

MENU ZIELONE

Krem bazyliowo-porowy 🌿🌶️ 29
concasse pomidorowe 9

Zamkowa tempura 39
sezonowe warzywa | sos z burraty i grzybów | sezam
dymka 1,11,7

Pinsa z pieczonymi warzywami i burratą 39
pomidor | papryka | oliwki Kalamata | oliwa bazyliowa
1,7

Pierogi z burratą 42
ziemniak | parmezan | twaróg wędzony | pietruszka
szczypior | mus z fenkuła i jabłka | prażona cebula 1,7

Szare kluski 34
prażona szalotka | chrzan | emulsja maślana | mus
twarogowy 7,3

Stek z kalafiora 🌿 42
želka cytrusowa | puree z kalafiora | crunch z kalafiora
8

Cukinia faszerowana 42
bocznik | czosnek | trufla | parmezan | mus
z batata | wino | masło 7

Gołąbki po podlasku 44
liście kapusty włoskiej | kasznik janowski | parmezan
twaróg wędzony | sos pomidorowy 7

Rigatoni z pieczonymi smardzami 44
borowiki | burrata | pomidor | tymianek | czosnek
parmezan 1,7

Salata z karmelizowanym kozim serem 42
vinegrette nektarynkowy | kandyzowany burak
pomidor koktajlowy | ogórek | migdały 7,8

MENU CZERWONE

Żurek nadbużański 31
panierowany ziemniak | biała kielbasa | puder z żółtka
grzyby 1,7,3,9

Zupa myśliwska 32
borowik | żebro wołowe | pietruszka | warzywa korzeniowe
9

Carpaccio wołowe 49
kapary | melba | majonez truflowy | rukola | chips z cebuli
oliwa czosnkowa | parmezan 1,3

Tatar wołowy 54
polędwica wołowa | żółtko | ogórek konserwowy | grzyby
marynowane | szalotka | musztarda francuska | parmezan
3,1

Marynowana polędwica wołowa 49
sos orzechowy | pikle | pomidor koktajlowy | ogórek
puder orzechowy | rzodkiewka 1,4,7

Salata rzymska 39/42
do wyboru: kurczak/krewetki | salata rzymska
sos cezarski | parmezan | pinsa | kapary | boczek 1,2,3,7

Owoce morza z pieczywem 46
krewetki | mule | pietruszka | czosnek
emulsja winno-maślana | chorizo | pomidor 2,14,1,7

Chrupiący kurczak pod sałatą 59
kukurydziana pierś z kurczaka | ziemniak z ogniska
kapary | parmezan | majo anchois | pikle 1,4,7

„Kartacze” po janowsku 69
policzek wołowy | sarnina | puree ziemniaczane
parmezan | warzywa sezonowe | sos demi glace 9,7

Kaczka pieczona 69
glazura imbirowa | mini warzywa | pikle | sos demi glace
puree ziemniaczane 9,7

Danie Dziadzia Władzia 59
pstrąg łososiowy | gołąbek po podlasku | sos grzybowy
porzeczka 4,7

Stek Filet Mignon 119
polędwica wołowa | karmelizowany batat | parmezan
chimichurri | sos pieprzowy 7,9

Szef Kuchni poleca: Surf&Turf z owocami morza 139
2,14,7

Burger Masztalerza 🌶️ 59
rozbratel wołowy | bułka maślana | majo jalapeño | sałata
ogórek konserwowy | pomidor | ser cheddar | boczek
do wyboru: frytki lub frytki z batatów 7,1,11

DESERY

Panna cotta matcha 🌿 31
sorbet cytrynowy | mleko kokosowe | owoce
želka kawowa | katifi 1

Kremowy sernik jagodowy 31
biała czekolada | jagody | rozmaryn | lody śmietankowe
7,1

Suflet czekoladowy 31
ciepły fondant z płynnym środkiem | lody waniliowe
krem tymiankowy | owoce 1,3,7

Ciasto „Marcinek” 31
regionalne ciasto śmietankowe | sos waniliowy | owoce
1,3,7



Legenda alergenów

1. Gluten – pszenica, żyto, jęczmień, owies
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzechy ziemne
6. Soja
7. Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą
8. Orzechy – laskowe, włoskie, nerkowce, pekany, brazylijskie, pistacje, makadamia, migdały
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr
13. Lubin
14. Mięczaki

Czy wiesz, że u nas jesz lokalnie i zdrowo?
Większość warzyw w menu pochodzi z naszych zamkowych upraw,
czyli tzw. mARChEwkowego Pola.

