

MENU

Restauracja Kryształowa

PRZYSTAWKI ZIMNE / REFRESHMENTS

Tradycyjny tatar wołowy z marynatami i żółtkiem

Traditional beef tartare with pickles
and egg yolk

45 zł

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

46 zł

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

42 zł

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

40 zł

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

46 zł

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.

32 zł



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

38/42 zł

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

Salad mix with avocado, burata cheese and
caramelized pear

42 zł

**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

36 zł

MENU

Restauracja Kryształowa

ZUPY/ SOUPS

Bulion drobiowy z makaronem

Chicken broth with noodles

24 zł

Orientalna zupa tajska z łososiem marynowanym imbirem i trawą cytrynową

Oriental Thai soup with salmon marinated
with ginger and lemongrass

25 zł

Polski żur na zakwasie razowym z jajkiem i białą kiełbaską

Polish rye soup on wholemeal sourdough with
egg and white sausage

26 zł

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
55 zł

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
53 zł

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
65 zł

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

68 zł

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

76 zł

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

68 zł

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

68 zł

www.hotellord.pl

MENU

Restauracja Kryształowa

MAKARONY / PASTY

Parpardelle z kurczakiem, suszonym pomidorem, szpinakiem i parmezanem

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

42 zł

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

45 zł

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

52 zł

MENU

Restauracja Kryształowa

DANIA DLA DZIECI/ KIDS

Piccolo – fileciki z kurczaka frytki surówka

Piccolo – chicken fillets, fries, salad

27 zł

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

25 zł

Sernik z białej czekolady na kandyzowanej wiśni z rozmarynem

White chocolate cheesecake with candied cherries and rosemary

28 zł

Brownie z bakaliami i płatkami migdałów na musie malinowym

Brownie with dried fruit and almond flakes on raspberry mousse

25 zł