

MARILOR

Restauracja

Menu

Smacznego życzy Szef Kuchni, Mateusz Malinowski

Eat good - feel good...

Drodzy Goście,

Lista alergenów znajduje się u obsługi. Prosimy zwrócić uwagę, iż w rybach mogą znajdować się ości.

W naszej karcie znajdą Państwo dania zgodne z dietą Halal.

Do każdego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Dziękujemy!

Dear Guests,

Ask our staff for the list of allergens. Please be careful, there can be fishbones.

In our menu you will find dishes compatible with the Halal diet.

We add a service charge of 10% to each bill. Thank you!

حلال
HALAL FOOD

Na początek

Starters

Tatar z sezonowanej wołowiny z autorskim sosem **58zł**

Dry-aged beef tartare with original sauce

—VEGE—

Deska serów górskich z musztardą figową i miodem leśnym **42 zł**

Polish highlander style cheese platter with fig mustard and forest honey

—VEGE—

Filet z makreli z burakami, majonezem koperkowym i ziemniaczanym gratin **53 zł**

Mackerel fillet with beetroots, dill mayonnaise and potato gratin

Zakopiańskie Tapasy

- nasze góralskie „choć co”

Zakopane Tapas - our highland „little something”

Chcąc zachęcić do spróbowania najlepszych miejscowych smakołyków przygotowaliśmy starannie dobrane zestawy przekąsek, które umilą wspólny czas przy stole i będą doskonałym dodatkiem do wina lub piwa.

Try the best local delicacies. We have prepared carefully selected sets of snacks that will enrich your dining experience and perfectly compliment your wine and beer.

Zestaw tapasów dla 2 lub 4 osób **40 / 60 zł**
z najlepszych regionalnych produktów

Selection of tapas for 2 or 4 persons made from the best regional products

Zupy

Soups

Niby kwaśnica	33 zł
<i>Something like sauerkraut soup</i>	
Bulion wołowy z kołdunami	34 zł
<i>Beef consommé with traditional meat dumplings</i>	
 VEGE	
Krem z buraków z pierożkami jabłkowymi	32 zł
<i>Creamy beetroot soup with apple dumplings</i>	

Dania główne

Main Courses

Pieczony kurczak z mizerią i duszonymi ziemniakami	78 zł
<i>Roasted chicken with fresh cucumber salad and stewed potatoes</i>	
Sznicel cielęcy po wiedeńsku z jajkiem oraz sałatką ziemniaczaną	69 zł
<i>Veal cutlet with an egg and potato salad</i>	
 VEGE	
Filet ze szczupaka z ziemniaczanym purée z dodatkiem chrzanu i bulionem grzybowym	96 zł
<i>Pike fillet with potato purée, horse radish and mushroom consommé</i>	
 VEGE	
Pyzy z prawdziwkami i szpinakiem	45 zł
<i>Potato dumplings with mushrooms and spinach</i>	
Pierogi kaczce z majerankiem, czosnkiem i miodem z sosem jouse i jagodą kamczacką	49 zł
<i>Duck dumplings with marjoran, garlic and honey served with jous and Kamchatka blueberry</i>	
 VEGE	
Ravioli kasztanowe w emulsji maślanej z pikantnym olejem	55 zł
<i>Chestnut ravioli with butter dressing and spicy oil</i>	



Steaks

W Restauracji Marilor podajemy polską wołowinę, która poddawana jest sezonowaniu przez minimum 30 dni, co pozwala na osiągnięcie delikatności i wyjątkowego smaku. Dzięki temu w naszych stekach wyczujecie Państwo nuty palonego masła i orzecha laskowego, a mięso będzie wprost rozpływać się w ustach. Do steków dobraliśmy idealnie pasujące dodatki, które podkreślą ich smak.

Marilor restaurant offers Polish 30 day dry-aged beef for a tender and succulent meat. Our steaks are characterised by notes of roasted butter and walnuts. Our meat melts in your mouth together with perfect condiments to enhance the flavour

Rostbef bez kości **43 zł**

Boneless rib roast

T-bone **45 zł**

T-bone

Antrykot z kością **49 zł**

Ribeye steak

cena za 100g - price per 100g

Steki podajemy z dwoma dodatkami i sosem do wyboru

Steaks are served with two condiments and two sauces to choose from

Dodatki: (dwa w cenie)

Condiments: (two included)

- Frytki *French fries* **14 zł** • Ziemniaczane gratin *Potato gratin* **15 zł**
- Bukiet sałat *Selection of salads* **17 zł** • Kapusta miodowa *Honey cabbage* **12 zł**
- Sałata z pomidorami *Tomato salad* **16 zł** • Buraki glazurowane *Glazed beetroots* **12 zł**

Sosy: (wszystkie sosy są robione w całości przez nas)

Sauces: (all our sauces are original creations by our team)

