

# 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.

Informacje o alergenach dostępne są w barze.

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.

Allergy information is available at the bar.

Oznaczenia w karcie dań | Symbols in the menu:



Wegetariańskie  
Vegetarian



Bezglutenowe  
Gluten-free



Bez laktozy  
Lactose-free



## PRZYSTAWKI — APPETIZERS

### TATAR SIEKANY | BEEF CHOPPED TATARE ..... 59 zł

z konfiturą z czerwonej cebuli, żelką z żółtka i chrustem z pora, oliwą pietruszkową i mascarpone | with red onion jam, egg yolk jelly and leek twist, parsley oil and mascarpone

### TATAKI Z FILETU Z ŁOSOSIA ..... 59 zł

SALMON FILLET TATAKI

marynowany w sosie sojowym, z pastą z awokado, koprem włoskim, ostrą papryką, cukinią, papryką i kiszoną rzodkiewką | marinated in soy sauce, with avocado paste, fennel, hot pepper, courgette, paprika and pickled radish

### PÂTÉ Z KRÓLIKA | RABBIT PÂTÉ ..... 39 zł

w sosie majonezowym z chrzanem i lubczykiem, smażonym pak choi oraz galaretką wiśniową | in mayonnaise sauce with horseradish and lovage, fried pak choi and cherry jelly

### CARPACCIO Z BURAKA ..... 30 zł

BEETROOT CARPACCIO

z roszponką, sosem jabłkowym, oliwą z suszonych pomidorów, zielonym groszkiem, mussem wiśniowym na mleku kokosowym, chrzanem, kielkami i chrupkim pieczywem | with rocket, apple sauce, sun-dried tomato oil, green peas, cherry mousse on coconut milk, horseradish, sprouts and crispy bread



Wegetariańskie  
Vegetarian



Bezglutenowe  
Gluten-free



Bez laktozy  
Lactose-free



## ZUPY—SOUPS

- TRADYCYJNA ZALEWAJKA ŚWIĘTOKRZYSKA** ..... 24 zł  
TRADITIONAL ŚWIĘTOKRZYSKA ZALEWAJKA  
na zakwasie kapuścianym, z kielbasą swojską, boczkiem  
wędzonym, i puree ziemniaczanym | on leaven of cabbage  
with cottage sausage, smoked bacon, and potato puree
- ZUPA BOROWIKOWA | BOLETUS SOUP** .....  ..... 25 zł  
z kluseczkami serowymi i natką pietruszki  
with cheese dumplings and parsley
- ZUPA KREM Z KALAFIORA** .....   ..... 22 zł  
CAULIFLOWER CREAM SOUP  
z kalafiorem romanesco, jajkiem mollet i oliwą paprykową  
with romanesco cauliflower, mollet egg and paprika oil

## SALATY I MAKARONY—SALADS & PASTA

- SALATKA CEZAR | CESAR SALAD** ..... 47 zł  
z kurczakiem supreme, sosem anchois, sałatą rzymską, konfitowanymi  
pomidorami, płatkami parmezanu i bagietką czosnkową | with chicken  
supreme, anchovy sauce, romaine lettuce, parmesan flakes, confit  
tomatoes and garlic baguette
- SALATKA Z KOZIM SEREM | GOAT CHESE SALAD** ..... 42 zł  
z burakami w zalewie, smażonym szpinakiem z czosnkiem, paluszkami  
grissini i musem jagodowym | with marinated beetroot, sautéed spinach  
with garlic, grissini sticks and berry mousse
- LINGUINI Z GRZYBAMI | MUSHROOM LINGUINI** ..... 46 zł  
(borowiki i boczniaki) w sosie z czerwonego wina, cebulą, czosnkiem, nacią  
pietruszki i parmezanem | (boletus and oyster mushrooms) in red wine sauce,  
onion, garlic, parsley and parmesan cheese
- TAGLIATELLE Z KREWETKAMI | SHRIMP TAGLIATELLE** ..... 48 zł  
z warzywami duszonymi w occie winnym: kalarepą, papryką ostrą i słodką,  
czosnkiem, sezamem i kolendrą | with vegetables stewed in wine vinegar:  
kohlrabi, hot and sweet peppers, garlic, sesame and coriander



