



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 Michał Bekisz*



Menu Kontynentalne



Przystawka/Starter

Tartaletka z musem z ricotty 15 zł

Tartaletka/ mus z ricotty/ pieczone pomidory/ kruszonka z chorizo/ kiszona rzodkiewka

Tartalette/ ricotta mousse/ baked tomatoes/ chorizo crumble/ radish pickle

Alergeny – jaja, gluten, laktoza /Allergens – eggs, gluten, lactose

Tortellini z wędzonym twarogiem 12 zł

Tortellini nadziewane wędzonym twarogiem i szczawiem/ salsa verde/

veloute pietruszkowo-gruszkowe/ oliwa pietruszkowa

Tortellini stuffed with smoked curd and sorrel/ salsa verde/parsley-pear veloute/ parsley oil

Alergeny – jaja, gluten, laktoza /Allergens – eggs, gluten lactose

Zupy/Soups

Krem z kukurydzy 21 zł

Krem z kukurydzy/ szyjki rakowe/ oliwa pietruszkowa

Cream of corn/ crayfish necks/ parsley oil

Alergeny – skorupiaki, laktoza, gluten /Allergens –seafood, lactose, gluten

Zupa dnia 12 zł

Codziennie nowa propozycja/ informacja u kelnera

Every day new menu/ ask your waiter





Sałatki/Salads

Sałatka Caprese 16 zł

*Młoda sałata/ pomidory malinowe/ mozzarella/ oliwa bazyliowo-koperkowa/
orzechy nerkowca/ ogórek*

*Lettuce/ raspberry tomatoes/ mozzarella/ basil-dill oil/
cashew nuts/ cucumber*

Alergeny – laktoza, orzechy /Allergens –lactose, nuts

Sałatka z fasolką szparagową 18 zł

*Fasolka szparagowa/ sałata dębowa/ rzodkiewka/ śliwka/ olej rzepakowy/
twaróg wędzony/ orzechy pinii*

*String-bean/ oak lettuce/ radish/ plum/ rapeseed oil/
smoked curd/ pine nuts*

Alergeny – orzechy, laktoza /Allergens –nuts, lactose





Dania Główne/ Main Courses

Schab ze świni iberyjskiej 42 zł

Schab (200g)/ młody szpinak/ sałatka ziemniaczana

Pork chop (200g)/ young spinach/ potato salad

Alergeny – laktoza, orzechy /Allergens – lactose, nuts

Canapi Shiraz/Włochy



75 cl 65,-



15 cl 13,-

Spaghetti z kurkami 32 zł

Makaron spaghetti/ kurki/ czosnek/ mascarpone/ pietruszka/ parmezan/ser blue

Spaghetti pasta/ chanterelle/ garlic/ mascarpone/ parsley/ parmesan/ blue cheese

Alergeny –laktoza, jaja, gluten, grzyby /Allergens –lactose, eggs, gluten, mushroom

Melodias Chardonnay/Argentyna



75 cl 80,-



15 cl 15,-

Karczek wołowy 34 zł

Karczek wołowy (200 g)/ demi-glace śliwkowy/ fasolka szparagowa/ fenkuł/ marchew

Beef neck (200g)/ plum demi-glace/ string bean/ fennel/ carrot

Alergeny – gluten/ laktoza /Allergens –gluten, lactose

Melodias Malbec/Argentyna



75 cl 69,-



15 cl 14,-



Assiette z perliczki 59 zł

*Perliczka (200g)/ glazura z miodu gryczanego/ kurki/ puree z brokułów/
marchew/ kasza gryczana niepalona*

*Guinea fowl (200g), buckwheat honey glaze/ chanterelle/ broccoli puree/
carrot/ not roasted buckwheat groats*

Alergeny – gluten, jaja, laktoza, grzyby/Allergens –gluten, eggs, lactose, mushroom

Melodias Chardonnay/Argentyna



75 cl 80,-



15 cl 15,-

Lucjan czerwony 45 zł

*Lucjan czerwony (180g)/ polenta / brokuł/
sos z czerwonego curry i mleka kokosowego*

*Red Snapper (180g)/ polenta/ broccoli/
red curry sauce with coconut milk*

Alergeny –laktoza, gluten, jaja/Allergens –lactose, gluten, eggs

Obello Malvasia/Włochy



75 cl 70,-



15 cl 14,-





Desery/ Desserts

Crème Brûlée -crème 19 zł

Crème Brûlée/ chrupiące ciastka owsiane/ maliny/ czekolada

Crème Brûlée/ crispy oatmeal cookies/ raspberry/ chocolate

Alergeny –gluten, jaja, laktoza /Allergens –gluten, eggs, lactose

Tarta z ganache czekoladowym 21 zł

Tarta/ ganache czekoladowy/ kompresowany arbuz/ beza

Tart/ chocolate granache/ compressed watermelon/ meringue

Alergeny –gluten, jaja, laktoza /Allergens –gluten, eggs, lactose

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,-

