



RESTAURACJA ORANŻERIA

KARTA MENU



DRODZY GOŚCIE !

Dziękujemy za przybycie do Restauracji ORANŻERIA.

Pragniemy zaoferować Państwu
pierwszorzędne dania i obsługę.

Szef Kuchni poleca wykwintne potrawy kuchni
śródziemnomorskiej, polskiej i regionalnej.

Polecamy także bogaty wybór win z różnych stron świata.

**Z przyjemnością, na Państwa życzenie, w miarę możliwości,
przygotujemy dania, które nie znajdują się w MENU.**

Restauracja ORANŻERIA jest czynna
w dni powszednie - od 12:00 do 22:30
w niedziele i święta - od 12:00 do 22:00

DEAR GUESTS

Thank you for your coming to the ORANŻERIA Restaurant.
We wish to offer the first-class meals and service. The Head Chef
offers the refined meals of Mediterranean, Polish and local
cuisine. A wide variety of worldly wines are also on offer.

We will be happy to prepare meals off the menu
at your request and as far as possible.

Opening Hours: Monday – Saturday: 12:00 pm - 10:30 pm
Sunday and holidays: 12:00 pm - 10:00 pm

Życzymy smacznego!

Bon appetit !

Marek Pogorzelski
Szef Kuchni



W ZGODZIE Z NATURĄ

Wszystkie dania, serwowane
w **Restauracji Oranżeria**, przygotowywane są
wyłącznie na bazie naturalnych składników.
W naszej kuchni nie stosujemy konserwantów
i sztucznych dodatków.

ACCORDING TO NATURE

All dishes served in **Oranżeria Restaurant**
are prepared on the basis of natural ingredients.
We do not use preservatives
and artificial ingredients in our kitchen.

ZAKĄSKI ZIMNE COLD SNACKS

Filet z matiasa, jogurt, wędzone wiśnie, jabłko, czarny pieprz, cydr 120/50 g Matias fillet, yoghurt, smoked cherries, apple, black pepper, cider	22,-
Pate z wątróbek królika, wędzony boczek, chrupiąca brioszka 100/20/50 g Rabbit liver pâté, smoked bacon, crispy brioche	20,-
Tatar ze struganej wołowiny, ikra z łososia, galaretka z kiszzonego ogórka, pesto słonecznikowe 100/80g Hand-cut steak tartare, salmon caviar, cucumber jelly, sunflower seed pesto	28,-
Polędwica z sarny, orzechy, kapary, chipsy z rukoli, puder z czosnku niedźwiedziego 80/50g Roe-deer loin, walnuts and hazelnuts, capers, arugula chips, bear's garlic powder	26,-

ZAKĄSKI GORĄCE

HOT SNACKS

Krewetki w kolendrze i chili, sałatka winegret, sos z mango i kokosa 130/80/50 g 46,-
Prawns in coriander and chili, vinaigrette salad, mango and coconut sauce

Pielmieni syberyjskie, borowik stepowy, wędzona śmietana 150/50/20 g 27,-
Siberian pielmieni (ravioli stuffed with minced meat), boletus of the steppes, smoked cream

Kaszanka z wędzonej kaczki w panko, opieńki, masło 120/80 g 24,-
Black sausage of smoked duck in breadcrumbs, honey fungus

Filet z perliczki, buraki, orzechy nerkowca, ser koryciński z czarnuszką 100/120/20 g 32,-
Guinea fowl filler, beetroots, cashews, Korycin local cheese with nigella

SAŁATY

SALADS

Sałaty, łosoś, rzepa, makaron gryczany, sos pomarańczowy 250 g Lettuces, salmon, turnip, buckwheat noodles, orange sauce	36,-
Rostbef 57°C, sałaty, ser koryciński, malinowy winegret 250 g Rostbef 57°C, lettuces, Korycin local cheese, raspberry vinaigrette	26,-
Mix sałat, wątróbka z gęsi, miód, ocet balsamiczny, sezam 250 g Mixed lettuces, goose liver, honey, balsamic vinegar, sesame	26,-
Sałaty, awokado, klementynki, ser labneh, pieczona pietruszka, pestki dyni 250 g Lettuces, avocado, clementines, labneh cheese, roasted parsley, pumpkin seeds	22,-

SOKI I KOKTAJLE

JUICES AND COCKTAILS

Jabłko, łodyga selera, czarna porzeczka 250 ml 18,-
Apple, celery stalk, black currant

