



Excellent

Restauracja Excellent

Menu Restauracji Excellent w Hotelu 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 Excellent 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!

* Informacja na temat alergenów dostępna jest u kelnera.

DANIA KUCHNI EUROPEJSKIEJ

PRZYSTAWKI - STARTERS

tatar wołowy z kiszoną rzodkiewką i parmezanem / 24

beef tatar with pickled radish and parmesan

gęsie żołądki podane na grillowanej chałce z konfiturą z czerwonej cebuli i karmelizowanym jabłkiem / 16

goose stomachs served on grilled challah with red onion jam and caramelized apple

ZUPY – SOUPS

aromatyczna zupa szefa kuchni na mleku kokosowym z kurczakiem, makaronem udon, grzybami mun i marynowanym imbirem / 24

aromatic chef's soup with coconut milk, chicken, udon noodles, mun, and pickled ginger

zupa dnia – soup of the day / 15

zapytaj kelnera

ask your waiter

SAŁATY – SALADS

sałatka z rukolą, pieczonym burakiem, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem i gruszkowym vinegrette / 20

salad with rocket, baked beetroot, cherry tomatoes, cucumber and pear vinegrette

sałatka z serem mozzarella w dyniowym pesto, mixem sałat, ogórkiem kompresowanym, grejpfrutem, pestkami dyni i ogórkowym vinegrette / 22

salad mix with mozzarella cheese in pumpkin pesto, compressed cucumber, grapefruit, pumpkin seeds and cucumber vinegrette

DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES

policzki z dzika podane na puree dyniowym z konfiturą z czerwonej cebuli ze śliwką oraz krokietem ziemniaczanym i chipsem z jarmużu / 44

boar cheeks served on pumpkin puree with red onion and plum jam, potato croquette and kale chips

żebro wołowe w glazurze z piwa porter na puree ziemniaczanym z grillowanymi bocznikami / 38

beef ribs in beer stout glaze served on mashed potatoes and grilled oyster mushrooms

golonka z indyka z zasmażaną kiszoną kapustą i pampuchami dyniowymi / 32

knuckle turkey with fried sauerkraut and steamed pumpkin buns

karkówka cielęca sous vide w sosie grzybowym z karmelizowanym jabłkiem oraz kaszą quinoa ze szpinakiem w cieście francuskim / 46

veal neck sous vide in mushroom sauce and caramelized apple and quinoa with spinach in French pastry

pierogi z kaszą gryczaną niepaloną i dynią z sosem grzybowym / 23

dumpling with non-burned buckwheat groats and pumpkin in mushroom sauce

risotto dyniowe z cukinią i grzybami oraz chipsem z czerwonej kapusty / 20

pumpkin risotto with zucchini and mushrooms served with red cabbage chip

burger wołowy z kimchi, pomidorem, ogórkiem, domowym ketchupem z pieczoną dynią i chipsami ziemniaczanymi / 26

beef burger with kimchi, tomato, cucumber, home made ketchup with potato chips

DESERY - DESSERTS

Sernik dyniowy z musem mango i kiwi / 16

pumpkin cheesecake with mango and kiwi mousse

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi / 22

chocolate fondant with vanilla ice cream

