ORANŻERIA SMAKU

RESTAURANT & WEDDINGS

CHWILE ZAPISANE SMAKIEM

OFERTY SPECJALNE

Kawa z ciastem dnia - 19 zł
(poniedziałek - piątek)

W weekendy wyjątkowe polecenia Szefa Kuchni!

ORANŻERIA SMAKU
RESTAURANT & WEDDINGS

ORANŻERIA SMAKU
RESTAURANT & WEDDINGS

PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z JELENIA 39 zł
marynowane w metaxie z dodatkiem oliwy, trufli, żurawiny
Face to Face Tempranillo

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 56 zł
podany z marynowanymi podgrzybkami oraz jajkiem plastycznym, udekorowany mikroziołami
Perlisimo Brut Natural

ŚLEDŹ Z RAKAMI 39 zł
norweski Matias, szyjki rakowe, konfitura z cebuli, sos na bazie octu balsamicznego
N°12 Souvignier Gris

DESKA SERÓW I WĘDLIN 79 zł
wędliny z naszej wedzarni, sery z serca Beskidów

ZUPY

BULION KACZY Z FERMENTOWANYM CZOSNKIEM 38 zł
na spodzie długo dojrzewający cheddar, policzek wieprzowy, czarny czosnek
N°2 Fleurtai, Soreli

ŻUREK BESKIDZKI 36 zł
biała kiełbasa, ziemniak, śmietana, plastyczne żółtko
Domaine de la Ragotiére Cuvée Prestige Chardonnay

CAPPUCCINO GRZYBOWE 35 zł
delikatny jak pianka krem z podgrzybków, podawany z krokietem ziemniaczanym faszerowanym grzybami
Domaine de la Ragotiére Cuvée Prestige Chardonnay

DANIA MIĘSNE

GICZ JAGNIĘCA — 95 zł
rolady z bakłażana, puree z batata, podane z sosem demi glace
L'Arjolle Rouge

KURCZAK Z BRESSE — 56 zł
ziemniak gratin, glazurowane mini buraczki
Monte La Reina Frizzante

OSSUBUCO WOŁOWE — 67 zł
duszone w pomidorach, czosnku, tymianku i bazylii, podawane z kaszą pęczak i oliwkami
Cucao Reserva Cabernet Sauvignon

PIERŚ Z KACZKI — 67 zł
podawana z puree ziemniaczanym i z dyni, ocet balsamiczny, oliwa, szczypiorek.
Ruppertsberger Gewürztraminer
Face to Face Tempranillo

GULASZ Z DZIKA — 47 zł
podawany z smażonym lanym ciastem z kasztanami
N°32 Regent

BURGER WOŁOWY Z ANGUSA — 59 zł
frytki, sos truflowy
L'Arjolle Rouge

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ — 169 zł
foie gras, ziemniaki Hasselback, sałata rzymska, sos pieprzowy
L'Arjolle Rouge

STEK Z AUSTRALIJSKIEGO ANTRYKOTU — 269 zł
trufla, sałatka z pak choi, sos béarnaise
L'Arjolle Rouge

DANIA RYBNE

ŁOSOŚ — 56 zł
gratin buraczane z cukinią i bakłażanem
Thoma 6 Sauvignon Blanc

MAKRELA — 48 zł
podawana z pieczonym porem, pomidorem i filetowaną pomarańczą
Thoma 6 Sauvignon Blanc

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI — 52 zł
sos śmietanowy z łososiem
Thoma 6 Sauvignon Blanc

DANIA WEGETARIAŃSKIE

TORTELLACCI Z BOROWIKAMI — 45 zł
podane z sosem śmietanowym
Domaine de la Ragotiere Cuvee Prestige Chardonnay

RISOTTO Z DYNIĄ — 56 zł
puree z dyni z ryżem, chipsy z topinamburu, kasztany
N°13 Fleurtai, Soreli

SAŁATKI

SAŁATKA Z KREWETKAMI sałata rzymska, sos aioli *Rebuli Prosecco Treviso Extra Dry* *Domaine de la Ragotiére Cuvée Prestige Chardonnay*	44 zł
SAŁATKA Z FETĄ GRECKĄ pieczona papryka, salsa z czosnkiem *Thoma 6 Sauvignon Blanc*	39 zł
WARZYWA GOTOWANE	16 zł
WARZYWA GRILOWANE	18 zł

MENU DZIECIĘCE

ZUPA POMIDOROWA z makaronem	22 zł
NUGGETSY W PANIERCE KENTUCKY z frytkami, surówka z marchewki	34 zł
MAKARON RIGATONI z pomidorami	35 zł
PANCAKES z owocami i syropem klonowym	23 zł

DESERY

CRÈME BRÛLÉE — 28 zł
Thoma 8 Riesling

SERNIK BASKIJSKI — 32 zł
z musem czekoladowym
Thoma 8 Riesling

BEZA Z GRUSZKĄ — 39 zł
delikatny mus dyniowy, gruszka w miodzie
Thoma 8 Riesling

CIASTO DNIA — 19 zł

NAPOJE ZIMOWE

LATTE DYNIOWE — 21 zł
espresso, mleko, syrop dyniowy własnej produkcji

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA — 22 zł
herbata malinowo-gruszkowa, owoce, goździki, tymianek, miód imbirowy BONIMED

MIESZANKA ZIOŁOWA BONIMED — 18 zł
cytrusy, malina, świeża mięta

PIWO GRZANE — 21 zł
piwo żywiec 0,5l, miód imbirowy BONIMED, pomarańcza, goździki, cynamon

