

Przystawki

Wędzony jesiotr 65,-

podpłomyk / jabłko / remoulade z selera / orzech włoski / sos cytrynowy na maślanec / oliwa koperkowa
Alergeny: 1, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Tatar wołowy Hereford 79,-

szcypiorek / cebula / majonez lubczykowy
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Krewetki królewskie 68,-

Chardonnay / masło / chilli / czosnek niedźwiedzi / grzanki
Alergeny: 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Salatka z kurczakiem zagrodowym 55,-

ser koryciński z kozieradką / pieczona botwinka / vinegrette truskawkowy / ogórek / kruszonka z prażonych orzechów
Alergeny: 1, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Assiette z kalafiora 47,-

purée z kalafiora / kalafior w zalewie / kalafior pieczony / olej pietruszkowy
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Polskie Sery z Gołęczewa 60,-

ser swojski tradycyjny z ziołami włoskimi (30g)
ser długodojrzewający „Stare Złoto” (30g)
ser długodojrzewający wędzony (30g)
ser dojrzewający „Siwy Kazik” (30g)
dodatki - konfitura gruszkowa, miód
Alergeny: 1,5,6,7,8,10,13

Kawior Antonius Siberian 4* 400,-

intensywny, złożony, rześki smak z wyraźnym i czystym finiszem
Alergeny: 4

Kawior Antonius Oscietra 4* 460,-

kremowy smak, z nutami umami i orzechów, zrównoważony delikatną słonością
Alergeny: 4

danie wegetariańskie

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany poszczególnych składników wynikające z ich dostępności. Ceny w PLN zawierają VAT.

Alergeny 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Sezam 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki 15. Danie bez glutenu

MENU

ARUANA W OGRODZIE

Zupy

Bulion wołowy długo gotowany 42,-

lane kluseczki / oliwa lubczykowa / pręga wołowa / warzywa sezonowe
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13

Chłodnik z botwinki 39,-

rzodkiewka / maślanka / kefir / ogórek / koperek / jajko
Alergeny: 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13

Pasty

Linguine z kurkami 69,-

z chrupiącym boczkiem

kremowy sos śmietanowy/ser „Stare Złoto” / natka pietruszki
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Ravioli ze szparagami 68,-

grillowane szparagi / piana z sera „Gapiszon” / czosnek niedźwiedzi
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Dania główne

Polędwica wołowa sezonowana 180,-

dziki brokuł / jeżyny / dressing chili-estragon / ziemniaki z czosnkiem niedźwiedzim
Alergeny: 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Udko perliczki confit 92,-

sałatka z botwinką / orzechy / vinegrette z czarnej porzeczki / kopytka smażone / sos maślankowo-lubczykowy
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Podhalańska biodrówka jagnięca 130,-

zielona fasolka szparagowa / kasza perlowa / sos jogurtowo-miętowy
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Stek z kalmara z polskim akcentem 80,-

krokiet „Stare Złoto” / chorizo / sałata rzymska / salsa pomidorowa / majonez chorizo
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Okoń morski 92,-

por z ogniska / kruszonka migdałowa z trufłą / ziemniaki konfitowane w oliwie z oliwek
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Sandacz smażony na maśle 89,-

kurki / bób / fondant ziemniaczany / chipsy z selera / koperek
Alergeny: 1, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13

Seler w orzechach laskowych 68,-

grillowane szparagi / młoda cukinia / rzodkiewka marynowana / maślanka lubczyk / rukola
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Desery

Karpotka 42,-

nowoczesna interpretacja klasyki / maliny
Alergeny: 1, 3, 7, 8, 12, 13

Lody z palonego masła 42,-

kruszonka orzechowa / sos czekoladowo-orzechowy
Alergeny: 1, 3, 7, 8, 12, 13

Tarta cytrynowa 42,-

beza włoska / żel yuzu
Alergeny: 1, 3, 7, 8, 12, 13

Polecane wina

Dignitat Cava Brut / DO Cava 31,- / 170,-
Hiszpania, xarel’lo, macabeo, parellada

Prosecco Treviso extra dry 31,- / 179,-
Veneto, Włochy, glera

Pinot Grigio delle Venezie, Rizzardi 37,- / 220,-
Verona, Włochy, pinot grigio

Johanniter Winnica Nuna 37,- / 220,-
Polska, johanniter

Rupe secca nero d’avola Sicilia 34,- / 195,-
Włochy, nero d’avola

Aresti Cabina carmenere reserve 33,- / 180,-
Currico Valley, Chile