

W cieniu górskich szczytów, gdzie wiatr niesie zapach lasu,
a nurt potoków opowiada historie flisaków, rodzi się opowieść
o smaku. To tutaj, w sercu Pienin, natura wyznacza rytm dnia,
a tradycja splata się z nowoczesnością w harmonii,
którą pragniemy oddać na talerzu.

Menu Restauracji Korona Smaku jest hołdem dla pienińskiej kultury.
Prostej, autentycznej, zakorzenionej w szacunku
do ziemi i rzemiosła. Tu każdy składnik ma swoje pochodzenie,
historię i człowieka, który wkłada w niego serce.

Wierzymy, że najlepsze doświadczenia rodzą się z jakości
i uważności. Z dbałością o detale celebруем aromaty,
temperaturę i światło odbijające się w polskiej porcelanie.
Każde danie to opowieść o lesie, łące i rzece, o dawnych
recepturach interpretowanych na nowo oraz o odwadze
łączenia regionalnych smaków z subtelną finezją
współczesnej kuchni.

Zapraszamy do podróży, w której prostota spotyka wyrafinowanie,
a tradycja zyskuje szlachetny wymiar. Niech ten posiłek będzie
chwilą zatrzymania, celebrazją smaku, miejsca i spotkania.

Smacznego!
Szef Kuchni



Alergeny:

1 - ryby, 2 - jaja, 3 - gorczyca, 4 - siarczany, 5 - laktoza,
6 - mięczaki, 7 - orzechy, 8 - gluten, 9 - skorupiaki, 10 - seler

Jeżeli nie znaleźli Państwo w karcie idealnej potrawy, bądź mają Państwo ograniczenia żywieniowe, prosimy o kontakt z obsługą, postramy się przygotować coś wyjątkowego.



**MENU
DEGUSTACYJNE**

Degustacja pięciodaniowa

Amuse – bouche

Selekcja pieczywa, wiejskie masło

Pstrąg ze Szlachtowej, majonez z liści czarnej porzeczki,
wermut, espuma z bryndzy, granita z łąckiego jabłka,
olej z werbeny cytrynowej

Alergeny: 1, 2, 3, 4, 5

Prasowana goleń jagnięca, demi glace, marynowane grzyby,
lubczyk, majonez z liści chrzanu, porzeczka, pistacja

Alergeny: 5, 4, 8, 2, 7

Chłodnik z czerwonej kapusty, lody musztardowe, gorczyca,
olej z pestek dyni, crème fraiche, jalapeno, rzepa arbużowa

Alergeny: 2, 3, 5

Comber z jelenia, pietruszka, masło orzechowe, mirabelka,
sos ze smardzów, jabłko z trawą żubrową

Alergeny: 5, 7, 4

Lody z maślanki, owoce sezonowe, syrop z czarnego bzu,
olej z liści porzeczki, brioche

Alergeny: 5, 8, 2

Petit fours

379 PLN | os

Degustacja ośmiodaniowa

Amuse – bouche

Selekcja pieczywa, wiejskie masło

Carpaccio z przegrzebków, consommé pomidorowe, yuzu,
orzechy pinii, majonez chipotle, agrest

Alergeny: 6, 7, 2, 4, 3

Pstrąg ze Szlachtowej, majonez z liści czarnej porzeczki,
wermut, espuma z bryndzy, granita z łąckiego jabłka,
olej z werbeny cytrynowej

Alergeny: 1, 2, 3, 4, 5

Tatar z cielęciny, majonez truflowy, brioche, miso, szczypiorek,
wędzony węgorz, trawa żubrowa

Alergeny: 2, 8, 1, 4, 3

Prasowana goleń jagnięca, demi glace, marynowane grzyby,
lubczyk, majonez z liści chrzanu, porzeczka, pistacja

Alergeny: 5, 4, 8, 2, 7

Chłodnik z czerwonej kapusty, lody musztardowe, gorczyca,
olej z pestek dyni, crème fraiche, jalapeno, rzepa arbużowa

Alergeny: 2, 3, 5

Halibut, fermentowany czosnek, sos z omulek,
czosnek niedźwiedzi, passiflora, fenkuł, porzeczka

Alergeny: 1, 5, 6, 4

Comber z jelenia, pietruszka, masło orzechowe, mirabelka,
sos ze smardzy, jabłko z trawą żubrową

Alergeny: 5, 7, 4

Lody z maślanki, owoce sezonowe, syrop z czarnego bzu,
olej z liści porzeczki, brioche

Alergeny: 5, 8, 1

Petit fours

649 PLN | os



Alergeny:

1 - ryby, 2 - jaja, 3 - gorczyca, 4 - siarczany, 5 - laktoza,
6 - mięczaki, 7 - orzechy, 8 - gluten, 9 - skorupiaki, 10 - seler

Jeżeli nie znaleźli Państwo w karcie idealnej potrawy, bądź mają Państwo ograniczenia żywieniowe, prosimy o kontakt z obsługą, postramy się przygotować coś wyjątkowego.