- Demi Glace **12 zł** • Berneński *Béarnaise* **7 zł**
- Pieprzowy *Pepper* **12 zł** • Café de Paris **12 zł**

Salaty

Salads

Sałata z szynką parmeńską, piklowaną dynią i chipsem z tapioki **42 zł**

Salad with Parma ham, pickled pumpkin and tapioca chips

—VEGE—

Sałata z wędzonym pstrągiem, cykorią, majerankiem i miodem musztardowym **46 zł**

Salad with smoked trout, chicory, marjoram and mustard honey

Sałata z awokado, figami i winegretem pomarańczowym —VEGE— **39 zł**

(Na życzenie sałatę możemy podać z kurczakiem.) (z kurczakiem/with chicken) **47 zł**

Salad with avocado, figs and orange vinaigrette

(Salad can be served with chicken upon request)

Desery

Desserts

Suflet serowy z płynącym czekoladowym sercem **28 zł**

Cheese soufflé with a liquid chocolate heart

Kogel-mogel **24 zł**

Kogel-mogel (egg yolks and sugar)

Gofry ze śmietaną i słonym karmelem **26 zł**

Wafers with cream and salty caramel

Wybór domowych sorbetów **26 zł**

Selection of home-made sorbets

Wybór domowych lodów **32 zł**

Selection of home-made ice-creams

Smaki Zakopanego

Chef's Specialty - FLAVORS OF ZAKOPANE

Przystawki - Starters

—VEGE—

Moskole z masłem ze świeżymi ziołami

24zł

Moskol pancakes with butter and fresh herbs

—VEGE—

Leśne grzyby z patelni z weką

34zł

Pan-fried mushrooms with an oblong bread roll

Zupa - Soup

Polewka z krokietem wołowym i omletem góralskim

34 zł

Soup with beef croquettes and Polish Highlander style omelette

Dania główne - Main dishes

—VEGE—

Pstrąg panierowany w otrębach i smażony w tradycyjny sposób

79 zł

Traditionally fried trout crusted with bran

Gic z jagnięcia z kremowym purée ziemniaczanym i prawdziwkami

89 zł

Lamb shank with creamy potato purée and boletus

Kluski scykane z cebulą i boczkiem

38 zł

Potato dumplings with onion and bacon

Desery - Desserts

Domowa szarlotka z kruszonką

29zł

Home-made apple pie with crumble topping

MARILOR

Restauracja

Napoje

BEVERAGES

Napoje zimne / Cold drinks

San Pellegrino	750 ml	25 zł
Aqua Panna	750 ml	25 zł
San Pellegrino	250 ml	18 zł
Aqua Panna	250 ml	18 zł
Pepsi / Mirinda / 7 up / tonic	250 ml	15 zł
Ice tea peach	250 ml	13 zł
Red Bull / sugar free	200 ml	24 zł
Soki owocowe / Fruit juices	200 ml	13 zł
jabłko, pomarańcz, pomidorowy / apple, orange, tomato		
Lemoniada owocowa	200 ml	22 zł
Świeżo wyciskane soki 0,2l - pomarańcz, grapefruit, mix	200 ml	30 zł
Freshly squeezed juices - orange, grapefruit, mix		
Lord of Taste elderflower	200 ml	22 zł
Lord of Taste ginger beer	200 ml	22 zł
Lord of Taste tonic water	200 ml	22 zł
Kawy & Herbaty / Coffee's & Tea's		
Espresso		15 zł
Americano		16 zł
Americano z mlekiem		17 zł
Latte macchiato		17 zł
Cappuccino		17 zł
Espresso Doppio		18 zł
Flat white		18 zł
Czekolada na gorąco		18 zł
Klasyczna lub biała		
Hot chocolate / milky / classic		
Herbata Althaus		14 zł
(English Breakfast, Royal Earl Grey, Grun Matinee, Lemon Mint, Friut Berry)		
Herbata Althaus Loose Tea		17 zł
(English Breakfast, Imperial Earl Grey, Grun Matinee, Bavarian Mint, Palm Beach)		
Herbata Althaus Loose Tea		20 zł
(Royal Jasmine Chung Hao)		

Piwo / Beers

Browar Trzy Korony Chmyz Pils		330 ml	26 zł
Browar Trzy Korony Gazda		330 ml	26 zł
Browar Trzy Korony Krasa		330 ml	26 zł
Heineken	250 ml	500 ml	16 zł 24 zł
Żywiec Białe		500 ml	22 zł
Żywiec Porter		500 ml	22 zł
Żywiec IPA		500 ml	22 zł
Żywiec 0 %		330 ml	18 zł

Alkohole Regionalne / Regional alcohols 4 cl

Śliwowica / Plum vodka 70 %	38 zł
Wódka Śliwowica / Plum vodka by Nosalowy	38 zł
Wódka samogon / Hooch by Nosalowy	32 zł
Wódka smakowa / Tincture 40% by Nosalowy	28 zł
Miodula Prezydencka / Honey tincture	28 zł

