



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

Krewetki w sosie winnym 36 zł

krewetki 6 szt./ sos winny/ czosnek/ chili/ natka pietruszki/ bagietka

prawns/ wine sauce/ chili/ parsley/ baguette

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

Tatar wołowy 28 zł

wołowina/ pieczarka portobello/ kiszony kalafior/ kiszona rzodkiewka/ cebula/

oliwa pietruszkowo-chmielowa/ bagietka

beef/ champignon/ pickled cauliflower/ pickled radish/ onion/ parsley-hop oil/ baguette

Alergeny – jaja, gluten /Allergens – eggs, gluten

Zupy/Soups

Marokańska zupa z ciecierzycy z kurczakiem 21 zł

ciecierzyca/ kurczak/ suszone morele/ przyprawy orientalne

chickpea/ chicken/ dried apricots/ oriental spices

Zupa dnia/ Soup of the day 12 zł

codziennie nowa propozycja/ informacja u kelnera

every day new menu/ ask your waiter





Sałaty/Salads

Sałata Cezar 21 zł

sałata rzymska/ sos cezar/ wędzone udko z kurczaka/ grzanki/ parmezan

romaine lettuce/ caesar sauce/ smoked chicken/ croutons/ parmesan

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

*Sałata z piersią z kaczki 24 zł *opcja vege bez kaczki 18 zł*

mix sałat/ pierś z kaczki/ sos mango-jalapeño/ gruszka karmelizowana/

sok z czarnego bzu/ dynia/ orzechy włoskie/ pomidorki koktajlowe/ bagietka

lettuce mix/ breast duck/ mango-jalapeño sauce/ carmelised pear/ elderberry juice/ pumpkin/

*walnuts/ cherry tomatoes/ baugette * vege 18 zł*

Alergeny – orzechy /Allergens –nuts





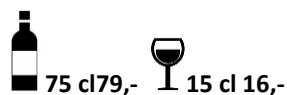
Dania Główne/ Main Courses

Filet z kaczki 45 zł

filet z kaczki 200g/ kapusta/ kasza gryczana/ dynia/ demi glace wiśniowy/ lawenda

duck breast/ cabbage/ buckwheat groats/ cherry demi glace/ lavender

Woodhaven Zinfandel/ USA



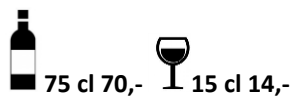
Pierś z kurczaka 36 zł

kurczak kukurydziany w panko 200g/ topinambur/gratin truflowe/ brukselka/ orzechy ziemne

chicken breast in panco/ jerusalem artichoke/ truffle gratin/ sprout/ peanuts

Alergeny –laktoza, orzechy, gluten /Allergens –lactose, nuts, gluten

Obello Malvasia/ Włochy



Policzek wołowy 32 zł

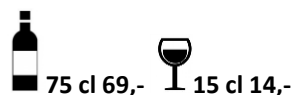
policzek wołowy 200g/ puree tymiankowo-czosnkowe/ demi glace/ dynia/ kiszona fasolka

szparagowa/ chips z jarmużu

beef cheek/ thyme-garlic puree/ demi glace/ pumpkin/ pickled bean/ kale borecole chips

Alergeny – gluten, laktoza /Allergens –gluten, lactose

Melodias Malbec/Argentyna



Filet z dorsza 36 zł

*dorsz 180g/ chips z pietruszki/ czarna rzepa/ chorizo/ jarmuż/ puree z marchewki/
kawior limonkowy*

cod/ parsley chips/ black radish/ chorizo/ kale borecole/ carrot puree/ lime caviar

Infinitus Gewurztraminer/ Hiszpania  75 cl 65,-  15 cl 13,-

*Tagliatelle z wołowiną 24 zł *opcja vege bez wołowiny 18 zł*

tagliatelle dyniowe/ wołowina 100g/ grzyby leśne/ śmietana/ natka pietruszki

pumpkin tagliatelle/ beef/ mushrooms/ cream/ parsley

*Alergeny –laktoza, gluten, grzyby /Allergens –lactose, gluten, mushrooms *vege 18 zł*

Canapi Shiraz/ Włochy  75 cl 70,-  15 cl 14,-





Desery/ Desserts

Ptyś 16 zł

ptyś / krem dyniowy/ mirabelka/ czekolada

cream puff/ pumpkin cream/ mirabelle plum/ chocolate

Alergeny –gluten, laktoza /Allergens –gluten, lactose

Mus czekoladowy z mango 18 zł

ciastko marchewkowe/ mus z białej czekolady/ galaretka z mango i pomarańczy

carrot cake/ white chocolate mousse/ mango and orange jelly

Alergeny –gluten, laktoza /Allergens –gluten, lactose


Deser dnia/ Dessert of the day 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,-

