



## *Restauracja Orient Palace*

*Menu Restauracji Orient Palace to wytworne dania, które przygotowujemy z naturalnych składników z dodatkiem świeżych ziół i aromatycznych przypraw. Do przyrządzenia naszych potraw nie używamy polepszaczy ani gotowych mieszanek z glutaminianem sodu.*

*Dania z naszego menu najlepiej smakują z winami, które zostały dobrane specjalnie dla nas przez zawodowego sommeliera.*

*Menu restaurant Orient Palace means exquisite cuisine prepared with natural ingredients with accompanied fresh herbs and aromatic spices. While cooking our dishes we do not use improvers or ready-made mixture with sodium glutamate.*

*Our menu dishes taste best with wines that have been specially chosen for us by a professional sommelier.*

*Na degustację zaprasza  
Szef Kuchni Paweł Marteklas*



## Menu Kontynentalne



### Przystawki/Starters

#### *Tatar z pstrąga 19 zł*

*Tatar z marynowanego pstrąga/ burak/ jarmuż/ dressing z czarną herbatą*

*Marinated trout tartar/ beetroot/ kale/ dressing with black tea*

#### *Ravioli z kaczką 21 zł*

*Ravioli z kaczką/ marchew/ por/ pietruszka*

*Ravioli with duck/ carrot/ leek/ parsley*

### Sałatki/Salads

#### *Sałatka z szynką szwarcwaldzką 24 zł*

*Liście sałat/ szynka szwarcwaldzka/ parmezan/ sos miodowo-musztardowy*

*Mix of lettuce/ Black Forest ham/ parmesan/ honey-mustard dressing*

#### *Sałatka z jajkiem przepiórczym 22 zł*

*Pak choi/ jajko przepiórcze/ kalarepa/ dressing limonkowy*

*Pak choi/ quail egg/ kohlrabi/ lime dressing*





## Zupy/Soups

### *Rosół z kaczki 16 zł*

*Rosół z kaczki/ lane kluski/ suszona śliwka/ kolendra*

*Duck broth/ poured noodles/ dried plum/ coriander*

### *Krem z pora 14 zł*

*Krem z pora/ mleko kokosowe/ trawa cytrynowa/ gruszka*

*Cream of leek/ coconut milk/ lemongrass/ pear*

### *Zupa dnia 12 zł*

*Codziennie nowa propozycja/ informacja u kelnera*

*Every day new menu/ ask your waiter*





## Dania Główne/ Main Courses

### *Filet z Sandacza 42 zł*

*Sandacz (160g)/ puree z topinamburu/ cukinia/ groszek cukrowy*

*Pike perch (160g)/ sunchoke/ zucchini/ sugar peas*

Melodias Chardonnay/Argentyna



75 cl 69,-



15 cl 14,-

### *Tagliatelle z szynką 24 zł*

*Domowy makaron tagliatelle/ szynka szwarcwaldzka/ oliwka/ suszony pomidor*

*Homemade tagliatelle pasta/ Black Forest ham/ olive/ dried tomatoes*

Canapi Shiraz/Włochy



75 cl 65,-



15 cl 13,-

### *Stek z polędwicy wołowej 76 zł*

*Polska polędwica wołowa (180g)/ pieczone warzywa/ ziemniak/*

*sos z zielonego pieprzu z grzybami shimeji*

*Polish beef tenderloin (180g)/ baked vegetables/ potato/*

*green pepper sauce with shimeji mushrooms*

Melodias Malbec/Argentyna



75 cl 69,-



15 cl 14,-



*Burger z szarpaną wieprzowiną 29 zł*

*Burger/ szarpana wieprzowina/ domowe frytki/ sos musztardowy*

*Burger/ pulled pork/ French fries/ mustard sauce*

Woodhaven Zinfandel/USA  75 cl 79,-  15 cl 15,-

*Pierś z kurczaka zagrodowego 32 zł*

*Pierś kurczaka zagrodowego (180g)/ batat/ marchew/ sos bbq*

*Supreme chicken breast (180g)/ sweet potato/ carrot/ bbq sauce*

Melodias Chardonnay/Argentyna  75 cl 69,-  15 cl 14,-

*Pierś z kaczki 45 zł*

*Pierś z kaczki (180g) marynowana w trawie żubrowej/ gnocchi/*

*pieczony burak/ jagody goji*

*Duck breast (180g) marinated in bison grass/ gnocchi/*

*baked beetroot/ Goji berries*

Melodias Malbec/Argentyna  75 cl 69,-  15 cl 14,-





## Desery/ Desserts

### *Ciasto czekoladowe 19 zł*

*Ciasto czekoladowe/ słony karmel/ sorbet malinowy*

*Chocolate cake/ salty caramel/ raspberry sorbet*

### *Waniliowa Panna Cotta 16 zł*

*Vanilla Panna Cotta/ owoce leśne/ syrop różany*

*Vanilla Panna Cotta/ forest fruits/ rose syrup*


### *Deser dnia 12 zł*

*Codziennie nowa propozycja/ informacja u kelnera*


*Every day new menu/ ask your waiter*

### *Do deserów polecamy wina / Recommended wine:*

Sherry Pedro Ximenes

 8 cl 12,-

Graham's Ruby Port

 8 cl 12,-

