

Oranzeria

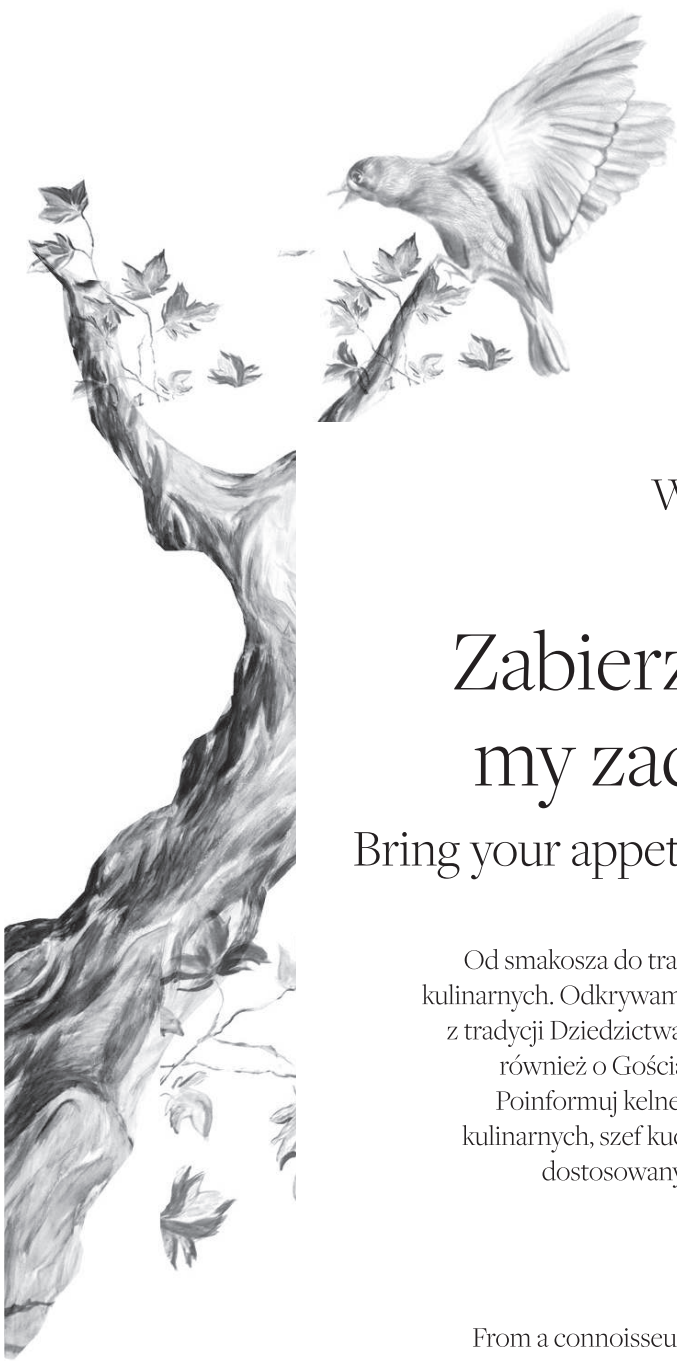
RESTAURANT

MENU

Godziny otwarcia | Opening hours

14:00—22:00





Witaj — Welcome

Zabierz ze sobą apetyt, my zadbamy o resztę.

Bring your appetite, we will take care of the rest.

Od smakosza do tradycjonalisty - oferujemy całą paletę możliwości kulinarnych. Odkrywamy bogactwo nowych smaków, czerpiemy inspirację z tradycji Dziedzictwa Kulinarnego naszego regionu. Nie zapominamy również o Gościach, którzy są wegetarianami lub alergikami.

Poinformuj kelnera o swoich preferencjach lub wymaganiach kulinarnych, szef kuchni przygotuje danie z właściwych składników, dostosowanych do Twoich indywidualnych potrzeb.

From a connoisseur to a traditionalist - we offer an entire palette of culinary possibilities. We discover the richness of new flavours, drawing inspiration from the tradition of our region's Culinary Heritage. We also don't forget about Guests who are vegetarians or have allergies.

Tell the waiter about your preferences or requirements and the chef will prepare a dish with the right ingredients, tailored to your individual needs.

Informacje o alergenach dostępne są na końcu karty.

Allergy information is available at the end of the menu.



