

MENU

Restauracja Kryształowa

PRZYSTAWKI ZIMNE / REFRESHMENTS

Tradycyjny tatar wołowy z marynatami i żółtkiem

Traditional beef tartare with pickles and egg yolk

Łosoś wędzony z musem kaparowym w otulinie z endywi z sosem miodowo-musztardowym / 120g

Smoked salmon with caper mousse in endive coating with honey and mustard sauce 120g

Rostbef marynowany w zielonym pieprzu i sosie ponzu w otulinie kiełków i majonezu truflowego /120g

Roast beef marinated in green pepper and ponzu sauce covered with truffle mayonnaise sprouts / 120g

MENU

Restauracja Kryształowa

PRZYSTAWKI CIEPŁE/ HOT STARTERS

Smażony dojrzewający ser camembert na marynowanych warzywach w emulsji imbirowej z malinowym balsamino

Fried ripening Camembert cheese on pickled vegetables in ginger emulsion with raspberry balsamino

Krewetki królewskie na maśle z czerwonym pieprzem czosnkiem Brendy sosem teryjaki podane na dzikich sałatach z grzankami/ 12szt

King prawns in butter with red pepper, Brenda's garlic and Teriyaki sauce served on wild lettuce with croutons/12 pcs

Pierogi z kaczką w wytrawnym sosie pomarańczowym z nutą anyżu/ 5szt.

Dumplings with duck in savory orange sauce with a hint of anise/ 5 pcs.



MENU

Restauracja Kryształowa

SALATY/ SALADS

**Sałata rzymska z sosem cezar z kurczakiem
lub krewetkami, ziołowymi grzankami i
parmezanem**

Romaine lettuce with caesar dressing and
chicken or shrimps , herb croutons and
parmesan cheese

**Mix sałat z awokado serem burata i gruszką
karmelizowaną**

Salad mix with avocado, burata cheese and
caramelized pear

**Sałatka z rukoli, buraka pieczonego w
tymianku z suszonym pomidorem,
pomarańczą, prażonymi pestkami dyni z
ziołowym vinegretem**

Arugula salad, beetroot baked in thyme, dried
tomato, orange, roasted pumpkin seeds and
herbal vinaigrette

MENU

Restauracja Kryształowa

ZUPY/ SOUPS

Bulion drobiowy z makaronem

Chicken broth with noodles

Orientalna zupa tajska z łososiem marynowanym imbirem i trawą cytrynową

Oriental Thai soup with salmon marinated
with ginger and lemongrass

Polski żur na zakwasie razowym z jajkiem i białą kiełbaską

Polish rye soup on wholemeal sourdough with
egg and white sausage

MENU

Restauracja Kryształowa

DANIA GŁÓWNE/ MEIN DISHES

Kotlet schabowy z kostką podany z ziemniaki purée i kapustą zasmażaną z wędzonym boczkiem /180g

Pork chop with bone served with mashed potatoes and fried cabbage with smoked bacon / 180g

Pierś z kurczaka supreme z kostką podany z kremem ziemniaczanym na ragout z groszku, boczniaka i konfitury pomidorowej / 170g

Supreme chicken breast with bone served with potato cream on pea, oyster mushroom and tomato jam ragout / 170g

Pieczona kaczka na karmelizowanych jabłkach w miodzie z Gnochii buraczanymi, żurawiną i musem z czerwonej kapusty

Roasted duck on caramelized apples in honey with beetroot gnocchi, cranberries and red cabbage mousse

MENU

Restauracja Kryształowa

DANIA GŁÓWNE/ MEIN DISHES

Policzki wołowe w sosie porto z chrupiącymi goframi ziemniaczanymi karmelizowaną marchewką i cukinią

Beef cheeks in port sauce with crispy potato waffles, caramelized carrots and zucchini

Grillowany antrykot wołowy z ziemniakami confitowanymi z sosem chimichurri i sałatami sezonowymi z dresingiem /350g

Grilled beef entrecote with confit potatoes with chimichurri sauce and seasonal lettuces with dressing / 350g

Toma Hawks wieprzowy z grilla podany z frytkami belgijskimi sosem demi glace, zielonym pieprzem i sałatami sezonowymi z dresingiem / 450g

Pork Toma Hawks grilled served with Belgian fries, demi glace sauce, green pepper and seasonal lettuce with dressing / 450g

Wieprzowe żeberka pieczone w sosie BBQ z ziemniakami confitowanymi w rozmarynie z sałatką szwedzką. /350g

Pork ribs baked in BBQ sauce with confit potatoes in rosemary with Swedish salad. /350g

MENU

Restauracja Kryształowa

MAKARONY / PASTY

Parpardelle z kurczakiem, suszonym pomidorem, szpinakiem i parmezanem

Parpardelle with chicken sun-dried tomato, spinach and parmesan cheese

Makaron tagliolini czarne ze smażoną wieprzowiną kolędą i warzywami w sosie sojowy z sezamem

Black tagliolini pasta with fried pork, coriander and vegetables in soy sauce with sesame seeds

Spaghetti pescatore z krewetkami tygrysimi małżami nowozelandzkimi w emulsji maślano-winnej z chili i parmezanem

Spaghetti pescatore with tiger prawns, New Zealand mussels in butter-wine emulsion with chili and parmesan

MENU

Restauracja Kryształowa

DANIA DLA DZIECI/ KIDS

Piccolo – fileciki z kurczaka frytki surówka

Piccolo – chicken fillets, fries, salad

DESERY/ DESSERTS

Szarlotka z bezą opalaną i lodami waniliowymi na sosie z pomarańczy

Apple pie with fired meringue and vanilla ice cream with orange sauce

Sernik z białej czekolady na kandyzowanej wiśni z rozmarynem

White chocolate cheesecake with candied cherries and rosemary

Brownie z bakaliami i płatkami migdałów na musie malinowym

Brownie with dried fruit and almond flakes on raspberry mousse