

# Oranzeria

RESTAURANT

MENU

Godziny otwarcia | Opening hours

**13:00—21:00**





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





Dziedzictwo Kulinarne  
Culinary Heritage



## PRZYSTAWKI — APPETIZERS

**TATAR SIEKANY | BEEF CHOPPED TARTARE** .....  ..... 45 zł  
z konfiturą z czerwonej cebuli, żelką z żółtka i chrustem z pora  
with red onion jam, egg yolk jelly and leek twist

**CARPACCIO Z BURAKA | BEETROOT CARPACCIO** .....   ..... 20 zł  
z zielonym groszkiem, kaparami, serem feta i sosem  
żurawinowym | with green peas, capers, feta cheese  
and cranberry sauce

**BUNCOK REGIONALNY SER** .....   ..... 26 zł  
BUNCOK REGIONAL CHEESE  
z marynowanymi w oliwie pomidorami i grzanką  
with tomatoes marinated in olive oil and a toast



Wegetariańskie  
Vegetarian



Bezglutenowe  
Gluten-free



Dziedzictwo Kulinarne  
Culinary Heritage



## MAKARONY— PASTA

### PAPARDELLE W SOSIE ŚMIETANOWYM

#### PAPARDELLE IN CREAM SAUCE

z kurczakiem | with chicken ..... 30 zł

z krewetkami | with shrimps ..... 39 zł



## ZUPY— SOUPS

### TRADYCYJNA ZALEWAJKA

#### TRADITIONAL ZALEWAJKA

na maślanec | (potato soup) with buttermilk



16 zł

### ZUPA BOROWIKOWA | BOLETUS SOUP

z kluseczkami serowymi | with cheese dumplings



16 zł

### KREM Z CEBULI | ONION CREAM

z siekaną pietruszką i chipsem z jarmużu

with chopped parsley and kale chips



16 zł



Wegetariańskie  
Vegetarian



Bezglutenowe  
Gluten-free



Dziedzictwo Kulinarne  
Culinary Heritage

## DANIA GŁÓWNE — MAIN COURSES

**PIEROGI Z MIĘSEM Z KRÓLIKA** ..... **Dk** ..... 34 zł  
DUMPLINGS WITH RABBIT MEAT  
z bocznikami, okrasą z pomidorów koktajlowych z czosnkiem  
with oyster mushrooms, cherry tomatoes butter with garlic

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | SIRLOIN STEAK** ..... 79 zł  
z ziemniakami zapiekanymi i warzywami z grilla  
with roasted potatoes and grilled vegetables

**FILET Z KACZKI | DUCK FILLET** ..... 49 zł  
z sosem holenderskim, warzywami sezonowymi, palone  
puree ziemniaczane oraz jajo mollet | with hollandaise sauce,  
seasonal vegetables, roasted potato puree and a mollet egg

**FILET Z INDYKA | TURKEY FILLET** ..... 44 zł  
z sosem na bazie białego wina, buraki concase, kalafior i puree  
z zielonego groszku | with white wine sauce, concase beetroot,  
cauliflower and green peas puree

**TUŃCZYK | TUNA** .....   ..... 68 zł  
z musem z batatów, puree gruszkowo-pietruszkowe, brokuł,  
ananas z papryką chili | with sweet potato mousse, pear and  
parsley puree, broccoli, pineapple with chili pepper

**SZAFRANOWE RISOTTO | SAFFRON RISOTTO** .....  ..... 28 zł  
z grzybami i warzywami sezonowymi  
with mushrooms and seasonal vegetables



## SALATY — SALADS

**KOZI SER Z MELONEM** | GOAT CHEESE WITH MELON ..... 37 zł  
ze świeżym szpinakiem, galaretką wiśniową i paluszkami grissini  
with fresh spinach, cherry jelly and grissini sticks

**Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ** | WITH SIRLOIN ..... 43 zł  
z miksem sałat, pomidorem koktajlowym, świeżym ogórkiem, serem  
Parmezan, sosem vinegret i grzankami | with mix of lettuces, cherry  
tomato, fresh cucumber, Parmesan cheese, vinaigrette sauce, and croutons

## DESERY — DESSERTS

**ŚLIWKI SZYDŁOWIECKIE POD KRUSZONKĄ** ..... 16 zł  
SZYDŁOWIEC PLUMS WITH CRUMBLE

**BEZA PAVLOVA** | PAVLOVA'S MERINGUE ..... 16 zł

**PUCHAR LODOWY ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI** ..... 18 zł  
ICE CREAM CUP WITH FRESH FRUIT



Wegetariańskie  
Vegetarian



Bezglutenowe  
Gluten-free



Dziedzictwo Kulinarne  
Culinary Heritage

## MENU DZIECIĘCE — KIDS MENU

**ROSÓL Z MAKARONEM | CHICKEN NOODLE SOUP** ..... 10 zł

**NUGETSY Z KURCZAKA | CHICKEN NUGGETS** ..... 20 zł  
z frytkami i mizerią | with fries and cucumber salad

**RĘCZNIE ROBIONE KLUSECZKI** ..... 17 zł  
HAND-MADE DUMPLINGS  
ze śmietaną na słodko i świeżymi owocami  
with sweet cream and fresh fruit