PRZYSTAWKI — APPETIZERS

TATAR WOŁOWY | BEEF TATARE / 250 g 69 zł

polędwica wołowa / szalotka / kurki / ogórek kiszony / żółtko
/ musztarda francuska / kapary / masło / pieczywo
beef tenderloin / shallots / chanterelles / pickled cucumber / egg
yolk / French mustard / capers / butter / bread

alergeny | allergens: 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10

KREWETKI | PRAWNS / 200 g 69 zł

krewetki / masło / białe wino / czosnek / chili / bagietka pomidorowa
prawns / butter / white wine / garlic / chili / tomato baguette

alergeny | allergens: 1, 2, 7

TATAR Z SUSZONYCH POMIDORÓW / 220 g 49 zł

DRIED TOMATO TARTARE

suszone pomidory / szalotka / rzodkiew marynowana / szczypiorek / kapary
sun-dried tomatoes / shallots / pickled radish / chives / capers

alergeny | allergens: 9, 10

OŚMIORNICA | OCTOPUS / 200 g 79 zł

ośmiornica / oliwa / chorizo / pomidorki koktajlowe
/ natka pietruszki / pieczywo | octopus / olive oil
/ chorizo / cherry tomatoes / parsley / bread

alergeny | allergens: 1, 2, 3, 9

ZUPY — SOUPS

BOROWIKOWA | BOLETUS / 300 g 29 zł

borowik / bulion grzybowy / kluseczki lane / natka pietruszki
boletus / mushroom broth / poured dumplings / parsley

alergeny | allergens: 1, 3, 7, 9

KREM Z DYNI | PUMPKIN CREAM / 300 g 25 zł

dynia Hokkaido / pak choi / pomidorki koktajlowe / oliwa chili
Hokkaido pumpkin / pak choi / cherry tomatoes / chili oil

alergeny | allergens: brak | none

ŻUREK ŚWIĘTOKRZYSKI / 300 g 26 zł

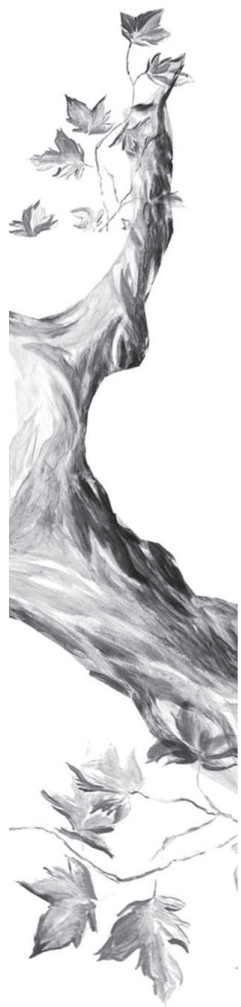
SOUR RYE SOUP ŚWIĘTOKRZYSKI

zakwas żurku / kielbasa biała / jajko / szczypiorek / pieczywo
sour rye soup / white sausage / egg / chives / bread

alergeny | allergens: 1, 3, 7, 9



Wegańskie
Vegan



SALATY — SALADS

CEZAR | CESAR / 400 g 49 zł

filet z kurczaka / sałata rzymska / sos anchois / parmezan / bagietka czosnkowa
chicken fillet / romaine lettuce / anchovy sauce / parmesan / garlic baguette

alergeny | allergens: 1, 3, 4, 7, 9

TOFU WĘDZONE | SMOKED TOFU / 400 g 47 zł

tofu wędzone / mix sałat / ogórek świeży / pomidorki koktajlowe / orzechy
nerkowca / cebulka marynowana / patison / mandarynka / vinegret z rokitnika
tofu / mixed salad / fresh cucumber / cherry tomatoes / cashew nuts
/ pickled onion / squash / tangerine / sea buckthorn vinaigrette

alergeny | allergens: 6, 8

KREWETKI | PRAWNS / 400 g 59 zł

krewetki / masło / białe wino / sałata rzymska / sos anchois / pomidorki
koktajlowe / bagietka czosnkowa | prawns / butter / white wine / romaine
lettuce / anchovy sauce / cherry tomatoes / garlic baguette

alergeny | allergens: 1, 2, 3, 7

MAKARONY — PASTA

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI | SHRIMP TAGLIATELLE / 400 g 69 zł

krewetki / tagliatelle / fond homarowy / pomidorki koktajlowe
/ czarna trufla / natka pietruszki | shrimps / tagliatelle / lobster fond
/ cherry tomatoes / black truffle / parsley

alergeny | allergens: 1, 2, 3, 7

SPAGHETTI Z KURCZAKIEM / 400 g 59 zł

SPAGHETTI WITH CHICKEN

filet z kurczaka / spaghetti / chorizo / oliwa / czosnek / chili
/ parmezan / natka pietruszki | chicken fillet / spaghetti / chorizo
/ olive oil / garlic / chili / parmesan / parsley

alergeny | allergens: 1, 3, 7



Wegańskie
Vegan

DANIA GŁÓWNE — MAIN COURSES

PIEROGI Z KRÓLIKA | RABBIT DUMPLINGS / 350 g 49 zł
królik / śmietana / białe wino / szalotka / jabłko / burak / miód
/ musztarda francuska / natka pietruszki | rabbit / cream / white wine
/ shallot / apple / beetroot / honey / french mustard / parsley
alergeny | allergens: 1, 3, 7, 9