**MENU
À LA CARTE**

Przystawki

Pstrąg ze Szlachtowej, majonez z liści czarnej porzeczki, wermut, espuma z bryndzy, granita z łąckiego jabłka, olej z werbeny cytrynowej

Alergeny: 1, 2, 3, 4, 5

69 PLN



Carpaccio z przegrzebków, consommé pomidorowe, yuzu, orzechy pinii, majonez chipotle, agrest

Alergeny: 6, 7, 2, 4, 3

79 PLN



Prasowana goleń jagnięca, demi glace, marynowane grzyby, lubczyk, majonez z liści chrzanu, porzeczka, pistacja

Alergeny: 5, 4, 8, 2, 7

82 PLN



Tatar z cielęciny, majonez truflowy, brioche, miso, szczypiorek, wędzony węgorz, trawa żubrowa

Alergeny: 2, 8, 1, 4, 3

78 PLN

Zupy

Chłodnik z czerwonej kapusty, lody musztardowe, gorczyca, olej z pestek dyni, crème fraîche, jalapeno, rzepa arbużowa

Alergeny: 2, 3, 5

45 PLN



Zupa z raków, zielone jabłko, koperek, kwaśna śmietana

Alergeny: 9, 5, 8, 4

59 PLN

Dania główne

Halibut, fermentowany czosnek, sos z omulek,
czosnek niedźwiedzi, passiflora, fenkuł, porzeczka

Alergeny: 1, 5, 6, 4

129 PLN



Biodrówka jagnięca, zielony groszek, olej truflowy,
sos demi glace, żurawina, czerwona kapusta, czarny bez

Alergeny: 5, 10, 4

124 PLN



Comber z jelenia, pietruszka, masło orzechowe, mirabelka,
sos ze smardzy, jabłko z trawą żubrową

Alergeny: 5, 7, 4

149 PLN

Desery

Lody z maślanki, owoce sezonowe, syrop z czarnego bzu,
olej z liści porzeczki, brioche

Alergeny: 5, 8, 2

47 PLN



Knedle z łąką śliwką, karmelizowana owcza śmietana,
lawenda, orzech laskowy

Alergeny: 5, 8, 7, 2

49 PLN



MENU NAPOJÓW

Autorskie koktajle Wandy

Pienińskie lato | 54 PLN

Ostoya Black | marakuja | migdał | wanilia | cytryna | Prosecco
Słodki, delikatny, owocowy koktajl inspirowany latem w Szczawnicy

Szlak odwagi | 48 PLN

Woodford Reserve | wiśnia | angostura | pomarańcza
Mocniejszy, wyrazisty drink inspirowany odwagą

Łączniczka | 54 PLN

Bumbu | Giffard Peche | brzoskwinia | earl grey | cytryna | Prosecco
Subtelny i lekki koktajl inspirowany stylem międzywojennej artystki

Uzdrowisko | 48 PLN

Olmea Altos Plata | mango | limonka | tonic grejpfrutowy
Orzeźwiający koktajl inspirowany uzdrowskim charakterem Szczawnicy

Międzywojenny luksus | 48 PLN

Chivas 12yo | Amaretto | mango | cytryna
Elegancki koktajl inspirowany ponadczasową elegancją

Sekret biblioteki | 49 PLN

Malfy | wermut | Campari | Italicus
Szlachetny koktajl inspirowany atmosferą hotelowej biblioteki

Koktajle bezalkoholowe

Sekret willi | 39 PLN

marakuja | pomarańcza | migdał | wanilia | cytryna
Świeża i subtelna kompozycja owocowa inspirowana elegancją miejsca

Ogród Wandy | 39 PLN

Beefeater 0% | cytryna | pomarańcza | cukier trzcinowy
Lekka i orzeźwiająca kompozycja inspirowana naturą Trzech Koron