# NAPOJE — DRINKS

## NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

**Coca-Cola 0,25l** ..... 8 zł

**Coca-Cola Zero 0,25l** ..... 8 zł

**Fanta 0,25l** ..... 8 zł

**Sprite 0,25l** ..... 8 zł

**Kinley tonic water 0,25l** ..... 8 zł

**Kropla Beskidu 0,33l** ..... 8 zł  
naturalna woda mineralna niegazowana  
natural mineral still water

**Kropla Delice 0,33l** ..... 8 zł  
naturalna woda mineralna gazowana  
natural mineral sparkling water

**FuzeTea 0,25l** ..... 8 zł  
cytrynowa z trawą cytrynową  
brzoskwiniowa z hibiskusem | lemon tea  
with lemongrass, peach tea with hibiscus

**Sok Cappy 0,25l** | Cappy Juice ..... 8 zł  
pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy,  
multiwitamina, grejpfrutowy, pomidorowy  
orange, apple, blackcurrant, multivitamin,  
grapefruit, tomato

**Sok wyciskany 0,20l** ..... 16 zł  
Juice squeezed  
ze świeżych owoców i warzyw  
from fresh fruit and vegetables

**Burn 0,25l** ..... 12 zł  
napój energetyzujący | energy drink

**San Pellegrino 0,25l** ..... 15 zł  
woda mineralna | mineral water

**San Pellegrino 0,7l** ..... 28 zł  
woda mineralna | mineral water

## NAPOJE CIEPŁE | HOT DRINKS

**Herbata czarna** | Black tea ..... 6 zł

**Herbata smakowa** | Flavoured tea ..... 6 zł  
aromatyzowana | aromatized

**Espresso** ..... 7 zł

**Kawa czarna** | Black coffee ..... 7 zł

**Kawa biała** | White coffee ..... 8 zł

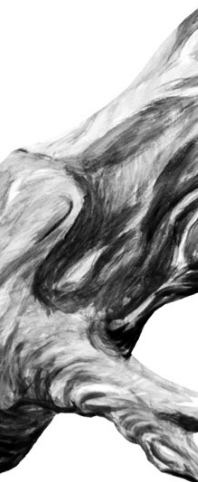
**Cappuccino** ..... 9 zł

**Caffé Latte** ..... 10 zł

**Caffé Latte** ..... 11 zł  
z syropem smakowym  
with flavoured syrup

**Kawa po irlandzku** | Irish coffee ..... 17 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
Martini Rosato 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

Grand Marnier .....	22 zł
Jagermeister .....	16 zł
Sheridan's .....	16 zł
Bailey's .....	16 zł
Passoa .....	12 zł

## Wódka 40 ml | Vodka

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

## Piwo z beczki | Draft beer

Żywiec 0,33 l .....	8 zł
Żywiec 0,5 l .....	10 zł

## Piwo butelkowe | Bottled beer

Żywiec 0,5l .....	10 zł
Żywiec Free 0,5l .....	10 zł
Piwo regionalne 0,5l .....	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 ..... 21 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

### Whisky Sour ..... 25 zł

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

### Old Fashioned ..... 22 zł

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

### Dark'n'Stormy ..... 21 zł

ciemny rum, limonka, piwo imbirowe  
dark rum, lime, ginger beer  
orzeźwiający, pikantny | refreshing&spicy / 200 ml

### Aperol Spritz ..... 25 zł

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

### Red Lips ..... 20 zł

wódka infuzowana wanilią, Aperol, mus truskawkowy,  
sok z cytryny | vanilla infused vodka, Aperol,  
strawberry mousse, lemon juice  
słodko-kwaśny | sweet&sour / 200 ml

### Gin Basil Smash ..... 23 zł

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

### Grand Old Fashioned ..... 24 zł

bourbon infuzowany żurawiną, syrop kakaowy, Bitter  
czekoladowy, zest z pomarańczy | cranberry infused  
bourbon, cocoa syrup, Chocolate Bitter, orange zest  
słodko-kwaśny | sweet&sour / 200 ml

### Breakfast Martini ..... 24 zł

gin, sok z cytryny, Triple sec, marmolada brzoskwińowa  
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 grejfrutem, 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

## KOKTAILE BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOL COCKTAILS

### Gin Basil Smash Virgin ..... 12 zł

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

### Virgin Painkiller ..... 12 zł

sok ananasowy, sok pomarańczowy, mleczko  
kokosowe, syrop kokosowy | pineapple juice,  
orange juice, coconut milk, coconut syrup  
słodki | sweet / 200 ml

### Grand Lemonade ..... 12 zł

sok z cytryny, syrop cukrowy, świeży ogórek,  
mięta, woda gazowana/niegazowana | lemon  
juice, sugar syrup, cucumber, mint, still/sparkling  
water, crushed ice  
orzeźwiający | refreshing / 200 ml