KACZKA | DUCK / 400 g 69 zł
filet z kaczki sv / czarna porzeczka / ziemniak / Romanesco
/ marchew paryska / pak choi | duck fillet sv / blackcurrant
/ potato / Romanesco / Parisian carrot / pak choi
alergeny | allergens: 1, 3, 7

WIEPRZOWINA | PORK / 500 g 56 zł
golonka / ziemniak / kapusta kiszona / cebula / boczek
/ chrzan / musztarda | pork knuckle / potato / sauerkraut
/ onion / bacon / horseradish / mustard
alergeny | allergens: 1, 6, 7, 9, 10

WOŁOWINA | BEEF / 450 g 115 zł
stek z polędwicy wołowej / frytki / mix салат / pomidorki koktajlowe
/ ogórek świeży / cebula czerwona / vinegret / zielony pieprz
beef tenderloin steak / fries / mixed salad / cherry tomatoes
/ fresh cucumber / red onion / vinaigrette / green pepper
alergeny | allergens: 6, 7

SANDACZ | PIKE-PERCH / 450 g 91 zł
filet z sandacza / ryż arborio / parmezan / marchewka
/ szalotka / pak choi / szczypiorek / białe wino / masło
pike-perch fillet / arborio rice / parmesan / carrot
/ shallot / pak choi / chive / white wine / butter
alergeny | allergens: 4, 7, 9

RISOTTO | RISOTTO / 450 g 49 zł
ryż arborio / białe wino / szalotka / czosnek / boczniak
/ marchewka / pak choi / Romanesco | arborio rice / white wine
/ shallot / garlic / oyster mushroom / carrot / pak choi / Romanesco
alergeny | allergens: 9



Wegańskie
Vegan



DESERY — DESSERTS

ŚLIWKI SZYDŁOWSKIE POD KRUSZONKĄ / 300 g 25 zł
SZYDŁÓW PLUMS WITH CRUMBLE
śliwka / orzechy / wanilia / owoce / mięta
plums / vanilla / fruit / mint
alergeny | allergens: 1, 3, 7, 8

BEZA PAVLOVA | PAVLOVA'S MERINGUE / 300 g 26 zł
mascarpone / śmietana / mango / owoce
mascarpone / whipped cream / mango / fruit
alergeny | allergens: 3, 7

SERNIK LIMONKOWY | LIME CHEESECAKE / 300 g 26 zł
ser biały / wanilia / limonka / owoce
white cheese / vanilla / lime / fruit
alergeny | allergens: 3, 7

BROWNIE Z CZERWONEJ FASOLI / 300 g 24 zł
RED BEAN BROWNIE
fasola czerwona / daktyle / kakao / owoce
red beans / dates / cocoa / fruits
alergeny | allergens: brak | none



Wegańskie
Vegan



MENU DZIECIĘCE — KIDS MENU

ROSÓL Z MAKARONEM | CHICKEN NOODLE SOUP / 250 g 18 zł
alergeny | allergens: 1, 3, 9

NUGGETSY Z KURCZAKA | CHICKEN NUGGETS / 250 g 29 zł
filet z kurczaka / frytki / ogórek świeży / śmietana
chicken fillet / fries / fresh cucumber / cream
alergeny | allergens: 1, 3, 7

NALEŚNIKI Z SEREM | PANCAKES WITH CHEESE / 250 g 25 zł
naleśniki / biały ser / owoce / bita śmietana / mango
crepes / white cheese / fruit / whipped cream / mango
alergeny | allergens: 1, 3, 7

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI / 300 g 25 zł
ICE CREAM SUNDAE WITH FRUIT
lody / owoce / bita śmietana
ice cream / fruit / whipped cream
alergeny | allergens: 1, 3, 7



NAPOJE — DRINKS

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Coca-Cola 0,25l 10 zł

Coca-Cola Zero 0,25l 10 zł

Fanta 0,25l 10 zł

Sprite 0,25l 10 zł

Kinley tonic water 0,25l 10 zł

Pink Aromatic Berry, Elderflower
ZERO CUKRU | Pink Aromatic Berry,
Elderflower ZERO SUGAR

