

Restauracja Orient Palace

Menu Restauracji Orient Palace łączy w sobie autorskie kompozycje naszego Szefa Kuchni Michała Bekisza oraz niezwykle aromatyczne dania kuchni indyjskiej przygotowywane przez Kucharza Dinesha Negi.

Zapraszamy na kulinarną ucztę smaków!

Menu of Orient Palace Restaurant combines original compositions of our Chef Michał Bekisz and fabulously aromatic Indian dishes prepared by Chef Dinesh Negi.

We invite you to a culinary feast of flavors!

DANIA KUCHNI EUROPEJSKIEJ

PRZYSTAWKI - STARTERS

krewetki w sosie winnym / bagietka / 36

prawns in wine sauce / baguette

wołowina / glass ze skorupiaków / rzeżucha / puder z buraka / 24

beef / shellfish glass / cress / beetroot powder

ZUPY - SOUPS

żurek / biała kiełbasa / mus chrzanowy / suszone żółtko / 16

sour rye soup / weisswurst / horseradish mousse / dried egg yolk

zupa dnia – soup of the day / 14

zapytaj kelnera

ask your waiter

SAŁATY – SALADS

camembert z miodem / truskawki / orzechy włoskie / dressing limonkowy / 20

camembert with honey / strawberries / nuts / lime dressing

kalafior / sałata / kawior wiśniowy / rzodkiewka / ogórkowy winegret / 15

cauliflower / salad / cherry caviar / radish / cucumber vinegret

DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES

filet z gęsi / ziemniak w filo / jabłko / gorczyca / sezam / 36
goose fillet / potato in filo / apple / mustard / sesame

pork wellington / puree z kalafiora / szpinak / młode marchewki / 28
pork wellington / cauliflower puree / spinach / baby carrots

antrykot / ziemniak z ogniska / gzik / pomidorki / rukola / 45
entrecôte / potatoe from fire / cottage cheese / tomatoes / rucola

burger / żebro / warzywa / chipsy ziemniaczane / 25
burger / pork rib / vegetables / potatoes chips

prażony wędź / sałata rzymska / chips z topinamburu / czarnuszka / 29
smoked trout / romaine lettuce / Jerusalem artichoke chips / black seed

pappardelle cytrynowe / filet z kurczaka / cukinia / sos maślany / 21
lemon pappardelle / chicken fillet / zucchini / butter sauce

DESERY - DESSERTS

puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną / 21

domowe wypieki dnia – homemade pastries of the day
zapytaj kelnera - *ask your waiter*