



RESTAURACJA ORANŻERIA

KARTA MENU



PROPOZYCJE SZEFA KUCHNI

CHEF'S PROPOSITION

Półgęsek pieczony, podany na duszonej kapuście 45,-
kiszonej w aromacie majeranku z marynowanymi śliwkami
80/100/50g
*Roasted goose breast served on stewed pickled cabbage with
marjoram and marinated plums*

Zabielana zupa z grzybów leśnych z diablótką 250 ml 27,-
Forest mushroom soup with French pastry fingers

Stek z tuńczyka w sosie cytrynowo – porowym 76,-
w duecie z kolorową marchewką i duszoną cukinią
200/80/80g
*Tuna steak in lemon – leek sauce served with colourful
carrot and stewed zucchini*

Tarta gruszkowa z gałką lodów czekoladowych 21,-
120/50g
Pear tart with chocolate ice-cream

ZAKĄSKI ZIMNE

COLD SNACKS

Łosoś wędzony na terrinie z raków z dodatkiem kiełków 39,-

fasoli 50/80 g

Smoked salmon on crayfish terrina with bean sprouts

Befszyk tatarski z borowikami marynowanymi 35,-

i kaparami, okraszony oliwą z rukoli 100/80 g

Beef tartare with marinated porcini and capers,

with rocket lettuce oil

Carpaccio z polędwicy wołowej i polędwicy z jelenia 65,-

z kaparami, oliwkami i świeżo tartymi płatkami parmezanu

120/80 g

Beef and deer sirloin carpaccio with capers, olives and fresh

Parmesan

Pasztet z zająca na rukoli z konfiturą borówkową 29,-

80/50 g

Hare pâté on rocket lettuce with blueberry jam

Kompozycja serów 150/100g 42,-

A platter of cheese

ZAKĄSKI GORĄCE

HOT SNACKS

- Krewetki Tiger marynowane** w imbirze i ziołach 65,-
z sałatką z owoców południowych 130/100g
Tiger prawns marinated in ginger served on tropical fruit salad
- Półgęsek pieczony**, podany na duszonej kapuście 45,-
kiszzonej w aromacie majeranku z marynowanymi śliwkami 80/100/50g
Roasted goose breast served on stewed pickled cabbage with marjoram and marinated plums
- Pielmieni syberyjskie** podane ze smażonymi rydzami, 35,-
przyprawione czosnkiem, pieprzem i rozmarynem 120/50/50g
Siberian pielmieni (ravioli stuffed with minced meat) with fried saffron milk caps, seasoned with garlic, pepper and rosemary
- Chrupiące placki ziemniaczane** z dodatkiem 32,-
smażonych borowików 200/50g
Crispy potato pancakes with fried porcini mushrooms
- Smazony ser camembert** na sałatach 28,-
z glazurowanymi śliwkami w miodzie 150/50g
Fried camembert served on lettuces with plums glazed in honey

SALATY

SALADS

Mix **sałat z łososiem wędzonym** 200g 32,-

Mixed lettuces with smoked salmon

Wątróbki **gęsie** smażone w miodzie, w aromacie 27,-

cynamonu, podane na sałatach z sosem jeżynowym 200g

Goose livers fried in honey served on lettuces with blackberry sauce

Sałata **rzymska** z grillowanym kurczakiem 28,-

z sosem Cezar i ziołowymi grzankami 200g

Romaine lettuce with grilled chicken in Cesar dressing served with herb toastlets

Sałatka **grecka** 250g 24,-

Greek salad

ZUPY

SOUPS

Pomidorowa zupa rybna ze smażonym dorszem 250 ml 25,-

Tomato fish soup with fried cod

Rosół z kołdunami lub z makaronem domowym 21,-

i grillowanym kurczakiem 250 ml

Broth with Lithuanian kołduny (small ravioli stuffed with minced meat) or with homemade macaroni and grilled chicken

