

ROOM SERVICE

Usługa Room Service dostępna jest w godzinach 13:00-16:00 oraz 17:00-21:00.

Między godziną 21:00, a 7:00 dostępny jest żurek. Zamówienia przyjmujemy pod numerem 902 oraz 912 z telefonów pokojowych. Przy zamówieniach doliczana jest opłata Room Service w wysokości 25 zł.

Room Service is available 13:00-16:00 and 17:00-21:00. Between 21:00 and 7:00 Sour Rye Soup is available. Orders on 902 and 912 from room phones. A Room Service fee is 25 PLN.

Przystawki / Starters

Żurek w chlebk 48 zł

puree ziemniaczane, biała kielbasa, jajko

Sour Rye Soup in bread 48 pln

mashed potatoes, white sausage, egg

Sałatka z serem Buratta (BG) 58 zł

pieczony burak (ekologiczny), piklowany ogórek, dynia, rukola, kolendra, orzeszki pini, kasztany w miodzie

Arugula salad with burrata cheese 58 pln

kalamata olives, raspberry, arugula, vinaigrette sauce, 12-year-old raspberry balsamic vinegar (gluten free)

Tatar z pieczonego bakłażana i suszonego pomidora (BG / V) 45 zł

awokado, zielone jabłko, kolendra, majonez, olej szczypiorkowy

Baked eggplant and dried tomato tartare (GF / V) 45 pln

avocado, green apple, coriander, mayonnaise, chive oil

Sery zagrodowe z Gospodarstwa Malinowy Chruśniak i Rancza Frontiera (BG) 75 zł

assortment serów krowich i kozich, ser Bursztyn, chutney z gruszek i ananasa, orzechy

Farm cheeses from the Malinowy Chruśniak and Ranczo Frontiera (GF) 75 pln

assortment of cow and goat cheeses, Bursztyn cheese, pear and pineapple chutney, nuts

Pierogi z ziemniakami i wędzonym serem 60 zł

palone siano, boczek wędzony, grzyby, puree z czerwonej kapusty, olej koperkowy

Dumplings with potatoes and smoked cheese 60 pln

burnt hay, smoked bacon, mushrooms, red cabbage puree, dill oil

Desery / Desserts

Beza z owocami 45 zł

krem mascarpone z mango i marakuja, owoce, pistacje

Meringue with fruit 45 pln

mascarpone cream with mango and passion fruit, fruits, pistachios

Mus z białej czekolady z orzechem laskowym z manufaktury "Naturalnie Orzechowe" 45 zł

sorbet z pomarańczy, granat, sos malinowy, zamsz czekoladowy

White chocolate mousse with hazelnut from the "Naturalnie Orzechowe" factory PLN 45

orange sorbet, pomegranate, raspberry sauce, chocolate suede

Dania główne / Main courses

Sałatka Cezar z kurczakiem (BG) 65 zł

chorizo, parmezan, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos Cezar

Caesar salad with chicken (GF) 65 pln

chorizo, parmesan, romaine lettuce, cherry tomatoes, red onion, Caesar dressing

Jesiotr z Gospodarstwa Rybackiego w Sugajnie (BG) 110 zł

puree z groszku, sos szpinakowy, zielone warzywa, piklowana rzodkiewka, olej koperkowy

Sturgeon from the Sugajno Fish Farm (BG) 110 pln

pea puree, spinach sauce, green vegetables, pickled radish, dill oil

Noga z kaczki 95 zł

pierogi leniwe z wędzonym serem, warzywa, puree z czerwonej kapusty, sos rodzynekowy

Duck leg 95 pln

lazy dumplings with smoked cheese, vegetables, red cabbage puree, raisin sauce

Schab z kością panierowany 80 zł

puree ziemniaczane, bigos, kaszanka z chorizo, olej koperkowy

Breaded pork loin with bone 80 pln

mashed potatoes, hunter's stew, chorizo sausage, dill oil

Zrazy wołowe 85 zł

puree ziemniaczane z truflą, sos własny, karmelizowany burak, brokuł

Beefroulades 85 pln

mashed potatoes with truffle, own sauce, caramelized beetroot, broccoli

Menu dla dzieci / Kids

Rosół z kury 29 zł

domowy makaron

Broth 29 pl

homemade noodles

Kurczak w panierce 40 zł

puree ziemniaczane/frytki, surówka z marchewki i jabłka

Breaded chicken 40 pln

mashed potatoes/fries, carrot and apple salad

Naleśniki 38 zł

z serkiem waniliowym lub dżemem truskawkowym

Pancakes 38 pln

with vanilla cheese or strawberry jam