Marchew, sałata, jabłko, imbir 250 ml 17,-
Carrot, lettuce, apple, ginger

Burak, pomarańcza, tabasco 250 ml 15,-
Beetroot, orange, tabasco

ZUPY SOUPS

- Rosół drobiowo – wołowy, kołduny lub domowy makaron orkiszowy, warzywa 250 ml 16,-
Broth with Lithuanian 'kołduny' (small ravioli stuffed with minced meat) or homemade spelt pasta, vegetables
- Zupa rybna, likier pomarańczowy, pomidory, śmietana, czarne oliwki 250 ml 26,-
Fish soup, orange liqueur, tomatoes, cream, black olives
- Pikantny kapuśniak z kimchi, żeberko, szczypior 250 ml 18,-
Spicy cabbage soup, kimchi, rib, chive
- Zupa borowikowa, tymianek, biała kasza gryczana 250 ml 20,-
Boletus soup, thyme, white buckwheat

DANIA RYBNE

FISH DISHES

Pieczony filet z sandacza, krem z papryki, czarna soczewica, pomidorki, chleb z grilla 160/50/150 g	52,-
Roasted perch-pike fillet, pepper cream, black lentil, tomatoes, grilled bread	
Polędwica z dorsza, fasola, kindziuk, kurki, suszone pomidory 160/120/60 g	48,-
Codfish loin, bean, local sausage "kindziuk", chanterelles, dried tomatoes	
Filet z halibuta, emulsja z pomarańczy, pasternak, marchew, kminek 150/60/80 g	48,-
Halibut fillet, orange emulsion, parsnip, carrot, cumin	
Makrela, małże, czarny makaron, koper włoski, pomidory, nasiona kolendry 200/120/80 g	42,-
Mackerel, mussels, black pasta, fennel, tomatoes, coriander seeds	

DANIA Z MIĘS, DROBIU I DZICZYZNY

MAIN DISHES

Stek rib eye, sos z zielonym pieprzem, ziemniaki z popiołu, kapusta 230/150/80 g Rib eye steak, green pepper sauce, ash-roasted potatoes, cabbage	68,-
Ogon z polędwicy wołowej, tortellini z krabem i krewetkami, chili, mięta 200/100/20 g Oxtail, tortellini with crab and prawns, chili, mint	58,-
Boczek wieprzowy, miód, puree z jabłek i pasternaku, szalotka 160/120/60 g Pork bacon, honey, apple and parsnip puree, shallot	38,-
Filet z kaczki, dynia, imbir, melon, kokos, sos demi 160/100/60 g Duck fillet, pumpkin, ginger, melon, coconut, demi sauce	52,-
Królik, pancetta, masło rakowe, kurki, pieczone warzywa, kaszanka 130/80/120 g Rabbit, pancetta, crayfish butter, chanterelles, roasted vegetables, black sausage	50,-
Golonka z dzika, czerwone wino, jagody, pęczak, buraki, boczniak 140/120/50 g Wild boar knuckle, red wine, blueberries, pearl barley, beetroots, oyster	56,-

MAKARONY

PASTA

Tagliatelle własnego wyrobu z mąki orkiszowej, smażone kapary, łosoś, pomidorki cherry, pietruszka, białe wino 32,-

200 g

Spelt flour homemade tagliatelle, fried capers, salmon, roasted cherry tomatoes, parsley, white wine

Papardelle własnego wyrobu z mąki orkiszowej, wołowina 58°C , orzechy, pomidory, oliwki, rukola 200 g 34,-

Spelt flour homemade papardelle, beef 58°C, walnuts, tomatoes, olives, arugula

PIEROGI DUMPLINGS

- Pierogi z wędzonym pstrągiem, ogórek, koper, jogurt naturalny 160/80 g 34,-
Dumplings with filling of smoked trout, cucumber, dill, natural yoghurt
- Pierogi z policzkami wieprzowymi, prawdziwki, ser Lazur 160/60 g 30,-
Dumplings with pork cheeks, boletus, Lazur blue cheese
- Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami, duszony por 160/60 g 22,-
Dumplings with buckwheat and mushrooms, stewed leek

DANIA WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN DISHES

Stek z bakłażana, orzechy, jogurt naturalny, jajko poche 120/50/50 g Aubergine steak, walnuts, natural yoghurt, poached egg	20,-
Ciasto francuskie, kremowy farsz grzybowy, ser z niebieską pleśnią 150 g French pastry, creamy mushroom filling, blue cheese	22,-
Ravioli ze szpinakiem, żółtko 64 ° C, masło szałwiowe, pesto 150 g Ravioli with spinach, yolk 64 ° C, sage butter, pesto	24,-

