

MENU ZIELONE

Flaki z zamkowego boczniaka	26
bocznik z zamkowych upraw szalotka czosnek pomidor oliwa dymka trufła	
Carpaccio z buraka	32
kozi ser rukola sos balsamiczno-porzeczkowy świeże owoce migdały	
Salatka z camembertem	35
mieszane sałaty karmelizowany ananas chili chips marchew i pietruszka panko winegret ananasowy	
Ravioli ze szpinakiem i ricottą	35
ricotta młody szpinak emulsja winno-maślana orzeszki pini	
<hr/>	
Szare kluski	29
prażona szalotka chrzan emulsja maślana mus twarogowy	
Stek z bakłażana	34
pasta miso masło orzechowe tapenada z oliwek panko pietruszka prażony kalafior	
Cukinia faszerowana	38
bocznik czosnek trufła parmezan sos pomidorowy wino masło	
Gołąbki po podlasku	34
liście kapusty czerwonej beluga kasza jęczmienna parmezan grzyby leśne koperek sos borowikowy	
Spaghetti aglio e olio	39
szalotka czosnek pietruszka chili parmezan wino masło	

MENU CZERWONE

Żurek nadbużański	31
zakwas biała kielbasa chrzan puree ziemniaczane grzyby jajko	
Grzybowa na zakwasie	26
grzyby leśne wędzony pstrąg jajko pietruszka	
Carpaccio z gęsi	55
wędzona pierś z gęsi konfitura z żurawiny ananas rukola parmezan majonez pietruszkowy melba	
Tatar wołowy	54
polędwica wołowa żółtko ogórek konserwowy grzyby marynowane szalotka musztarda francuska parmezan	
Tatar z tuńczyka	54
sos zuke wakame guacamole majonez wasabi	
Salata rzymska	36/39
do wyboru: kurczak/krewetki salata rzymska sos cezar parmezan grzanka melba kapary boczek	
<hr/>	
Tagliatelle z prosciutto crudo i krewetką	46
sos pomidorowy mini cukinia rukola parmezan masło	
„Kartacze” po janowsku	63
policzek wołowy sarnina puree ziemniaczane parmezan warzywa sezonowe sos demi glace	
Kaczka pieczona	64
glazura imbirowa mini warzywa pikle emulsja maślana	
Danie Dziadzia Władzia	59
pstrąg gołąbki z czerwonej kapusty sos grzybowy porzeczka	
Stek Filet Mignon	109
polędwica wołowa cukinia bocznik czosnek trufła parmezan sos demi glace	
Szef Kuchni poleca: Surf&Turf z owocami morza	130
Burger Masztalerza	49
burger wołowy bułka maślana ser cheddar boczek salata pomidor ogórek kiszony jalapeno mayo	

DESERY

Sernik z białą czekoladą	31
twaróg sernikowy mascarpone biała czekolada zelka mango-marakuja lody orzech włoski	
Crème brûlée	31
żółtko śmietana cukier trzcinowy wanilia owoce mus malinowy	
Suflet czekoladowy	31
ciepły fondant z płynnym środkiem lody waniliowe krem tymiankowy owoce	
Ciasto „Marcinek”	31
regionalne ciasto śmietanowe sos waniliowy owoce	



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 walucie PLN.

GREEN MENU

Tripe from castle oyster mushroom	26
oyster mushroom from castle crops shallot garlic tomato olive oil spring onion truffle	
Beetroot carpaccio	32
goat cheese rocket balsamic and currant sauce fresh fruits almonds	
Camembert Salad	35
mixed salads caramelized pineapple chili carrot and parsley chips panko pineapple vinaigrette	
Ravioli with spinach and ricotta	35
ricotta young spinach wine-butter emulsion pine nuts	
<hr/>	
Grey dumplings	29
roasted shallot horseradish butter emulsion cottage cheese mousse	
Eggplant steak	34
miso paste peanut butter olive tapenade panko parsley roasted cauliflower	
Stuffed zucchini	38
oyster mushroom garlic truffle parmesan tomato sauce wine butter	
Regional Stuffed Cabbage Rolls	34
red cabbage leaves beluga barley groats parmesan forest mushroom dill boletus sauce	
Spaghetti aglio e olio	39
shallot garlic parsley chili parmesan wine butter	

RED MENU

Sour rye soup	31	
sourdough white sausage horseradish mashed potatoes mushrooms egg		
Sourdough mushroom soup	26	
forest mushroom smoked trout egg parsley		
Goose carpaccio	55	
smoked goose breast cranberry jam pineapple rocket parmesan parsley mayonnaise melba		
Steak tartare	54	
beef tenderloin yolk pickled cucumber marinated mushrooms shallot french mustard parmesan		
Tuna tartare	54	
zuke sauce wakame guacamole lime mayonnaise		
Romaine Salad	36/39	
choice: chicken/shrimp romaine lettuce Caesar sauce parmesan melba toast capers bacon		
<hr/>		
Tagliatelle with prosciutto and shrimp	46	
tomato sauce mini zucchini rocket parmesan butter		
Janów regional meat „dumplings”	63	
beef cheek venison mashed potatoes parmesan seasonal vegetables demi-glace sauce		
Roasted duck	64	
ginger glaze mini vegetables pickles butter emulsion		
Trout fillet	59	
red cabbage rolls mushroom sauce currant		
Beef tenderloin steak	109	
beef tenderloin zucchini oyster mushroom garlic truffle parmesan demi-glace sauce		
Chef recommends: Surf&Turf with seafood		130
Masztalerz Burger	49	
beef burger butter roll cheddar cheese bacon lettuce tomato pickled cucumber jalapeno mayo fries		

DESSERTS

White Chocolate Cheesecake	31
cottage cheese mascarpone white chocolate mango-passion fruit jelly walnut ice cream	
Crème brûlée	31
egg yolk cream cane sugar vanilla fruits raspberry mousse	
Chocolate souffle	31
warm fondant with liquid center vanilla ice cream thyme cream fruits	
Cake „Marcinek”	31
regional layer cream cake vanilla sauce fruits	



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.