

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu



• ZAMEK •
JANÓW PODLASKI

★ ★ ★ ★

Na początek

As a starter

PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY (120g) **48 zł**
połędwica wołowa | cebulka szalotka piklowane warzywa | marynowane kurki | żółtko 61°C | oliwa lubczykowa
SMOKED BEEF TATAR | BEEF SIRLOIN | SHALLOT ONION | PICKLED VEGETABLES | MARINATED CHANTERELLES | EGG YOLK -61°C | LOVAGE OLIVE OIL
1, 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM (300g) **29 zł**
grillowana pierś z kurczaka | sałata rzymska | chipsy z boczku | pomidorki cherry | grzanki | parmezan
CAESAR SALAD WITH GRILLED BREAST CHICKEN | COS LETTUCE | CRISPY BACON | TOASTS AND PARMESAN
1, 2, 4, 7, 9, 12

SAŁATKA KOZI SER (250g) **28 zł**
mix sałat | gruszka | jabłko | orzechy włoskie | kozi ser | vinegret orzechowy
GOAT CHEESE SALAD | SALAD MIX | PEAR | APPLE | WALNUTS | GOAT CHEESE | WALNUT VINAIGRETTE
8, 10

KLASYCZNY ŻUREK (250ml) **25 zł**
na domowym zakwasie z kurkami i jajkiem | kielbasa biała
TRADITIONAL SOUR SOUP | MADE WITH HOME-MADE SOURDOUGH. SERVED WITH CHANTERELLES AND EGG | WHITE SAUSAGE
1, 3, 7, 9

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA (250ml) **29 zł**
pierożki z mięsem z dzikiego ptactwa | chrupiące warzywa | oliwa lubczykowa
BROTH MADE FROM WILDFOWL | DUMPLINGS STUFFED WITH WILDFOWL MEAT | CRISPY VEGETABLES | LOVAGE OLIVE OIL
1, 3, 7, 9, 12

Dania główne

Main course

KOPYTKA MARCHEWKOWE Z ZIELONYMI WARZYWAMI (350g) **33 zł**
kurki | orzechy włoskie | szpinak | cukinia | papryka zielona | groszek
CARROT DUMPLINGS WITH GREEN VEGETABLES | CHANTERELLES | WALNUTS | SPINACH | ZUCCHINI | GREEN PEPPER | PEAS
7, 8

KARTACZE (320g) **35 zł**
faszerowane sarną | borowiki | wędzona stonina | karmelizowana cebulka
"KARTACZE" POTATOE DUMPLINGS | STUFFED WITH DEER MEAT | BOLETUS | SMOKED LARD | CARAMELIZED ONION
1, 3, 9, 12

POLICZKI WOŁOWE (350g) **59 zł**
marchew | pietruszka | seler | cebula | wino czerwone | sos własny | puree chrzanowe
BEEF CHEEKS | CARROTS | PARSLEY | CELERY | ONION | RED WINE | BEEF SAUCE | HORSERADISH PUREE
1, 7, 9, 12

UDKO GĘSIE (450g) **62 zł**
ziemniak pieczony | marynowana dynia | sos owoce leśne | karmelizowane jabłka z tymiankiem
GOOSE LEG | BAKED POTATO | PICKLED PUMPKIN | FOREST FRUIT SAUCE | APPLES WITH THYME
9, 12

GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (350g) **87 zł**
ziemniaki puree z białą czekoladą | warzywa sezonowe | pieczone pomidorki cherry | sos paryski
GRILLED BEEF TENDERLOIN STEAK | POTATOE PUREE WITH WHITE CHOCOLATE | SEASONAL VEGETABLES | BAKED CHERRY TOMATOES | SAUCE PARISIENNE
1, 7, 9, 10, 12

GRILLOWANY ŁOSOŚ (350g) **57 zł**
łosoś filet | mus z batatów | zioła | salsa z mango, awokado, kolendry i papryki chilli | emulsja z limonki | mix sałat
GRILLED SALMON | SALMON FILLET | SWEET POTATO MOUSSE | HERBS | MANGO SALSA WITH AVOCADO, CORIANDER AND CHILLI PEPPER | LIME EMULSION | MIXED SALADS
1, 4, 7, 12

