ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESTAURACJA

ALERGENY
ALLERGENS



1 – gluten
1 – gluten



2 – skorupiaki
2 – crustaceans



3 – jaja
3 – egg



4 – ryby
4 – fish



5 – orzechy
5 – nuts



6 – soja
6 – soy



7 – mleko
7 – milk



8 – mięczaki
8 – molluscs

W kuchni wykorzystywane są różne surowce zawierające alergeny.
W trakcie przygotowywania i wydawania potraw może dojść do niezamierzonego przeniesienia składników alergennych.
At our kitchen we are preparing food with many different products containing different alergens, this may result in trace amounts of allergens present in every dish.

ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESTAURACJA

Zespół naszych kucharzy zaprasza do odkrywania smaków kuchni
regionalnej, inspirowanej bogactwem okolicznych jezior i lasów.
Nasze dania łącza lokalne składniki z pasja do tradycyjnego
gotowania, tworząc wyjątkowe kulinarne doświadczenia.
Cieszymy się, że możemy dzielić się z Państwem smakami,
które przywołują wspomnienia
i zachęcają do nowych odkryć.

Our chefs invite you to discover the flavors of regional cuisine,
inspired by the richness of surrounding lakes and forests.
Our dishes are prepared by combining
local products with a passion for traditional cooking, creating unique culinary experiences.
We are pleased to share with you flavors that bring back memories
and encourage new discoveries.

ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESTAURACJA

PRZYSTAWKI ZIMNE
COLD STARTERS

Carpaccio wołowe 52 zł

Polędwica, sałata, grana padano, oliwa z oliwek, kapary. pomidory kimchi

Carpaccio from tenderloin, lettuce, grana padano, olive oil, capres, tomatoes

Carpaccio z łososia 46 zł

ogórek, serek kremowy, kapary, liście sałaty, chpsy z nasion

Salmon carpaccio with cucumber, cream cheese, capres, lettuce, seeds' chips

PRZYSTAWKI GORĄCE
HOT STARTERS

Krokiety Camembert z dżemem z żurawiny 39 zł

Camembert cheese filled croquettes with cranberry jam

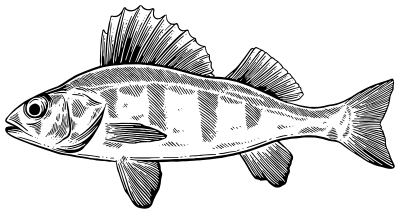
Krewetki w emulsji maślanej 48 zł

Kapusta pak choi, cebula, czosnek, grzanki, chili

Shrimps in butter emulsion with pak choi, onion, garlic and chilli

Okonki Chips z sosem tatarskim 42 zł

Perch chips with tartar sauce



ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESTAURACJA

DODATKI
EXTRAS

Surówki 22 zł

kiszona kapusta/ biała kapusta/ czerwona kapusta/ mix salat/ marchewka z jabłkiem/ kapusta zasmażana

Salads

sauerkraut/ white cabbage/ red cabbage/ mixed salad/ carrots with apples/ fried cabbage

Frytki 150g 20 zł

French fries 150g

Ziemniaki opiekane 150g 20 zł

Baked potatoes 150g

Warzywa na parze 150g 20 zł

Steamed vegetables 150g

Informacje dodatkowe

Serwis tortu (tort własny): 150 zł

Opłata obejmuje przygotowanie, porcjowanie i serwowanie tortu przyniesionego przez Gości.

Łączenie stolików: 50 zł

Opłata jednorazowa za organizację przestrzeni i aranżację stołów według życzenia Gości.

W przypadku korzystania z usług zewnętrznych (np. DJ, dekorator), opłata za udostępnienie miejsca na sali wynosi 150 zł.

Powyższe opłaty dotyczą rezerwacji do 6 osób.

ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESTAURACJA

DANIA MIĘSNE
MEAT BASED MAINS

Smażony filet z piersi kurczaka 64 zł
Gnocchi, mini marchewka, sos blue cheese, szpinak, pomidor suszony, grzyby shimeji
Fried chicken fillet
Gnocchi, baby carrots, blue cheese sauce, spinach, dried tomatoes, shimeji mushrooms

Polik wołowy 68 zł
Puree ziemniaczane, buraki karmelizowane, gremolata
Beef cheek
Potatoes puree, caramelized beets, gremolata sauce

Pieczona golonka 80 zł
Kapusta zasmażana, ziemniaki opiekane, chrzan
Roasted pork knuckle
Fried cabbage, baked potatoes, horse raddish

Filet z sandacza 74 zł
Ziemniaki La Ratte, warzywa na parze, sos maślany
Fried zander fillet,
La Ratte potatoes, steamed vegetables, butter sauce

Fish and Chips 64 zł
Filet z dorsza w panierce, frytki, kiszona kapusta, sos tatarski, cytrna
Fish and Chips
Breaded cod fillet, french fries, sourkraut, tartar sauce, lemon

ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESTAURACJA

MAKARONY
PASTAS

Tagliolini Nero z krewetkami 60 zł
Papryczka chilli, szpinak, pomidorki, kolendra, czosnek
Black Tagliolini with shrimps,
Chili pepper, spinach, cherry tomatoes, cilantro, garlic

DLA DZIECI
FOR CHILDREN

Zupa pomidorowa 25 zł
Tomato soup

Stripsy z kurczaka 32 zł
Frytki/surówka/ketchup
Chicken strips
Fries/salad/ketchup

Naleśniki 30 zł
Z serem, owoce sezonowe, bita śmietana
Crepes
With cheese, seasonal fruit, whipped cream

Makaron z masłem i parmezanem 30 zł
Pasta with butter and Parmesan cheese

ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESTAURACJA

POLSKA KLASYKA
POLISH CLASSICS

Schabowy z jajkiem 56 zł
Frytki, coleslaw
Pork chop with egg
French fries, cloeslaw

Kartacze (2szt.) 42 zł
Łopatka wieprzowa / boczek / cebula / ziemniaki / czosnek
Kartacze (2 pcs.)
Pork shoulder / bacon / onion / potatoes / garlic

Pierogi 42 zł
Ruskie / z Mięsem / z Jagodami / z Kapustą i grzybami
Traditional Polish dumplings (Pierogis)
Cottage cheese / Meat / Wild berries/ sourkraut and mushrooms

DESERY
DESSERTS

Ciasto daktylowe 36 zł
Karmelizowany banan/lody wanilliowe/sos słony karmel
Date Cake,
Caramelized Banana/Vanilla Ice Cream/Salted Caramel Sauce

Szarlotka z lodami 38 zł
Apple pie with ice cream

Gałka Lodów - truskawka/ wanilia/ czekolada 9 zł
Ice cream ball - strawberry/ vanilla/ chocolate

ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESTAURACJA

SAŁATKI
SALADS

Sałatka Cezar z kurczakiem 46 zł
Pomidorki cherry, grzanki, parmezan, sos worcester
Caesar salad with chicken
Cherry tomatoes, croutons, parmesan, Worcestershire sauce

Garden del sol 54 zł
Szparagi, rzodkiewka, krewetki, papryka pieczona, sos citronette, orzechy
Garden del sol
Asparagus, shrimps, raddish, cucumber, roasted bell pepper, citronette, nuts

Sałatka Grecka 42 zł
Ser feta, pomidory, ogórek, oliwki, sos vinegrette, papryka
Greek salad
Feta cheese, tomatoes, cucumber, olives, vinaigrette dressing

ZUPY
SOUPS

Tradycyjny żur na domowym zakwasie 30 zł
Traditional sour rye soup

Flaki wołowe z aromatycznym majerankiem 32 zł
Traditional beef tripe with aromatic majoram

Domowy rosół z makaronem 28 zł
Homemade chicken broth

Zupa rybna Ucha z sandacza 36 zł
Fish soup made with zander