Wegetariańskie  
Vegetarian



Bezglutenowe  
Gluten-free



Bez laktozy  
Lactose-free

## DANIA GŁÓWNE — MAIN COURSES

**PIEROGI Z MIĘSEM Z KRÓLIKA** ..... 45 zł

DUMPLINGS WITH RABBIT MEAT

z boczniakami, okrasą z pomidorów koktajlowych, czosnku oraz czerwonej cebuli | with oyster mushrooms, cherry tomatoes butter, garlic and red onion

**SMAŻONY FILET Z DORADY** | FRIED SEA BREAM FILLET ..... 59 zł

w ziołach, z mussem z buraka, puree z selera i chrzanu oraz młodą marchewką | in herbs, with beetroot mousse, celery and horseradish puree and young carrots

**FILET Z KACZKI SV** | DUCK FILLET SOUS-VIDE ..... 66 zł

z puree z ziemniaka-czosnku-pomidorów-cebuli, zielonymi warzywami i sosem demi-glace | with potato-garlic-tomato-onion puree, green vegetables and demi-glace sauce

**PIECZONE ŻEBERKA** | ROASTED RIBS ..... 52 zł

z puree z ziemniaka i kiszzonej kapusty wraz z konfiturą z czerwonej cebuli i kapusty, oraz sosem BBQ | with sauerkraut and potato puree, red onion and cabbage jam, and BBQ sauce

**STEK Z KALAFIORA** | CAULIFLOWER STEAK ..... 42 zł

z puree z buraka na mleku kokosowym, frytkami z batatów i sosem tzatziki | with beetroot puree in coconut milk, yam fritters and tzatziki sauce



**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** ..... 105 zł

BEEF TENDERLOIN STEAK

z kapustą włoską faszerowaną ziemniakami, boczkiem, twarogiem, smażonym jarmużem z pomidorkami, groszkiem cukrowym i czosnkiem | with savoy cabbage stuffed with potatoes, bacon, cottage cheese, fried kale with tomatoes, sugar snap peas and garlic

**KOTLECIKI JAGNIĘCE** | LAMB CHOPS ..... 82 zł

z wątróbką drobiową z cebulą, kopytkami, miksem sałat, sosem demi-glace z owocami leśnymi | with poultry liver with onion, gnocchi, mix of lettuce, demi-glace sauce with forest fruits



Wegetariańskie  
Vegetarian



Bezglutenowe  
Gluten-free



Bez laktozy  
Lactose-free



## DESERY — DESSERTS

**ŚLIWKI SZYDŁOWSKIE POD KRUSZONKĄ** ..... 25 zł  
SZYDŁÓW PLUMS WITH CRUMBLE

**BEZA PAVLOVA** | PAVLOVA'S MERINGUE ..... 26 zł



**SERNIK LIMONKOWY** | LIME CHEESECAKE ..... 26 zł  
z angielskim sosem miętowym | with English mint sauce

**BROWNIE Z CZERWONEJ FASOLI** ..... 20 zł  
RED BEAN BROWNIE  
z owocami leśnymi i lodami śmietankowymi  
with forest fruit and ice cream



Wegetariańskie  
Vegetarian



Bezglutenowe  
Gluten-free



Bez laktozy  
Lactose-free



## MENU DZIECIĘCE — KIDS MENU

**ROSÓL Z MAKARONEM | CHICKEN NOODLE SOUP** ..... 15 zł

**FILET DROBIOWY LUB PALUSZKI RYBNE** ..... 29 zł

POULTRY FILLET OR FISH FINGERS

z frytkami, mizerią i ketchupem | with fries, cucumber salad and ketchup

**PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI** ..... 26 zł

ICE CREAM CUP WITH FRUIT



# 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

**Kropla Beskidu 0,33l** ..... 10 zł  
naturalna woda mineralna niegazowana  
natural mineral still water

**Kropla Delice 0,33l** ..... 10 zł  
naturalna woda mineralna gazowana  
natural mineral sparkling water

**FuzeTea 0,25l** ..... 10 zł

cytrynowa z trawą cytrynową,  
brzoskwińowa z hibiskusem | lemon tea  
with lemongrass, peach tea with hibiscus

