



## *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 Dariusz Dębowski & Kierownik Restauracji Joanna Grzegorzcyk*



## Menu Kontynentalne



### Przystawki/Starters

#### *Carpaccio wołowe 33 zł*

*Plastry polędwicy wołowej/ pesto/ roszponka/ kiszona cebula i rzodkiew/ oliwa truflowa*

*Slices of beef sirloin/ pesto / lamb's lettuce / pickled onion and radish / truffle oil*

#### *Wędzony półgęsek 22 zł*

*Wędzony półgęsek/ wiśnie/ gąbka pietruszkowa/ grzanki*

*Smoked goose breast/ cherries / sponge cake with parsley/ toast*

#### *Zielone szparagi 18 zł*

*Kalarepa/ biały krem balsamiczny/ zielone szparagi/ ser feta*

*Kohlrabi / white balsamic cream / green asparagus / feta cheese*





## Zupy/Soups

*Krem z białych szparagów 14 zł*

*Krem z białych szparagów/ ser kozi/ grissini*

*Cream of white asparagus / goat cheese / grissini*

*Chłodnik z botwinki 12 zł*

*Chłodnik z botwinki/ jajko/ rzodkiewka*

*Chilled beet green soup / egg / radish*

## Sałatki/Salads

*Sałatka Caesar 24 zł*

*Sałata rzymska/ grillowany kurczak/ grzanki/ parmezan*

*Romaine lettuce/ grilled chicken/ croutons/ parmesan cheese*

*Sałatka ze szparagami 22 zł*

*Sałaty/ botwinka/ zielone szparagi/ halloumi/ vinaigrette*

*Lettuce / beet green / green asparagus / halloumi / vinaigrette*





## Dania Główne/ Main Courses

### *Spaghetti alla chitarra 32 zł*

*Spaghetti alla chitarra/ pesto z bazylii i suszonych pomidorów/ krewetki*

*Spaghetti alla chitarra / pesto with basil and dried tomatoes / shrimps*

*Rekomendowane wino / Recommended wine:*

Valle D'Oro Trebbiano



75 cl 70,-



15 cl 14,-

### *Filet z łososia 42 zł*

*Filet z łososia w marynacie Jack Daniels/ makaron grandine/ zielone szparagi/*

*pieczona cykorja*

*Salmon fillet marinated in Jack Daniels/ grandine pasta/ green asparagus/*

*roast chicory*

*Rekomendowane wino / Recommended wine:*

Domaine Fevre Petit Chabis



75 cl 150,-

### *Grillowana pierś z kurczaka 29 zł*

*Grillowany filet z kurczaka / gnocchi/ śliwki w karmelu*

*Grilled chicken breast/ gnocchi/ plums in caramel*

*Rekomendowane wino / Recommended wine:*

Gayda Chardonnay



75 cl 85,-



15 cl 16,-





### *Polędwiczka wieprzowa 38 zł*

*Polędwiczka wieprzowa Sous Vide/ białe szparagi/ młode ziemniaki z masłem/  
sos berneński*

*Pork loin Sous Vide/ white asparagus/ potatoes with butter/ berne sauce*

*Rekomendowane wino / Recommended wine:*

Flying Solo Grenache e Syrah  75 cl 70,-  15 cl 14,-

### *Stek z polędwicy wołowej 72 zł*

*Polędwica wołowa Sous Vide/ pieczony ziemniak/ kwaśna śmietana/ sałaty/  
sos z zielonego pieprzu*

*Beef tenderloin Sous Vide/ baked potato/ sour cream/ lettuce/  
green pepper sauce*

*Rekomendowane wino / Recommended wine:*

Baron de Ley Graciano  75 cl 140,-

### *Domowy burger 34 zł*

*Grillowany burger z Polskiej wołowiny/ sos majonezowy/ pieczony boczek/  
ogórek kiszony/ frytki*

*Grilled burger of Polish beef/ mayonnaise sauce/ bacon/ pickled cucumber/ French fries*

*Rekomendowane wino / Recommended wine:*

Woodhaven Zinfandel  75 cl 85,-  15 cl 16,-





## Desery/ Desserts

### *Truskawki 12 zł*

*Truskawki/ słodka śmietana/ kruszonka czekoladowa*

*Strawberries/ sweet cream/ chocolate crumble*

### *Sernik kokosowy 14 zł*

*Sernik kokosowy/ kruche ciastka/ czekolada*

*Coconut cheesecake/ shortbread/ chocolate*


### *Deser dnia 12 zł*

*Zapytaj kelnera o dzisiejszą ofertę*


*Dessert of the day – ask waiter about today's offer*

*Do deserów polecamy wina / Recommended wine:*

Sherry Pedro Ximenes

 8 cl 12,-

Graham's Ruby Port

 8 cl 12,-