Menu zielone – dania wegetariańskie i 🌿 wegańskie
Menu czerwone – dania mięsne
Wszystkie ceny podano w walucie PLN.

GREEN MENU

Basil & leek cream soup  29
tomato concassé 9

Vegetarian tempura 39
seasonal vegetables | burrata and mushroom
sauce | sesame | spring onion 1,11,7

Pinsa with roasted vegetables and burrata 39
tomato | bell pepper | Kalamata olives | basil oil
1,7

Burrata dumplings 42
potato | parmesan | smoked cottage cheese | parsley
spring onion | fennel and apple purée | crispy fried onion
1,7

Grey dumplings 34
roasted shallots | horseradish | butter emulsion
quark mousse 7,3

Cauliflower steak  42
citrus jelly | cauliflower puree | cauliflower crunch
8

Stuffed zucchini 42
oyster mushroom | garlic | truffle | parmesan |
sweet potato purée | wine | butter 7

Regional Stuffed Cabbage Rolls 44
savoy cabbage leaves | traditional groats | parmesan
smoked curd cheese | tomato sauce 7

Rigatoni with roasted morels 44
porcini mushrooms | burrata | tomato | thyme
garlic | parmesan 1,7

Salad with caramelized goat cheese 42
nectarine vinaigrette | candied beetroot
cherry tomatoes | cucumber | almonds 7,8

RED MENU

Sour rye soup 31
breaded potato | white sausage | egg yolk powder
mushrooms 1,7,3,9

Hunter's soup 32
porcini mushroom | beef rib | parsley | root vegetables
9

Beef carpaccio 49
capers | melba toast | truffle mayonnaise | rocket | crispy
onion | garlic oil | parmesan 1,3

Steak tartare 54
beef tenderloin | egg yolk | pickled cucumber | marinated
mushrooms | shallot | French mustard | parmesan
3,1

Marinated beef tenderloin 49
walnut sauce | pickles | cherry tomatoes | cucumber
nut powder | radish 1,4,7

Romaine lettuce 39/42
choice: chicken/shrimp | romaine lettuce | caesar
dressing | parmesan | pinsa | capers | bacon 1,2,3,7

Seafood with bread 46
shrimp | mussels | parsley | garlic
wine and butter emulsion | chorizo | tomato 2,14,1,7

Crispy chicken with salad 59
chicken breast | campfire potato
capers | parmesan | anchovy mayonnaise | pickles
1,4,7

Janów regional meat "dumplings" 69
beef cheek | venison | potato purée | parmesan
seasonal vegetables | demi-glace sauce 9,7

Roasted duck 69
ginger glaze | baby vegetables | pickles | demi-glace sauce
potato purée 9,7

Trout fillet 59
salmon trout | regional cabbage roll | mushroom sauce
currant 4,7

Beef tenderloin steak 119
beef tenderloin | caramelized sweet potato |
parmesan | chimichurri | pepper sauce
7,9

Chef recommends:: Surf & Turf with seafood 139
2,14,7

Masztalerz Burger  59
beef chuck | brioche bun | jalapeño mayonnaise | lettuce
pickled cucumber | tomato | cheddar cheese | bacon |
choice: fries/sweet potato fries 7,1,11

DESSERTS

Panna cotta matcha  31
lemon sorbet | coconut milk | fruit
coffee jelly | kataifi 1

Creamy blueberry cheesecake 31
white chocolate | blueberries | rosemary
cream ice cream 7,1

Chocolate soufflé 31
warm fondant with liquid centre | vanilla ice cream
thyme cream | fruit 1,3,7

Cake „Marcinek” 31
regional layer cream cake | vanilla sauce | fruits
1,3,7



Allergen legend

1. Gluten – wheat, rye, barley, oats 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish
5. Peanuts 6. Soy 7. Milk and dairy products, including lactose
8. Nuts – hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios,
macadamia nuts, almonds 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or
10 mg/l 13. Lupin 14. Molluscs

Do you know that with us you eat locally and healthily?
Most of the vegetables on the menu come from our castle crops.

Green menu – vegetarian and  vegan dishes
Red menu – meat dishes
All prices are given in PLN.