

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	
Pierogi z burrata	38
ziemniak parmezan twaróg wędzony pietruszka szczypior chutney z fenkuła i jabłka prażona cebula	
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 cezarski parmezan grzanka melba kapary	
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 puree ziemniaczane	
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	54
burger wołowy bułka maślana ser cheddar salata pomidor guacamole sos na wędzonym boczku frytki	

DESERY

Sernik z białą czekoladą	31
twaróg sernikowy mascarpone biała czekolada żelka 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

Burrata dumplings 38
potato | parmesan | smoked cottage cheese | parsley
chives | fennel and apple chutney | roasted onion

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

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 | mashed potatoes

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 54
beef burger | butter roll | cheddar cheese | lettuce | tomato
guacamole | smoked bacon sauce | potato 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 soufflé 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.