DESERY

DESSERTS

Suflet czekoladowy, piana z wasabi, lody 120/50 g Chocolate soufflé, wasabi foam, ice-cream	22,-
Ciasto karmelowe, ciemne piwo, sól morską 120/20 g Caramel cake, dark beer, sea salt	18,-
Puszysty sernik, jogurt, biała czekolada, cynamon 100/20 g Fluffy cheesecake, yoghurt, white chocolate, cinnamon	20,-
Lody domowe na sosie owocowym 120/20 g Homemade ice-cream on fruit sauce	26,-

NAPOJE GORAĆE

HOT DRINKS

Kawa Movenpick	15 cl	11,-
Kawa espresso Espresso	50 cl	11,-
Kawa cappuccino Cappuccino	15 cl	12,-
Kawa latte Latte	24 cl	14,-
Czekolada Chocolate	24 cl	12,-

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Herbata Eilles czarna:

20 cl 8,-

Black Eilles Tea

English Ceylon

Darjeeling Royal

Assam Special

Earl Grey

Herbata Eilles zielona/ziołowa:

20 cl 8,-

Green/Herbal Eilles Tea:

Zielona herbata

Green tea

Mięta

Peppermint

Róża & Hibiskus

Rose & Hibiscus

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Sok pomarańczowy Orange juice	20 cl	6,-
Sok jabłkowy Apple juice	20 cl	6,-
Sok grapefruitowy Grapefruit juice	20 cl	6,-
Sok z czarnej porzeczki Blackcurrant juice	20 cl	6,-
Sok pomidorowy Tomato juice	20 cl	6,-
Sok z pomarańczy Orange juice	20 cl	18,-
Sok z grapefruitów Grapefruit juice	20 cl	18,-

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Pepsi	20 cl	7,-
Seven Up	20 cl	7,-
Schweppes Tonic	20 cl	7,-
Górska Natura	25 cl	7,-
San Pellegrino	25 cl	12,-
Perrier	33 cl	14,-
Red Bull	25 cl	16,-

APERITIF

Martini Extra Dry	8 cl	10,-
Martini Rosso	8 cl	10,-
Campari Bitter	4 cl	12,-

GIN

Seagram's	4 cl	10,-
Gordon's	4 cl	14,-

WÓDKA

VODKA

Bols	4 cl	6,-
Absolut	4 cl	12,-
Absolut Kurant	4 cl	12,-
Absolut Citron	4 cl	12,-
Finlandia	4 cl	12,-
Finlandia Cranberry	4 cl	12,-
Chopin	4 cl	16,-
Krupnik	4 cl	6,-
Żołądkowa Gorzka	4 cl	6,-
Żubrówka	4 cl	6,-

TEQUILA

Olmecca Blanco	4 cl	17,-
Olmecca Anejo	4 cl	19,-

RUM

Bacardi Superior	4 cl	14,-
Bacardi 8 Anos	4 cl	19,-

WHISKY/ WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	16,-
The Famous Grouse	4 cl	17,-
Ballantines Finest	4 cl	18,-
Jim Beam	4 cl	19,-
Jameson	4 cl	19,-
Jack Daniel's	4 cl	20,-
Chivas Regal 12	4 cl	25,-
Johnnie Walker Black Label	4 cl	28,-

KONIAKI

Hennessy VS	4 cl	32,-
Martell VSOP	4 cl	57,-
Hennessy XO	4 cl	110,-

BRANDY

Metaxa 5	4 cl	16,-
Stock 84 VSOP	4 cl	16,-
Metaxa 7	4 cl	22,-

LIKIERY

Sambuca	4 cl	10,-
Kahlua	4 cl	12,-
Jägermeister	4 cl	12,-
Baileys	4 cl	14,-
Bols Peach	4 cl	14,-
Bols Amaretto	4 cl	16,-
Southern Comfort	4 cl	16,-
Cointreau	4 cl	17,-

PIWO BEER

Żubr	50 cl	8,-
Perła Export	50 cl	8,-
Książęce Złote Pszeniczne	50 cl	10,-
Pilsner Urquell	33 cl	12,-
Guinness	33 cl	16,-
Corona	33 cl	16,-
Lech (bezalkoholowe / <i>non-alcoholic</i>)	33 cl	8,-