Ląbielana zupa z grzybów leśnych z diablótką 250 ml 27,-

Forest mushroom soup with French pastry fingers

Krem z dyni z nutą pomarańczy 19,-

i świeżym imbirem 250 ml

Pumpkin cream with orange juice and fresh ginger

Staropolski barszcz biały z jajkiem przepiórczym 250ml 19,-

Traditional Polish sour cream with quail egg

MAKARONY

PASTA

Trójkolorowe penne zapiekane w szynce solonej 36,-
z serem gorgonzola 250g

Three - coloured penne gratinated in salted ham served with gorgonzola

Conchiglioni rigati faszerowane szpinakiem duszonym 32,-
z kurkami i zapiekane z parmezanem 200g

Conchiglioni rigati stuffed with stewed spinach and chanterelles, gratinated with Parmesan

Mafaldine z krewetkami, czosnkiem, szczypiorkiem 38,-
w aromacie świeżego parmezanu 200g

Mafaldine with prawns , garlic, chives and fresh Parmesan

DANIA RYBNE

FISH DISHES

Sandacz z patelni w sosie rakowym na risotto 58,-

z dodatkiem kolorowego groszku cukrowego 150/80/50g

Fried perch-pike in crayfish sauce served on risotto with sugar peas

Stek z tuńczyka w sosie cytrynowo – porowym 76,-

w duecie z kolorową marchewką i duszoną cukinią 200/80/80g

*Tuna steak in lemon – leek sauce served with colour carrot
and stewed zucchini*

Łosoś norweski z rusztu podany na duszonym szpinaku, 48,-

z pieczonym ziemniakiem w mundurku i pomidorem

zapekany z mozzarellą 150/50/80/100g

*Grilled Norwegian salmon served on stewed spinach with roasted
potato and tomato gratinated with mozzarella*

DANIA Z MIĘS, DROBIU I DZICZYZNY

MAIN DISHES

Osory cielęce duszone w sosie chrzanowym z puree 48,-

ziemniaczano – dyniowym i sałatką z pieczonego buraka

150/80/50g

Teal tongues stewed in horseradish sauce, with potato-pumpkin puree and roasted beetroot salad

Stek wołowy z sosem z czerwonej cebuli podany 94,-

na placku ziemniaczano – selerowym z fasolką

szparagową z pomidorami 200/100/100g

Beef steak with red onion sauce served on potato-celery pancake with green beans and tomatoes

Kotleciki z młodego prosięcia w sosie wiśniowym 57,-

w asyście puree z fasoli i grillowanych boczniaków 250/100/80g

Young piglet cutlets in cherry sauce served with bean puree and grilled oyster mushrooms

Comber z jagnięciny nowozelandzkiej w sosie 89,-

miętowym podane z pieczonymi ziemniakami i warzywami grillowanymi 180/80/100g

New Zealand lamb loin in mint sauce served with roasted potatoes and grilled vegetables

Pieczona noga gęsi z sosem jeżynowo - agrestowym 78,-

z kluskami lanymi i modrą kapustą z żurawiną

180/80/150g

*Roasted goose leg with blackberry and gooseberry sauce,
served with batter dumplings and red cabbage with cranberry*

Filet kurczaka faszerowany podgrzybkami 49,-

w sosie cebulowym ze szpinakowym tagliatelle i warzywami

gotowanymi na parze 200//50/80/80g

*Chicken fillet stuffed with bay boletus mushrooms in onion sauce served
with spinach tagliatelle and boiled vegetables*

Połowica z jelenia Hetmana Branickiego podana 86,-

na duszonych grzybach leśnych z kopytkami,

jabłkiem pieczonym i buraczkami marynowanymi 150/50/80/50g

*The Hetman Branicki deer tenderloin served on stewed forest mushrooms
served with potato dumplings, roasted apple and marinated beetroots*

DANIA WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN DISHES

Pierogi z dowolnie wybranym farszem: 250g 24,-

- faszerowane mięsem z pieczonej gęsi okraszone maślakami

- z kapustą i grzybami

- ruskie

- ze szpinakiem, krewetkami koktajlowymi i cebulką

Pierogi (Polish ravioli) with filling of your choice:

- meat of roasted goose and brown-yellow boletus

- with cabbage and mushrooms

- Russian (potato, cheese and fried onion)

- spinach, cocktail shrimps and onion

Risotto z kurkami i kasztanami 150g 27,-

Risotto with chanterelles and chestnuts

Omlet z dowolnie wybranym dodatkiem: 100/50g 19,-

- z pomidorami

- z pieczarkami

- ze szpinakiem

- z owocami

Omlette with filling of your choice:

