

MENU ZIELONE

Flaki z zamkowego boczniaka 26
bocznik z zamkowych upraw | szalotka | czosnek
pomidor | oliwa dymka | trufla

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 kalafiora 37
želka cytrusowa | puree z kalafiora | crunch z kalafiora

Cukinia faszerowana 38
bocznik | czosnek | trufla | parmezan | sos
pomidorowy | wino | masło

Gołąbki po podlasku 34
liście kapusty czerwonej | beluga | kasza jęczmienna
parmezan | grzyby leśne | koperek | sos borowikowy

Rigatoni z pieczonymi smardzami 39
burrata | pomidor | tymianek | czosnek | parmezan

MENU CZERWONE

Żurek nadbużański 31
panierowany ziemniak | biała kielbasa | puder z żółtka
| grzyby

Bouillabaisse 31
takoyaki | mule | krewetki

Carpaccio wołowe 49
kapary | melba | majonez truflowy | rukola | chips z cebuli
oliwa czosnkowa | parmezan

Tatar wołowy 54
połędwica wołowa | żółtko | ogórek konserwowy | grzyby
marynowane | szalotka | musztarda francuska | parmezan

Spring rolls z łososiem 52
kalarepa | sos mango | kawior z łosiosia
| majonez pietruszkowy

Salata rzymska 36/39
do wyboru: kurczak/krewetki | salata rzymska
sos cezar | parmezan | grzanka melba | kapary | boczek

Owoce morza z pieczywem 46
krewetki | mule | pietruszka | czosnek
| emulsja winno-maślana | chorizo | pomidor

Spaghetti chitarra z chorizo 46
suszone pomidorki cherry | ziemia z oliwek | emulsja
winno- maślana | parmezan | orzeszki pini

„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 | porzeczką

Stek Filet Mignon 109
połędwica wołowa | cukinia | bocznik | czosnek
trufla | 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
želka 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	
Cauliflower steak	37
citrus jelly cauliflower puree cauliflower crunch	
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	
Rigatoni with roasted morels	39
burrata tomato thyme garlic parmesan	

RED MENU

Sour rye soup	31
breaded potato white sausage egg yolk powder mushrooms	
Bouillabaisse	31
takoyaki mussels shrimp	
Beef carpaccio	49
capers melba toast truffle mayonnaise arugula onion chips garlic olive oil parmesan	
Steak tartare	54
beef tenderloin yolk pickled cucumber marinated mushrooms shallot french mustard parmesan	
Salmon spring rolls	52
kohlrabi mango sauce salmon caviar parsley mayonnaise	
Romaine Salad	36/39
choice: chicken/shrimp romaine lettuce Caesar sauce parmesan melba toast capers bacon	
Seafood with bread	46
shrimp mussels parsley garlic wine and butter emulsion chorizo tomato	
Spaghetti chitarra with chorizo	46
dried cherry tomatoes olive paste parmesan wine and butter emulsion pine nuts	
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.