

MENU ZIELONE

Krem bazyliowo-porowy 	29
concasse pomidorowe 9	
Zamkowa tempura	39
sezonowe warzywa sos z burraty i grzybów sezam dymka 1,11,7	
Szlachecka bruschetta	37
pesto bazyliowe orzeszki pini mini mozzarella pomidor koktajlowy 1,7,8	
Pierogi z burrata	42
ziemniak parmezan twaróg wędzony pietruszka szczypior chutney z fenkuła i jabłka prażona cebula 1,7	
Szare kluski	34
prażona szalotka chrzan emulsja maślana mus twarogowy 7,3	
Stek z kalafiora 	42
želka cytrusowa puree z kalafiora crunch z kalafiora 8	
Cukinia faszerowana	42
bocznik czosnek trufła parmezan sos pomidorowy wino masło 7	
Gołąbki po podlasku	44
liście kapusty włoskiej kasznik janowski parmezan twaróg wędzony sos pomidorowy 7	
Rigatoni z pieczonymi smardzami	44
borowiki burrata pomidor tymianek czosnek parmezan 1,7	

MENU CZERWONE

Żurek nadbużański	31
panierowany ziemniak biała kielbasa puder z żółtka grzyby 1,7,3,9	
Zupa myśliwska	32
borowik żebro wołowe pietruszka warzywa korzeniowe 9	
Carpaccio wołowe	49
kapary melba majonez truflowy rukola chips z cebuli oliwa czosnkowa parmezan 1,3	
Tatar wołowy	54
polędwica wołowa żółtko ogórek konserwowy grzyby marynowane szalotka musztarda francuska parmezan 3,1	
Polędwica wieprzowa sous vide	49
salsa tonnata pietruszka prażone kapary melba parmezan 1,4,7	
Salata rzymska	39/42
do wyboru: kurczak/krewetki salata rzymska sos cezar parmezan grzanka melba kapary boczek 1,2,3,7	
Owoce morza z pieczywem	46
krewetki mule pietruszka czosnek emulsja winno-maślana chorizo pomidor 2,14,1,7	
Spaghetti chitarra z łososiem	49
sos śmietanowy anchois kapary katsuo bushi szpinak 1,4,7	
„Kartacze” po janowsku	69
policzek wołowy sarnina puree ziemniaczane parmezan warzywa sezonowe sos demi glace 9,7	
Kaczka pieczona	69
glazura imbirowa mini warzywa pikle emulsja maślana puree ziemniaczane 9,7	
Danie Dziadzia Władzia	59
pstrąg gołąbek po podlasku sos grzybowy porzeczka 4,7	
Stek Filet Mignon	119
polędwica wołowa cukinia bocznik czosnek trufła parmezan sos demi glace 7	
Szef Kuchni poleca: Surf&Turf z owocami morza	139
2,14,7	
Burger Masztalerza	59
rozbratel wołowy bułka maślana majo chipotle sałata pomidor guacamole chrust z boczku sos serowy nachos 7,1,11	

DESERY

Beza z ciecierzycy 	31
krem z orzechów nerkowca konfitura truskawkowa owoce 8	
Crème brûlée	31
żółtko śmietana cukier trzcinowy wanilia owoce mus malinowy 7,3	
Suflet czekoladowy	31
ciepły fondant z płynnym środkiem lody waniliowe krem tymiankowy owoce 1,3,7	
Ciasto „Marcinek”	31
regionalne ciasto śmietanowe sos waniliowy owoce 1,3,7	



Legenda alergenów

- Gluten – pszenica, żyto, jęczmień, owies
- Skorupiaki
- Jaja
- Ryby
- Orzeszki ziemne
- Soja
- Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą
- Orzechy – laskowe, włoskie, nerkowce, pekany, brazylijskie, pistacje, makadamia, migdały
- Seler
- Gorzyczka
- Nasiona sezamu
- Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr
- Łubin
- Mięczaki

Czy wiesz, że u nas jesz lokalnie i zdrowo?
Większość warzyw w menu pochodzi z naszych zamkowych upraw,
czyli tzw. MARCHEWKOWEGO POLA.