Aperitif & Digestif 4cl

Aperol	21 zł
Campari	22 zł
Fernet Branca	27 zł
Jagermeister	24 zł
Krzeska	43 zł

Vermouth 10cl

Carpano Dry	26 zł
Carpano Rosso	28 zł

Likiery & Kremy / Liqueurs & Creams 4cl

Archers	22 zł
Bailey's	22 zł
Briottet Curacao Triple Sec	25 zł
Briottet Creme de Cassis	24 zł
Briottet Triple Rhubarbe	22 zł
Grand Marnier	35 zł
Kahlua	22 zł
Midori	24 zł
Passoa	21 zł
Sambuca	21 zł

Wódki czyste / Pure vodkas 4cl

Absolut Elyx	42 zł
Belvedere Pure	32 zł
Ostoya	25 zł
Ostoya The Charcoal Filtered (Black)	27 zł
Purity Vodka	40 zł

Rum 4cl

Havana 3	24 zł
Havana 7	27 zł
Havana Especial	25 zł
Chairman's Reserve Spiced Rum	28 zł
Clément Tres Vieux Agricole	90 zł
Dictador XO Insolent	98 zł
La Factoria Libre Del Ron	28 zł

Tequila & Mezcal 4cl

Altos Plata	33 zł
Altos Reposado	33 zł
Ocho Reposado	42 zł
Mezcal Montelobos	40 zł

Gin 4cl

Beefeater	35 zł
Malfy	28 zł
Monkey 47 Sloe Gin	48 zł
Monkey 47 Dry Gin	49 zł
Gil The Authentic Rural	58 zł
Four Pillars Rare Dry	38 zł
Crafter's Aromatic Flower	28 zł
Z44 Roner	52 zł
Bombay Sapphire	42 zł

Blended whisky 4cl

Chivas Regal XV	75 zł
Chivas Regal 18 YO	62 zł
Chivas Regal 13 YO	35 zł
Monkey Shoulder	29 zł

Single Malt 4cl

Aberlour 12 YO	43 zł
Aberlour 16 YO	67 zł
Aberlour A'bunadh	120 zł
Aberlour Casg Annamh	56 zł
Ardbeg 10 YO	52 zł
Balvenie 14 YO	95 zł
Balvenie Triple Cask 16 YO	200 zł
Glenfiddich 12 YO	38 zł
Glenfiddich 15 YO	65 zł
Glenfiddich 18 YO	78 zł
Glenfiddich 21 YO	160 zł

Bourbon 4cl

Four Roses Single Barrel	48 zł
Four Roses Small Batch	38 zł
Jack Daniel's	34 zł
Jack Daniel's Single Barrel	49 zł

Irish whiskey 4cl

Jameson Black barrel	47 zł
Tullamore Dew 12 YO	31 zł
Tullamore Dew 14 YO	40 zł

Cognac 4cl

Hennessy Fine De Cognac	56 zł
Hennessy V.S.O.P	60 zł
Hennessy V.S.	34 zł

Brandy 4cl

Metaxa 7 ★

35 zł

Metaxa 12 ★

40 zł

Koktaile / Cocktails

Rose Marilor

48 zł

Havana 3, Aperol, sok ananasowy, syrop kokosowy, białko, limonka
Havana 3, Aperol, pineapple juice, coconut syrup, egg white, lime

Americano

48 zł

Campari, Vermouth Rosso, Woda gazowana
Campari, Vermouth Rosso, Sparkling water

Cucumber Collins

48 zł

Gin Beefeater , sok z cytryny, syrop cukrowy, świeży ogórek
Gin Beefeater , lemon juice, sugar syrup, fresh cucumber

Espresso Martini

52 zł

Espresso, Wódka Ostoya, syrop wanilia, likier kawowy Kahlua
Espresso, Ostoya Vodka, vanilla syrup, Kahlua coffee liqueur

New Yourk Sour

46 zł

Wild Turkey 81, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, angostura bitters, wino czerwone
Wild Turkey 81, lemon juice, sugar syrup, egg white, angostura bitters, red wine

Old Cuban

51 zł

Havana 7, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, angostura bitters, Prosecco
Havana 7, juice z lime, sugar syrup, mint leaves, angostura bitters, Prosecco

Negroni

48 zł

Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso
Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso

Life is better with good food!

Drodzy Goście,

Lista alergenów znajduje się u obsługi. Prosimy zwrócić uwagę, iż w rybach mogą znajdować się ości.

W naszej karcie znajdzie Państwo dania zgodne z dietą Halal.

Do każdego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Dziękujemy!

Dear Guests,

Ask our staff for the list of allergens. Please be careful, there can be fishbones.

In our menu you will find dishes compatible with the Halal diet.

We add a service charge of 10% to each bill. Thank you!

حلال
HALAL FOOD