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (300g) **38 zł**
krewetki | cukinia | masło | czosnek | białe wino | parmezan
SPAGHETTI Z AGLIO E OLIO | ZUCCHINI | BUTTER | GARLIC | WHITE WINE | PARMESAN
1, 3, 4, 7, 12

Na zakończenie

A treat to round off

SUFLET CZEKOLADOWY ZE ŚLIWKĄ I GRUSZKOWYM SORBETEM (120g) **24 zł**
CHOCOLATE SAUFFLE WITH PLUM AND PEAR SORBET
1, 3, 7

KREM KATALOŃSKI (120g) **23 zł**
CRÈME CATALANA
3, 5, 7

CIASTO MARCINEK (120g) **22 zł**
"MARCINEK" LAYER CAKE
1, 3, 7

Alergeny | Allergen:
1 gluten, **2** skorupiaki/shellfish, **3** jaja/eggs, **4** ryby/fish, **5** orzeszki ziemne/peanuts, **6** soja/soya, **7** białka mleka i laktoza/milk protein and lactose, **8** orzechy/nuts, **9** seler/celery, **10** gorczyca/charlock, **11** ziarna sezamu/ sesame seeds, **12** dwutlenek siarki/sulphur dioxide, **13** łupin/lupin, **14** mięczaki/mollusc

 Danie wegetariańskie
Vegetarian course



MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu



Wino na kieliszki

Wine by the glass

WINA BIAŁE WHITE WINES	150ml
Pinot Grigio „Rocca Ventosa” Cantina Tollo, Abruzzo, Italy	19 zł
Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc Casablanca Valley, Chile	24 zł
Tormaresca Chardonnay Puglia, Italy	29 zł
WINA CZERWONE RED WINES	150ml
„Flying Solo” Grenache/Syrah Domaine Gayda, Pays d’Oc, France	19 zł
Woodhaven Zinfandel Delicato Family, California	25 zł
Ken Forrester Petit Pinotage Stellenbosch, South Africa	29 zł
WINO RÓŻOWE ROSE WINE	150ml
Santa Carolina Cabernet Rose Central Valley, Chile	21 zł
WINO SŁODKIE SWEET WINE	125ml
Zebo Moscato, Pellegrino Sicilia, Italy	19 zł
WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES	100ml
Prosecco Extra Dry Val D’Oca, Veneto, Italy	19 zł
Cava Signat Brut Reserva Penedes, Spain	24 zł

Wino na butelki

Wine by the bottle

WINA BIAŁE WHITE WINES	750ml
Pinot Grigio „Rocca Ventosa” Cantina Tollo, Abruzzo, Italy	90 zł
Trapiche Reserva Chardonnay Mendoza, Argentina	120 zł
Tormaresca Chardonnay Puglia, Italy	120 zł
3 Woolly Sheep Sauvignon Blanc New Zeland	130 zł
Ken Forrester Old Vine Stellenbosh, South Africa	160 zł
WINA CZERWONE RED WINES	750ml
„Flying Solo” Grenache/Syrah Domaine Gayda, Pays d’Oc, France	90 zł
Woodhaven Zinfandel Delicato Family, California	110 zł
Broquel Malbec Bodegas Trapiche, Mendoza, Argentina	130 zł
Viña Bujanda Rioja Crianza Spain	130 zł
Ken Forrester Petit Pinotage Stellenbosch, South Africa	130 zł
Chianti Classico Isole e Olena, Tuscany, Italy	160 zł

Wino na butelki

Wine by the bottle

WINO RÓŻOWE ROSE WINE	750ml
Santa Carolina Cabernet Rose Central Valley, Chile	90 zł
WINO SŁODKIE SWEET WINE	500ml
Zebo Moscato, Pellegrino Sicilia, Italy	60 zł
SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE CHAMPAGNES & SPARKLING WINES	750ml
Prosecco Extra Dry Val D’Oca, Veneto, Italy	120 zł
Cava Signat Brut Reserva Penedes, Spain	160 zł
GH Mumm Cordon Rouge, Rose, Demi Sec	350 zł
Don Perignon	990 zł

