>Wódka Ostoya, Passoa, sok z cytryny, purée z marakui, syrop cukrowy, Prosecco</b> Ostoya Vodka, Passoa, lemon juice, passion fruit purée, sugar syrup, Prosecco	57 zł
<b>Henry Spritz</b> <b>Hendrick's Gin, Prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta, woda gazowana</b> Hendrick's Gin, Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, sparkling water	46 zł
<b>Gin Basil Smash</b> <b>Beefeater Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, bazylia</b> Beefeater Gin, lemon juice, sugar syrup, basil	39 zł

*Eat good - feel good...*