Buskowiedka 0,33l 10 zł

naturalna woda mineralna niegazowana
natural mineral still water

Buskowiedka 0,33l 10 zł

naturalna woda mineralna gazowana
natural mineral sparkling water

NAPOJE CIEPŁE | HOT DRINKS

Herbata czarna Dilmah 10 zł

Dilmah Black tea

Herbata smakowa Dilmah 10 zł

Dilmah Flavoured tea
aromatyzowana | aromatized

Espresso 11 zł

Kawa czarna | Black coffee 10 zł

FuzeTea 0,25l 10 zł

smak Brzoskwini i Hibiskusa, smak Cytryny
Peach & Hibiscus flavour, Lemon flavour

Sok Cappy 0,25l | Cappy Juice 10 zł

pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina,
grejpfrutowy | orange, apple, multivitamin,
grapefruit

Burn 0,25l 15 zł

napój energetyzujący | energy drink

Sok wyciskany 0,25l 25 zł

Juice squeezed
ze świeżych owoców i warzyw
from fresh fruit and vegetables

Kawa biała | White coffee 12 zł

Cappuccino 14 zł

Caffé Latte 16 zł

Czekolada klasyczna 14 zł

Classic chocolate



ALKOHOLE — ALCOHOL

APERITIF

Martini Bianco / 80 ml / 14,4%	18 zł
Martini Rosso / 80 ml / 14,4%	18 zł
Martini Extra Dry / 80 ml / 15%	18 zł
Campari / 40 ml / 25%	20 zł

Whisky 40 ml

Jack Daniel's / 40%	28 zł
Gentleman Jack / 40%	30 zł
Jack Daniel's Single Barrel / 45%	52 zł
Johnnie Walker Blue / 40%	210 zł
Johnnie Walker Gold / 40%	55 zł
Johnnie Walker Black / 40%	24 zł
Johnnie Walker Red / 40%	16 zł
Chivas 18 / 40%	65 zł
Chivas 12 / 40%	25 zł
Ballantine's 12 / 40%	35 zł
Macalan 12 / 40%	85 zł

Bourbon 40 ml

Jim Beam / 40%	17 zł
Jim Beam Black / 43%	18 zł

Koniak 40 ml | Cognac

Martell V.S.O.P / 40%	45 zł
Hennessy XO / 40%	175 zł

Brandy 40 ml

Napoleon Bardinet / 30%	17 zł
Metaxa**** / 38%	18 zł
Metaxa***** / 40%	22 zł

Rum 40 ml

Malibu / 18%	18 zł
Bacardi biały / 37,5%	18 zł
Bacardi czarny / 40%	18 zł

Gin 40 ml

Bombay Sapphire / 40%	20 zł
Beefeater / 40%	18 zł
Lubuski / 40%	14 zł

Tequila 40 ml

Olmecca Silver / 38%	18 zł
Olmecca Gold / 35%	18 zł

Likiery 40 ml | Liqueurs

Jagermeister / 35%	17 zł
Sheridan's / 15,5%	17 zł
Bailey's / 17%	16 zł
Passoa / 15%	12 zł
Kahlua / 16%	19 zł

Wódka 40 ml | Vodka

J. A. Baczewski / 40%	18 zł
Chopin / 40%	25 zł
Dębowa Wódka / 40%	18 zł
Finlandia / 40%	16 zł
Finlandia smakowa flavoured / 37,5%	18 zł
Absolut / 40%	16 zł
Żubrówka Bisongrass vodka / 37,5%	14 zł
Wyborowa / 40%	14 zł

Piwo z beczki | Draft beer

Żywiec / 0,33 l / 5,5%	14 zł
Żywiec / 0,5 l / 5,5%	18 zł

Piwo bezalkoholowe | Non-alcoholic beer

Żywiec Free / 0,5 l / 0,0%	17 zł
----------------------------	-------

Piwo regionalne | Regional beer

Piwo Ponidzie / 0,5 l / 5,1%	20 zł
------------------------------	-------



Zapytaj o szerszą ofertę alkoholi przy barze lub bezpośrednio u obsługi.
You can ask for a wider offer at the bar or at the service.