Poranek w Szczawnicy | 39 PLN

Limoncello free | cytryna | tonic
Cytrusowa kompozycja inspirowana spokojnym początkiem dnia

Zmierzch nad Pieninami | 39 PLN

Orange Spritz | tonic
Delikatny i lekki koktajl idealny na wieczór

Szlak handlowy | 39 PLN

ananas | mleko | kokos | rabarbar
Egzotyczna kompozycja z nutą orientu

Wódka

Ostoya Black	40 ml	26 PLN
Chopin Potato	40 ml	38 PLN
Belvedere	40 ml	36 PLN
Okowita Łącka	40 ml	38 PLN

Gin

Drumshanbo Gunpowder	40 ml	36 PLN
Beefeater 24	40 ml	34 PLN
Tanqueray	40 ml	30 PLN
Amsterdamsche Oude Genever	40 ml	42 PLN

Whisky

Chivas Regal 12	40 ml	32 PLN
Chivas Regal 15	40 ml	42 PLN
Chivas Regal 18	40 ml	60 PLN
Woodford Reserve	40 ml	40 PLN
Woodford Rye	40 ml	42 PLN
Laphroaig	40 ml	48 PLN
Lagavulin	40 ml	65 PLN
Buffalo Trace	40 ml	34 PLN
Macallan 12 YO	40 ml	72 PLN

Rum

Plantation 3 Stars	40 ml	32 PLN
Havana Selección de Maestros	40 ml	68 PLN
Plantation Original Dark	40 ml	35 PLN
Plantation Overproof	40 ml	38 PLN

Cognac

Martell VS	40 ml	39 PLN
Martell VSOP	40 ml	52 PLN
Martell XO	40 ml	150 PLN
Louis XVIII	40 ml	1800 PLN

Aperitif / Digestif

Lillet Blanc / Rosé	40 ml	24 PLN
Becherovka	40 ml	24 PLN
Italicus Rosolio di Bergamotto	40 ml	28 PLN
Cynar	40 ml	25 PLN
Jägermeister	40 ml	28 PLN
Amaro	40 ml	24 PLN
Amaretto	40 ml	26 PLN

Świeżo wyciskane soki

Sok pomarańczowy	250ml	32 PLN
Sok grejpfrutowy	250ml	32 PLN

Napoje gazowane

Coca-Cola	250 ml	15 PLN
Fanta	250 ml	15 PLN
Sprite	250 ml	15 PLN
Tonic	250 ml	15 PLN

Woda mineralna

Kinga Pienińska gazowana	300 ml	12 PLN
Kinga Pienińska gazowana	700 ml	18 PLN
Kinga Pienińska niegazowana	300 ml	12 PLN
Kinga Pienińska niegazowana	700 ml	18 PLN
San Pellegrino	250 ml	17 PLN
San Pellegrino	750 ml	26 PLN
Aqua Panna	250 ml	17 PLN
Aqua Panna	750 ml	27 PLN

Kawa

Espresso	14 PLN
Espresso Doppio	19 PLN
Americano	16 PLN
Cappuccino	18 PLN
Flat White	22 PLN

Herbata

Czarna	25 PLN
Earl Grey	25 PLN
Zielona	25 PLN
Jaśminowa	25 PLN
Rooibos	25 PLN
Owocowa	25 PLN

Piwo regionalne z browaru Trzy Korony

Sędek Piwo Wheat IPA 6% | 25 PLN

Szlachetne piwo o jasno złotej barwie. Sędek to główny bohater legendy o alchemiku Sędziwoju z nowosądeckiego rynku

Chmyz Piwo Pils 5% | 25 PLN

Pils o zbożowym aromacie. Chmyz to odważny i szczodry młodzieniec, który wykradł kosztowności z diabelskiej jaskini

Kaduk Piwo Podwójny Koźlak 7,5% | 25 PLN

Mocne piwo, które leżakując 85 dni nabiera mahoniowej barwy. Kaduk to diabeł z legendy o Małgorzacie z herbu Nowego Sącza

Gazda Piwo Marcowe 6% | 25 PLN

Jasne piwo dolnej fermentacji. Gazda to ciekawski Góral, któremu na drodze do bogactwa stanął kogut

Krasa Piwo Weizen 5,2% | 25 PLN

Pszeniczne, naturalnie mętne. Krasa to piękne i odważne sądeckie dziewczę, które ocaliło zamek przed najazdem wroga