

MARILOR

Restauracja

Menu

Eat good - feel good...

Przystawki / Starters

Moskol z szarpaną jagnięciną

64 zł

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

Moskol with pulled lamb

Moskol / red pepper sauce / herbs / pickled onions / sour cream

Tatar z pstrąga

74 zł

Kawior z pstrąga / piklowana dynia / sepia / tapioka / szczypior

Trout tartare

Trout caviar / pickled pumpkin / sepia / tapioca / chives

Tatar z polędwicy wołowej

89 zł

Szprot / ogórek piklowany / cebula biała / borowik / żółtko / wasabi / oliwa z natką pietruszki / gorczyca / chips z ziemniaka

Beef tenderloin tartare

Sprat / pickled cucumber / white onion / boletus / egg yolk / wasabi / parsley olive oil / mustard / potato chips

Selekcja serów polskich

72 zł

Konfitura agrestowa / konfitura śliwkowa / miód / orzechy włoskie

Selection of polish cheeses

Gooseberry jam / plum jam / honey / walnuts

Alergeny: O listę zapytaj obsługę. | Allergens: Ask the staff for an allergy list.

Salaty / Salads

Kozi ser

77 zł

Burak / kumkwat / orzech laskowy / vinegret orzechowy / cykoria

Goat cheese

Beetroot / kumquat / hazelnut / walnut vinegrete / chicory

Pierś z kaczki

89 zł

Jarmuż / agrest / mango / orzech włoski / sos miód-chilli

Duck breast

Kale / gooseberry / mango / walnut / honey-chilli sauce

Zupy / Soups

Krem z maślaka

42 zł

Kwaśna śmietana / szpecle

Cream of slipperry jack mushroom soup

Sour cream / spätzle

Kwaśnica na jagnięcinie

42 zł

Kapusta kiszona / ziemniaki / oliwa szczypiorkowa

Sauerkraut soup with lamb

Sauerkraut / potatoes / chive oil

Rosół z trzech mięs

39 zł

Kaczka / wołowina / kurczak / makaron / warzywa / oliwa lubczykowa

3-meat broth

Duck / beef / chicken / noodles / vegetables / lovage olive oil

Dania główne / Main courses

Stek z polędwicy wołowej 198 zł

Sos z czerwonego wina i czekolady / warzywa / topinambur

Beef tenderloin steak

Red wine and chocolate sauce / vegetables / jerusalem artichoke

Udo z gęsi 194 zł

Sos hibiskusowy / kopytka z dyni / dziki brokuł

Goose leg

Hibiscus sauce / pumpkin dumplings / wild broccoli

Biodrówka jagnięca 139 zł

Sos własny / ziemniaki purée / zielone ziarna soi

Lamb rinse

Gravy / purée potatoes / green soy beans

Filet z pstrąga 129 zł

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

Trout fillet

Crayfish / butter sauce / trout caviar / parsley / thyme / honey

Filet z kurczaka z musem z kaczki 89 zł

Smardze / trójkolorowa marchew / miód / sos ziołowy

Chicken fillet with duck mousse

Morel mushrooms / tricolor carrots / honey / herb sauce

Schab wieprzowy z kością 149 zł

Jajko sadzone / kapusta biała ze śliwką i orzechem laskowym / szczypior

Bone-in pork chop

Fried egg / white cabbage with plum and hazelnut / chives

Pierogi z bryndzą i wędzonym serem 79 zł

Tymianek / smardze / maślanka / cebula czerwona

Dumplings filled with bryndza and smoked cheese

Thyme / morel mushrooms / buttermilk / red onion

Dodatki / Side dishes

Ziemniaki gotowane / masło / koper <i>Boiled potatoes / butter / dill</i>	23 zł
Ziemniaki z ogniska / czosnek / rozmaryn <i>Campfire potatoes / garlic / rosemary</i>	23 zł
Frytki belgjskie <i>Belgian fries</i>	24 zł
Ziemniaki purée ze szczypiorkiem <i>Mashed potatoes with chives</i>	23 zł
Mix sałat <i>Mixed greens</i>	31 zł
Kapusta biała / śliwka / orzech laskowy / miód <i>White cabbage / plum / hazelnut / honey</i>	22 zł

Desery / Desserts

Tarta śliwkowa Kruszonka migdałowa / lody kokosowe / konfitura śliwkowa Plum tart <i>Almond crumble / coconut ice cream / plum confiture</i>	43 zł
Tarta Tatin Jabłko / anyż / cynamon / cointreau / lody z kwaśnej śmietany (czas oczekiwania na deser ok. 30 min) Tarte Tatin <i>Apple / anise / cinnamon / cointreau / sour cream ice cream</i> (approximate waiting time for dessert - 30 minutes)	46 zł
Sernik z rumem Domowy syrop z poziomki / lody waniliowe Rum cheesecake <i>Homemade wild strawberry syrup / vanilla ice cream</i>	45 zł

Napoje / Drinks

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 brzoskwiniowa	250 ml	18 zł
<i>Peach Ice Tea</i>		
Red Bull / sugar free	200 ml	24 zł
Soki owocowe - jabłko / pomarańcz / pomidor	200 ml	15 zł
Fruit juices - apple / orange / tomato		
Lemoniada owocowa	200 ml	30 zł
<i>Fruit lemonade</i>		
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 / biała	18 zł
<i>Hot chocolate classic / white</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>	

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

Koktajle / Cocktails

Rose Marilor Havana 3, Aperol, sok ananasowy, syrop kokosowy, białko, limonka <i>Havana 3, Aperol, pineapple juice, coconut syrup, egg white, lime</i>	48 zł
Cucumber Collins Gin Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy, świeży ogórek <i>Gin Beefeater, lemon juice, sugar syrup, fresh cucumber</i>	48 zł
Espresso Martini Espresso, Wódka Ostoya, syrop waniliowy, likier kawowy Kahlua <i>Espresso, Ostoya Vodka, vanilla syrup, Kahlua coffee liqueur</i>	52 zł
New York Sour Wild Turkey 81, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, angostura bitters, wino czerwone <i>Wild Turkey 81, lemon juice, sugar syrup, egg white, angostura bitters, red wine</i>	46 zł
Old Cuban Havana 7, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, angostura bitters, Prosecco <i>Havana 7, juice z lime, sugar syrup, mint, angostura bitters, Prosecco</i>	51 zł
Negroni Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso <i>Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso</i>	48 zł
Passion Fruit Martini Wódka Ostoya, Passoa, sok z cytryny, purée z marakui, syrop cukrowy, Prosecco <i>Ostoya Vodka, Passoa, lemon juice, passion fruit purée, sugar syrup, Prosecco</i>	57 zł
Henry Spritz Hendrick's Gin, Prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta, woda gazowana <i>Hendrick's Gin, Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, sparkling water</i>	46 zł
Gin Basil Smash Beefeter Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, bazylia <i>Beefeter Gin, lemon juice, sugar syrup, basil</i>	39 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 15 zł 500 ml	25 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%	28 zł
Samogon by nosalowy 50%	32 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

*Life is better
with good food!*