KOKTAILE — COCKTAILS

KOKTAILE ALKOHOLOWE | ALCOHOL COCKTAILS

Gin & Tonic 28 zł

gin, tonic, ogórek | gin, tonic, cucumber
wytrawny | dry / 200 ml

Cuba Libre 28 zł

ciemny rum, Coca-Cola, limonka
dark rum, Coca-Cola, lime
słodki | sweet / 200 ml

Vodka Sour 28 zł

wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka,
Angostura Bitter | vodka, lemon juice, sugar syrup,
egg white, Angostura Bitter
słodko-kwaśny | sweet & sour / 200 ml

Old Fashioned 28 zł

bourbon, syrop cukrowy, Angostura Bitter, zest z pomarańczy
bourbon, sugar syrup, Angostura Bitter, orange zest
wytrawny | dry / 200 ml

Aperol Spritz 30 zł

Aperol, Prosecco, pomarańcza, woda gazowana
Aperol, Prosecco, orange, sparkling water
orzeźwiający | refreshing / 200 ml

Gin Basil Smash 26 zł

gin, cytryna, bazylija, syrop cukrowy
gin, lemon juice, basil, sugar syrup
orzeźwiający | refreshing / 200 ml

Breakfast Martini 28 zł

gin, sok z cytryny, Triple sec, marmolada brzoskwiniowa
gin, lemon juice, Triple sec, peach marmalade
wytrawny z nutą owoców
dry with a hint of fruit / 200 ml

Painkiller 32 zł

ciemny rum, sok ananasowy, sok pomarańczowy,
mleczko kokosowe, Malibu | dark rum, pineapple juice,
orange juice, coconut milk, Malibu
słodki | sweet / 200 ml

Vodka Collins 28 zł

wódka infuzowana grejpfrutem, sok z cytryny, syrop
cukrowy, woda gazowana | grapefruit infused vodka,
lemon juice, sugar syrup, sparkling water
orzeźwiający z nutą cytrusów
refreshing with a hint of citrus / 200 ml

Mojito 30 zł

limonka, cukier trzcinowy, mięta, rum
lime, cane sugar, mint, and rum
orzeźwiający | refreshing / 200 ml



KOKTAILE BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOL COCKTAILS

Gin Basil Smash Virgin 24 zł

sok z cytryny, bazylija, syrop cukrowy, woda gazowana
lemon juice, basil, sugar syrup, sparkling water
orzeźwiający | refreshing / 200 ml

Mojito Virgin 24 zł

limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana
lime, cane sugar, mint, and sparkling water
orzeźwiający | refreshing / 200 ml

ALERGENY — ALLERGENS

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN

CEREALS CONTAINING GLUTEN

pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz | wheat, rye, barley, oats, spelt

2. SKORUPIAKI ORAZ PRODUKTY POCHODNE

CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF

3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE

EGGS AND PRODUCTS THEREOF

4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE

FISH AND PRODUCTS THEREOF

5. ORZESZKI ZIEMNIE, ORZECHY ARACHIDOWE I PRODUKTY POCHODNE

PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF

6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE

SOY AND PRODUCTS THEREOF

7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE

MILK AND PRODUCTS THEREOF

8. ORZECHY I PRODUKTY POCHODNE

NUTS AND PRODUCTS THEREOF

migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe
almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, Brazil nuts, pistachios

9. SELER I PRODUKTY POCHODNE

CELERY AND PRODUCTS THEREOF

10. GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE

MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF

11. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE

SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF

12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF





Oranzeria

RESTAURANT





SEZONOWE ROZGRZEWAJĄCE NAPOJE

SESONAL WARMING DRINKS

GRZANIEC | MILLED 28 zł

wódka żołądkowa gorzka / sok jabłkowy / cynamon / pomarańcz / goździki
Żołądkowa bitter vodka / apple juice / cinnamon / orange / cloves

PIJANA MALINA | DRUNKEN RASPBERRY 28 zł

herbata / cynamon / miód / wódka malinowa
tea / cinnamon / honey / raspberry vodka

ZIMOWY GRZANIEC KAWOWY 28 zł

WINTER MULLED COFFEE

kawa / kahlua / rum / bita śmietana
coffee / Kahlua / rum / whipped cream

AROMATYCZNE BIAŁE WINO NA GORĄCO 22 zł

AROMATIC HOT WHITE WINE

wino białe / gruszka / anyż / cynamon
white wine / pear / anise / cinnamon

MALINOWA ROZKOSZ | RASPBERRY DELIGHT 19 zł

herbata malinowa / maliny / pomarańcza
raspberry tea / raspberries / orange

ROZGRZEWAJĄCY IMBIR | WARMING GINGER 19 zł

herbata czarna / świeży imbir / cytrusy / sok imbirowy / cynamon
black tea / fresh ginger / citrus fruits / ginger juice / cinnamon