Menu zielone – dania wegetariańskie i  wegańskie
Menu czerwone – dania mięsne
Wszystkie ceny podano w waluie PLN.

GREEN MENU

Basil and leek cream soup 	29
concasé tomatoes 9	
Vegetarian tempura	37
seasonal vegetables burrata and mushroom sauce sesame spring onion 1,11, 7	
Noble bruschetta	35
basil pesto pine nuts mini mozzarella cherry tomatoes 1,7,8	
Burrata dumplings	42
potato parmesan smoked cottage cheese parsley chives fennel and apple chutney roasted onion 1,7	
Grey dumplings	34
roasted shallot horseradish butter emulsion cottage cheese mousse 7,3	
Cauliflower steak 	42
citrus jelly cauliflower puree cauliflower crunch 8	
Stuffed zucchini	42
oyster mushroom garlic truffle parmesan tomato sauce wine butter 7	
Regional Stuffed Cabbage Rolls	44
savoy cabbage leaves traditional groats parmesan smoked curd cheese tomato sauce 7	
Rigatoni with roasted morels	44
burrata tomato thyme garlic parmesan 1,7	

RED MENU

Sour rye soup	31
breaded potato white sausage egg yolk powder mushrooms 1,7,3,9	
Hunter's Soup	32
porcini mushroom beef rib parsley root vegetables 9	
Beef carpaccio	49
capers melba toast truffle mayonnaise arugula onion chips garlic olive oil parmesan 1,3	
Steak tartare	54
beef tenderloin yolk pickled cucumber marinated mushrooms shallot french mustard parmesan 3,1	
Sous Vide Pork Tenderloin	49
tonnato sauce parsley crispy capers melba toast parmesan 1,4,7	
Romaine Salad	39/42
choice: chicken/shrimp romaine lettuce caesar sauce parmesan melba toast capers bacon 1,2,3,7	
Seafood with bread	46
shrimp mussels parsley garlic wine and butter emulsion chorizo tomato 2,14,1,7	
Spaghetti chitarra with salmon	49
cream sauce anchovies capers katsuobushi spinach 1,4,7	
Janów regional meat „dumplings”	69
beef cheek venison mashed potatoes parmesan seasonal vegetables demi-glace sauce 9,7	
Roasted duck	69
ginger glaze mini vegetables pickles butter emulsion mashed potatoes 9,7	
Trout fillet	59
regional cabbage roll mushroom sauce currant 4,7	
Beef tenderloin steak	119
beef tenderloin zucchini oyster mushroom garlic truffle parmesan demi-glace sauce 7	
Chef recommends: Surf&Turf with seafood 2,14,7	139
Masztalerz Burger	59
beef chuck butter roll crispy bacon lettuce tomato guacamole cheese sauce chipotle mayo nachos 7,1,11	

DESSERTS

Chickpea Meringue 	31
cashew cream strawberry jam fruits 8	
Crème brûlée	31
egg yolk cream cane sugar vanilla fruits raspberry mousse 7,3	
Chocolate soufflé	31
warm fondant with liquid center vanilla ice cream thyme cream fruits 1,3,7	
Cake „Marcinek”	31
regional layer cream cake vanilla sauce fruits 1,3,7	



Allergen legend

1. Gluten – wheat, rye, barley, oats 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish
5. Peanuts 6. Soy 7. Milk and dairy products, including lactose
8. Nuts – hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios,
macadamia nuts, almonds 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or
10 mg/l 13. Lupin 14. Molluscs

Do you know that with us you eat locally and healthily?
Most of the vegetables on the menu come from our castle crops.

Green menu – vegetarian and  vegan dishes
Red menu – meat dishes
All prices are given in PLN.