



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 chief's soup with coconut milk, chicken, udon noodles, mushrooms 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 jum, 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 sourkraut 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

DANIA KUCHNI INDYJSKIEJ

PRZYSTAWKI – STARTERS

tandoori chicken / 13

kurczak tandoori z surówką - dip miętowy

chicken tandoori with salad - mint sauce

vege samosa / 16

pierożki z nadzieniem z warzyw - dip tamaryndowy

deep-fried pastries stuffed with vegetables - tamarind sauce

aloo tikki / 14

ciecierzyca z ziemniakami i orzechami – dip miętowy i tamaryndowy

chickpea with potatoes and nuts – mint and tamarind sauce

chicken momo / 18

pierożki momo z nadzieniem z warzyw i kurczakiem – dip miętowy

momo dumpling stuffed with vegetables and chicken - mint sauce

ZUPY – SOUPS

sweet corn with chicken / 15

zupa z kukurydzą i kurczakiem

sweet corn with chicken soup

champignon soup / 14

orientalna zupa pieczarkowa z sezamem

oriental mushroom soup with sesame

DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES

chicken sagwala / 24

kawałki kurczaka w sosie szpinakowym

chicken in spinach sauce

lamb biryani / 42

jagnięcina / ryż / cebula / szafran / woda różana / orzechy nerkowca

lamb / rice / onion / saffron / rose water / cashew nuts

chicken biryani / 39

kurczak / ryż / cebula / szafran / woda różana / orzechy nerkowca

chicken / rice / onion / saffron / rose water / cashew nuts

kadai paneer / 23

ser paneer z warzywami w sosie pomidorowo-cebulowym

paneer cheese with vegetables in tomato and onion sauce

prawn sizzler / 45

krewetki w aromatycznym sosie orientalnym – ryż i warzywa

prawns in aromatic oriental sauce – rice and vegetables

ryba tandoori / 45

dorada w marynacie jogurtowej z kolendrą i chili – ryż cytrynowy i surówka

sea bream marinated in yoghurt with coriander and chili – lemon rice and salad

thali / 58

jagnięcina / butter chicken / krewetki / kurczak ze szpinakiem / surówka /
papad / naan / pikle / deser

lamb / butter chicken / prawns / chicken with spinach / salad /

papad / naan / pickle / dessert

DODATKI – ADDITIONS

naan - butter naan - garlic naan / 6

tradycyjny chlebek indyjski - klasyczny - z masłem - z czosnkiem
naan - traditional Indian bread - classic - with butter - with garlic

ryż - rice / 4

DESERY – DESSERTS

gulab jamun / 14

kulki serowe w syropie różanym
cheese balls in rose syrup

mango lassi / 12

jogurt naturalny ze świeżym mango
natural yoghurt with fresh mango