

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 spleta 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, celebracją 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, 11 - soja, 12 - orzechy ziemne

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

Menu degustacyjne

299 PLN

z pairingiem + 199 PLN

Masło z pstrąga, kawior, moskole

PAIRING: MUMM CORDON ROUGE CHAMPAGNE FRANCJA

1, 5, 8



Faszerowane ziemniaczki, wędzona śmietana, cebula, sos orzechowy, szczypiorek

PAIRING: MEIER RIESLING GRANIT 2025 NIEMCY

5, 7, 8, 11, 12



Kwaśnica, kapusta, żeberka, ziemniaki, lubczyk

PAIRING: PIWO TRZY KORONY KRASA (PSZENICZNE)

2, 4, 8, 10



Placek ziemniaczany, wędzona śmietana, smardze, koperek

PAIRING: WINNICA PAŁAC MAŁA WIEŚ SOLARIS 2025 POLSKA

2, 5



Comber jagnięcy, burak, seler, brukselka, sos leśny

PAIRING: BOURGOGNE PINOT NOIR 2024 FRANCJA

4, 5, 10



Miodownik, owoce leśne, orzechy

PAIRING: MIODULA

2, 5, 7, 8



Alergeny:

1 - ryby, 2 - jaja, 3 - gorczyca, 4 - siarczany, 5 - laktoza, 6 - mięczaki,
7 - orzechy, 8 - gluten, 9 - skorupiaki, 10 - seler, 11 - soja, 12 - orzechy ziemne

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

Na stół

**Smalec, ubite masło, skwarki, jabłko,
bułeczki ziemniaczane**

2, 5, 8

Przystawki

**Pasztet z kaczęj wątróbki, morela, śliwka,
bułeczki ziemniaczane**

2, 3, 4, 5, 8 | 54 PLN



**Faszerowane ziemniaczki, wędzona śmietana,
cebula, sos orzechowy, szczypiorek**

5, 7, 8, 11, 12 | 48 PLN



**Śledź „Wanda 1930”,
jabłko, emulsja chrzanowa, koperek, kawior**

1, 5 | 52 PLN



**Tatar wołowy, kapary, pieczarki, ogórek, szalotka,
musztarda, bułeczki ziemniaczane**

2, 3, 4, 5, 8, 10 | 68 PLN



Masło z pstrąga, kawior, moskole

1, 5, 8 | 52 PLN

Zupy

Kwaśnica, kapusta, żeberka, ziemniaki, lubczyk

2, 4, 8, 10 | 40 PLN



Krem z boczniaków, olej chili, zioła

5, 10 | 42 PLN

Dania główne

**Policzki wołowe, ziemniaki truflowe, marchewka,
grzyby leśne**

4, 5, 8, 10 | 88 PLN



Comber jagnięcy, burak, seler, brukselka, sos leśny

4, 5, 10 | 106 PLN



**Pstrąg, topinambur, koper włoski, marchewka,
palone masło, wanilia**

1, 8 | 72 PLN



Placki ziemniaczane, wędzona śmietana, smardze, koperek

2, 5 | 66 PLN



**Pierogi z kaczką, jabłko, masło szałwiowe,
skóra z kurczaka, demi-glace**

2, 5, 8, 10 | 52 PLN

Desery

Miodownik, owoce leśne, orzechy

2, 5, 7, 8 | 40 PLN



**Śliwka, kruszonka cytrynowa,
lody maślano-śmietankowe**

4, 5, 8 | 40 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 Pêche | brzoskwinia | earl grey | cytryna | Prosecco
Subtelny i lekki koktajl inspirowany stylem międzywojennej artystki

Uzdrowisko | 48 PLN

Olmeca 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