- tomatoes

- champignons

- spinach

- fruits

DESSERTS

DESSERTS

Strudel jabłkowy z gorącym sosem waniliowym 120/50g <i>Apple pie with hot vanilla sauce</i>	21,-
Krem Brulee z pomarańczami 150g <i>Cream Brullee with oranges</i>	17,-
Pacuszki serowo – waniliowe podane z sosem z czarnej porzeczki 120g <i>Cottage cheese and vanilla pancakes served with blackcurrant sauce</i>	19,-
Śliwki zapiekane pod kruszonką z płatków owsianych i sosem Amaretto 120g <i>Plums gratinated with rolled oats crumble and Amaretto sauce</i>	25,-
Tarta gruszkowa z gałką lodów czekoladowych 120/50g <i>Pear tart with chocolate ice-cream</i>	21,-
Hetmański puchar lodowy z gorącymi malinami 100/80g <i>The Hetman ice-cream goblet with hot raspberries</i>	25,-

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

<i>Kawa Movenpick</i>	15 cl	11,-
<i>Kawa espresso</i> <i>Espresso</i>	5 cl	11,-
<i>Kawa cappuccino</i> <i>Cappuccino</i>	15 cl	12,-
<i>Kawa latte</i> <i>Latte</i>	24 cl	14,-
<i>Kawa czekoladowa</i> <i>Chocolate coffee</i>	24 cl	14,-
<i>Czekolada</i> <i>Chocolate</i>	24 cl	12,-

Herbata Eilles czarna: 20 cl 8,-
Black Eilles Tea

English Ceylon

Darjeeling Royal

Assam Special

Earl Grey

Herbata Eilles zielona/ziółowa: 20 cl 8,-
Green/Herbal Eilles Tea:

Zielona herbata
Green

Mięta
Peppermint

Róża & Hibiskus
Rose & Hibiscus

Rooibos Vanilla

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Sok pomarańczowy <i>Orange juice</i>	20 cl	6,-
Sok jabłkowy <i>Apple juice</i>	20 cl	6,-
Sok grapefruitowy <i>Grapefruit juice</i>	20 cl	6,-
Sok z czarnej porzeczki <i>Black Currant juice</i>	20 cl	6,-
Sok pomidorowy <i>Tomato juice</i>	20 cl	6,-
Sok z pomarańczy <i>Orange juice</i>	20 cl	18,-
Sok z grapefruitów <i>Grapefruit juice</i>	20 cl	18,-

<i>Pepsi</i>	20 cl	7,-
<i>Mirinda</i>	20 cl	7,-
<i>Seven Up</i>	20 cl	7,-
<i>Schweppes Tonic</i>	20 cl	7,-
<i>Gorska Natura</i>	25 cl	7,-
<i>San Pellegrino</i>	25 cl	12,-
<i>Perrier</i>	33 cl	14,-
<i>Red Bull</i>	25 cl	16,-

ZESTAW STANDARD

Krem z dyni z nutą pomarańczy i świeżym imbirem
Pumpkin cream with orange juice and fresh ginger

Golonka z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
Pork knuckle with boiled potatoes and fried cabbage

Śliwki zapiekane pod kruszonką z płatków owsianych
Plums gratinated with porridge oats crumble

Kompot owocowy
Fruit compote

Staropolski barszcz biały z jajkiem przepiórczym
Traditional Polish sour cream soup with quail egg

**Łosoś norweski z rusztu podany na duszonym szpinaku,
z pieczonym ziemniakiem w mundurku i pomidorem zapiekany z mozzarellą**
*Grilled Norwegian salmon served on stewed spinach
with roasted potato and tomato, gratinated with mozzarella*

Sałatka owocowa
Fruit salad

Kompot owocowy
Fruit compote

Kompozycja sałat z serami pleśniowymi w pikantnym sosie
Mixed lettuces with blue cheese in spicy dressing

