

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu



• ZAMEK •
JANÓW PODLASKI

★ ★ ★ ★

Na początek

As a starter

PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY (120g) 42 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

ŚLEDŹ MARYNOWANY W OCCIE CYTRYNOWYM (120g) 23 zł
marynowany śledź | jabłko | żurawina | chrzan | śmietana | jajko przepiórcze | majonez | ziemniak pieczony | oliwa szczypiorkowa | korniszon
PICKLED HERRING IN LEMON VINEGAR | PICKLED HERRING | APPLE | CRANBERRY | HORSERADISH | CREAM | QUAIL EGG | MAYONNAISE | BAKED POTATOES | CHIVES OLIVE OIL | GHERKIN
3, 7, 9, 10, 12

MIX SAŁAT Z KOZIM SEREM Z NADBUŻAŃSKIEJ ZAGRODY (250g) 33 zł
karmelizowany kozi ser | rukola | roszponka | sałata frize | marynowany burak | figa | pieczona gruszka | orzechy włoskie | mus z kwaśnych malin | sos winaigrette
THE BUG RIVER FARMHOUSE MIXED SALADS WITH GOAT CHEESE | CARAMELIZED GOAT CHEESE | ROCKET | CORNSALAD | FRISEE LETTUCE | MARINATED BEETROOT | FIG | BAKED PEER | WALNUTS | SOUR RASPBERRIES MOUSSE | HERB VINAIGRETTE SAUCE
7, 8, 10

KOŁDUNY UTOPIONE W BULIONIE (130g) 27 zł
faszerowane mięsem baranim i szpikiem wołowym | lubczyk | ocet estragonowy | masło
KOŁDUNY DUMPLINGS IN BROTH | MUTTON AND BEEF MARROW - STUFFED DUMPLINGS | LOVAGE | TARRAGON VINEGAR | BUTTER
1, 3, 7, 12

KLASYCZNY ŻUREK (250ml) 23 zł
na domowym zakwasie z kurkami i jajkiem
TRADITIONAL SOUR SOUP | MADE WITH HOME-MADE SOURDOUGH. SERVED WITH CHANTERELLES AND EGG
1, 3, 7, 9

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA (250ml) 27 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 DYNIOWE Z WĘDZONYM KOZIM SEREM Z NADBUŻAŃSKIEJ ZAGRODY (350g) 31 zł
kurki | orzechy włoskie | kapusta pak hoi | wędzony kozi ser
'KOPYTKA" PUMPKIN DUMPLINGS WITH SMOKED GOAT CHEESE | CHANTERELLES | WALNUTS | PAK HOI CABBAGE | SMOKED GOAT CHEESE
7, 8

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

Dania główne

Main course

CONFITOWANA NOGA Z GĘSI (350g) 55 zł
kapusta czerwona | gruszka | żurawina | wino czerwone | ziemniaki pieczone | dynia marynowana | jarzębina
CONFITED GOOSE LEG | RED CABBAGE | PEER | CRANBERRIES | RED WINE | BAKED POTATOES | MARINATED PUMPKIN | ROWANBERRY
1, 9, 12

GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (350g) 75 zł
ziemniaki puree | kapusta pak hoi | warzywa sezonowe | pieczone pomidorki cherry | sos rozmarynowy
GRILLED BEEF TENDERLOIN STEAK | POTATO PUREE | PAK HOI CABBAGE | SEASONAL VEGETABLES | BAKED CHERRY TOMATOES | ROSEMARY SAUCE
7, 9, 10, 12

PIECZONY ŁOSOŚ (350g) 48 zł
mus z pieczonych buraków | kapusta pak hoi | pieczone warzywa
BAKED SALMON | BAKED BEETROOTS MOUSSE, PAK HOI CABBAGE, BAKED VEGETABLES
4, 7, 9, 12

SMAŻONY SANDACZ (350g) 52 zł
placuszki z marchewki | jarmuż | borowik | sos grzybowy
FRIED PERCH-PIKE | CARROT PANCAKES | KALE | BOLETUS | MUSHROOMS SAUCE
1, 3, 4, 7, 12

PAPARDELLE ZE SZPINAKIEM I BOROWIKAMI (350g) 31 zł
borowiki | orzechy włoskie | parmezan
PAPPARDELLE WITH SPINACH AND BOLETUS | BOLETUS | WALNUTS | PARMESAN
1, 3, 7, 8

Na zakończenie

A treat to round off

KREM BRULEE (100g) 20 zł
CRÈME BRÛLÉE
3, 7

SUFLET ZE ŚLIWKĄ (120g) 23 zł
CHOCOLATE SAUFFLE WITH PLUM
1, 3, 7

LDFO



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