WINO GRZANE — 18 zł
pomarańcza, goździki

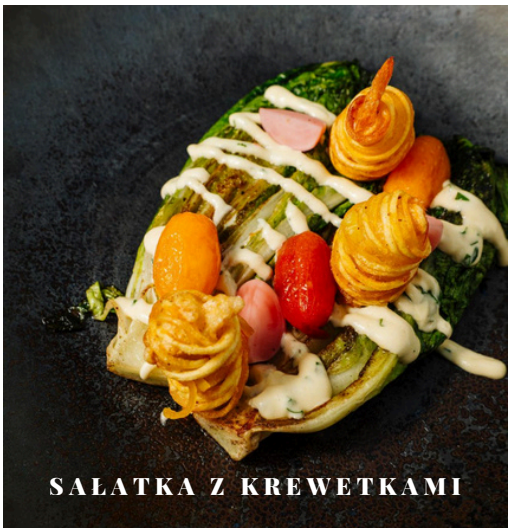

GULASZ


MAKRELA


OSSUBUCO WOŁOWE


GICZ JAGNIĘCA


TORTELLACCI
Z BOROWIKAMI


SAŁATKA Z KREWETKAMI


CARPACCIO
Z JELENIA


RISOTTO

NAPOJE GORĄCE

CZEKOLADA NA GORĄCO	17 zł
AMERICANO	12 zł
ESPRESSO	12 zł
DOUBLE ESPRESSO	19 zł
FLAT WHITE	16 zł
CAPPUCCINO	14 zł
CAFFE LATTE	15 zł
HERBATA RICHMONT: CEYLON GOLD | EARL GREY | PEPPERMINT GREEN | FOREST FRUITS	15 zł

MIESZANKA ZIOŁOWA BONIMED: 13 zł
mieszanka ziołowo-owocowa stworzona według zasad medycyny chińskiej

RZEŚKI PORANEK
owoc aronii, kora cynamonu, kwiat hibiskusa, rumianek, mięta

NIEBIAŃSKI SPOKÓJ
melisa, skórka pomarańczy, goździk, aronia, kora cynamonu

WSZECHOGARNIAJĄCE CIEPŁO
jabłko, kora cynamonu, mięta, hibiskus, imbir, goździk

OCZYSZCZAJĄCE ŹRÓDŁO
znamię kukurydzy, owoc róży, skórka pomarańczy, melisa, borówka

SOFT DRINKI

PEPSI | PEPSI ZERO | MIRINDA | 7 UP	12 zł - 0,2l
LIPTON ICE TEA	13 zł - 0,2l
SOK POMARAŃCZOWY | JABŁKOWY	12 zł - 0,2l | 32 zł - 1l
WODA GAZOWANA | NIEGAZOWANA	9 zł - 0,3l | 19 zł - 0,7l
KARAFKA WODY Z CYTRUSAMI	15 zł - 1l
LEMONIADA SMAKOWA	17 zł - 300 ml | 39 zł - 1l

PIWA

ŻYWIEC	13 zł - 0,3l | 16 zł - 0,5l
ŻYWIEC BIAŁE	14 zł - 0,3l | 17 zł - 0,5l
ŻYWIEC PORTER	18 zł
ŻYWIEC IPA	20 zł
ŻYWIEC APA	20 zł
ŻYWIEC 0%	15 zł
ŻYWIEC SMAKOWE 0%	15 zł
DESPERADOS	16 zł
BIRRA MORETTI	17 zł

KOKTAJLE

NEGRONI	33 zł
APEROL	32 zł
APEROL 0%	31 zł
ESPRESSO MARTINI KORZENNE	34 zł
MOJITO	31 zł
MOJITO 0%	30 zł
SEX ON THE BEACH	32 zł
JÄGER BOMB	32 zł

ALKOHOLE

WÓDKI:	
WYBOROWA	12 zł - 40 ml | 110 zł - 0,5l
OSTOYA	15 zł - 40 ml | 150 zł - 0,5l
WHISKY:	
MACALLAN 12 YO	45 zł - 40ml
JACK DANIEL'S	19 zł - 40 ml
JAMESON	18 zł - 40 ml
GRANT'S SZKOCKA WHISKY | 12 LETNI	24 zł - 40 ml
CHIVAS REGAL 15 YO	33 zł - 40 ml
KONIAK:	
HENNESSY	28 zł - 40 ml
RUM:	
BACARDI	15 zł - 40 ml
BUMBU RUM	21 zł - 40 ml
GIN:	
MILLHILL'S classic/strawberry	18 zł - 40 ml

ALERGENY

1 - gluten
2 - skorupiaki
3 - orzechy
4 - nabiał (laktoza)
5 - jaja
6 - ryby

PRZYSTAWKI

- Carapccio z jelenia (6, 1)
- Tatar z polędwicy (5, 1)
- Śledzik z rakami (2, 6)

ZUPY

- Bulion (4)
- Żurek beskidzki (1, 4, 5)
- Capuccino grzybowe (1, 4, 5)

DESERY

- Crème brûlée (4, 5)
- Sernik baskijski (1, 4, 5)
- Beza z gruszką (4, 5)

DANIA GŁÓWNE

- Gicz jagnięca (3, 4)
- Kurczak z bresse (4)
- Ossobuco wołowe (1)
- Pierś z kaczki (4)
- Gulasz z dzika (1, 3, 5)
- Łosoś (2, 4, 6)
- Makrela (6)
- Tagiatelle z krewetkami (1, 2, 4, 5, 6)
- Tortellacci z borowikami (1, 4, 5)
- Risotto z dynią (3, 4)
- Burger Angus (1, 4)
- Sałatka z krewetkami (2)
- Sałatka grecka (1, 4)
- Stek z antrykota (4, 5)
- Stek z polędwicy (1)

ORANŻERIA SMAKU
RESTAURANT & WEDDINGS