Półmisek pierogów domowych
Plate of homemade Polish ravioli

Tarta gruszkowa z gałką lodów czekoladowych
Pear tart with chocolate ice-cream

Kompot owocowy
Fruit compote

Rosół z kołdunami
Sour cream soup

**Filet kurczaka faszerowany podgrzybkami w sosie cebulowym,
z razowym tagliatelle i warzywami gotowanymi na parze**
*Chicken fillet stuffed with bay boletus mushrooms in onion sauce,
with wholemeal tagliatelle and boiled vegetables*

Lody waniliowe
Vanilla ice cream

Kompot owocowy
Fruit compote

ZESTAW SUPERIOR

Pasztet domowy z dodatkiem sosu żurawinowego

Homemade pâté with cranberry sauce

Sandacz z patelni w sosie rakowym na risotto

z dodatkiem kolorowego groszku cukrowego

Fried perch-pike in crayfish sauce served on risotto with sugar peas

Placuszki serowo – waniliowe podane z sosem z czarnej porzeczki

Cottage cheese and vanilla pancakes served with blackcurrant sauce

Sok owocowy

Fruit juice

Salatka grecka

Greek salad

Kotleciki z młodego prosięcia w sosie wiśniowym

podane z puree z fasoli i grillowanymi bocznikami

Young piglet cutlets in cherry sauce

served with bean puree and grilled oyster mushrooms

Strudel jabłkowy z gorącym sosem waniliowym

Apple pie with hot vanilla sauce

Sok owocowy

Fruit juice

Zabelana zupa z grzybów leśnych z diablotką

Forest mushroom soup with French pastry fingers

Ozory cielęce duszone w sosie chrzanowym

z puree ziemniaczano – dyniowym i sałatką z pieczonego buraka

Veal tongues stewed in horseradish sauce

with potato-pumpkin puree and roasted beetroot salad

Krem Brulee

Creme Brulee

Sok owocowy

Fruit juice

APERITIF

<i>Martini</i> Extra Dry	8 cl	10,-
<i>Martini</i> Rosso	8 cl	10,-
<i>Campari</i> Bitter	4 cl	12,-

GIN

<i>Seagram's</i>	4 cl	10,-
<i>Gordon's</i>	4 cl	14,-

WÓDKA/WODKA

<i>Bols</i>	4 cl	6,-
<i>Absolut</i>	4 cl	12,-
<i>Absolut Kurant</i>	4 cl	12,-
<i>Absolut Citron</i>	4 cl	12,-
<i>Finlandia</i>	4 cl	12,-
<i>Finlandia Cranberry</i>	4 cl	12,-
<i>Chopin</i>	4 cl	16,-
<i>Krupnik</i>	4 cl	6,-
<i>Łoładkowa Gorzka</i>	4 cl	6,-
<i>Łubrówka</i>	4 cl	6,-

TEQUILA

<i>Ameca Blanco</i>	4 cl	17,-
---------------------	------	------

<i>Ameca Anejo</i>	4 cl	19,-
--------------------	------	------

RUM

<i>Bacardi Superior</i>	4 cl	14,-
-------------------------	------	------

<i>Bacardi 8 Anos</i>	4 cl	19,-
-----------------------	------	------

WHISKY / WHISKEY

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

KONIAKI

<i>Hennessy VS</i>	4 cl	32,-
<i>Camus Josephine</i>	4 cl	44,-
<i>Martell VSOP</i>	4 cl	57,-
<i>Hennessy XO</i>	4 cl	110,-

BRANDY

<i>Metaxa 5</i>	4 cl	16,-
<i>Stock 84 VSOP</i>	4 cl	16,-
<i>Metaxa 7</i>	4 cl	22,-

*S*HERRY

*S*andeman

8 cl 18,-

*P*ORTO

*A*ffley

8 cl 16,-

L I K I E R Y

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

PIWO / BEER

<i>Zubr</i>	50 cl	8,-
<i>Budweiser</i>	33 cl	10,-
<i>Guinness</i>	33 cl	16,-
<i>Corona</i>	33 cl	16,-
<i>Lech</i> (bezalkoholowe / <i>non-alcoholic</i>)	33 cl	8,-

DRODZY GOŚCIE

Dziękujemy za przybycie do Restauracji CRANŻERIA.

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 CRANŻERIA 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 *CRANŻERIA 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

Zyczymy smacznego!

Bon appetit !

Marek Grzesiak

Dyrektor Hotelu