**Sok Cappy 0,25l** | Cappy Juice ..... 10 zł

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

**Burn 0,25l** ..... 15 zł

napój energetyzujący | energy drink

**Sok wyciskany 0,20l** ..... 25 zł

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

## NAPOJE CIEPŁE | HOT DRINKS

**Herbata czarna Dilmah** ..... 8 zł  
Dilmah Black tea

**Herbata smakowa Dilmah** ..... 8 zł  
Dilmah Flavoured tea  
aromatyzowana | aromatized

**Espresso** ..... 9 zł

**Kawa czarna** | Black coffee ..... 8 zł

**Kawa biała** | White coffee ..... 10 zł

**Cappuccino** ..... 12 zł

**Caffé Latte** ..... 14 zł

**Czekolada klasyczna** ..... 12 zł  
Classic chocolate





# ALKOHOLE — ALCOHOL

## APERITIF

Martini Bianco / 80 ml .....	12 zł
Martini Rosso / 80 ml .....	12 zł
Martini Extra Dry / 80 ml .....	12 zł
Campari / 40 ml .....	10 zł

## Whisky 40 ml

Macallan Sienna .....	55 zł
Macallan Amber .....	40 zł
Jack Daniel's .....	24 zł
Gentleman Jack .....	26 zł
Jack Daniel's Single Barrel .....	30 zł
Johnnie Walker Blue .....	80 zł
Johnnie Walker Gold .....	40 zł
Chivas 18 .....	40 zł
Chivas 12 .....	24 zł
Ballantine's 12 .....	24 zł

## Bourbon 40 ml

Jim Beam .....	16 zł
Jim Beam Black .....	24 zł

## Koniak 40 ml | Cognac

Martell V.S.O.P. ....	38 zł
Hennessy XO .....	60 zł

## Brandy 40 ml

Napoleon Bardinet .....	16 zł
Metaxa***** .....	20 zł

## Rum 40 ml

Malibu .....	15 zł
Bacardi .....	15 zł

## Gin 40 ml

Bombay Sapphire .....	18 zł
Beefeater .....	15 zł

## Tequila 40 ml

Olmecca Silver .....	18 zł
Olmecca Gold .....	18 zł

## Likiery 40 ml | Liqueurs

Jagermeister .....	16 zł
Sheridan's .....	16 zł
Bailey's .....	16 zł
Passoa .....	12 zł
Kahlua .....	12 zł

## Wódka 40 ml | Vodka

J. A. Baczewski .....	16 zł
Chopin .....	16 zł
Dębowa Wódka .....	14 zł
Finlandia .....	14 zł
Finlandia smakowa   flavoured .....	14 zł
Absolut .....	14 zł
Żubrówka   Bisongrass vodka .....	10 zł

## Piwo z beczki | Draft beer

Żywiec / 0,33 l .....	10 zł
Żywiec / 0,5 l .....	15 zł

## Piwo butelkowe | Bottled beer

Żywiec / 0,5 l .....	15 zł
Żywiec Free / 0,5 l .....	15 zł
Lech Free / 0,5 l .....	15 zł
Piwo regionalne / 0,5 l .....	17 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 ..... 23 zł

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

### Cuba Libre ..... 26 zł

ciemny rum, cola, limonka | dark rum, cola, lime  
słodki | sweet / 200 ml

### Vodka Sour ..... 20 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 ..... 23 zł

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

### Aperol Spritz ..... 25 zł

Aperol, Prosecco, pomarańcza  
Aperol, Prosecco, orange  
orzeźwiający | refreshing / 200 ml

### Gin Basil Smash ..... 23 zł

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

### Breakfast Martini ..... 24 zł

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

### Painkiller ..... 26 zł

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

### Vodka Collins ..... 20 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 ..... 25 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 ..... 13 zł

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

### Mojito Virgin ..... 20 zł

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

