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
żelka cytrusowa | puree z kalafiora | crunch z kalafiora
8

Cukinia faszerowana 42
boczniak | 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

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

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

MENU CZERWONE

Żurek nadbużański 31
panierowany ziemniak | biała kiełbasa | 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
mix sałat | sos orzechowy | pikle | pomidor koktajlowy
ogórek | puder orzechowy | rzodkiewka 1,4,7

Sałata rzymska 39/42
do wyboru: kurczak/krewetki | sałata rzymska
sos cezar | 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
żelka 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 śmietanowe | sos waniliowy | owoce
1,3,7

MASZTALERZ
RESTAURACJA

Legenda alergenów

1. Gluten - pszenica, żyto, jęczmień, owies **2.** Skorupiaki
3. Jaja **4.** Ryby **5.** Orzeszki 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. Łubin **14.** Mięczaki

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