

## Menu Zamek na skale



„Pomidory i oregano czynią potrawę włoską, wino i estragon – francuską. Kwaśna śmietana zamienia ją w potrawę rosyjską, a cytryna i cynamon – w grecką. Sos sojowy zamienia jedzenie w danie chińskie, a czosnek czyni je smacznym”

Alice May Brock

Szef Kuchni Grzegorz Wnuk-Lipiński zadbał o naszych gości komponując wyszukane potrawy ze szczególnie dobranych produktów, połączenie ich w całość razem ze sztuką serwowania tworzy niezapomnianą ucztę dla podniebienia która zaspokoi nawet największych smakoszy...

Szanowni Państwo!

Ponieważ nasze dania przygotowujemy specjalnie na Państwa życzenie, prosimy o cierpliwość przy oczekiwaniu na ich realizację, a gwarantujemy, że będą Państwo w pełni usatysfakcjonowani.

W trosce o Państwa bezpieczeństwo, potrawy w naszej karcie mogące zawierać alergeny wymienione na poniższej liście oznaczone są odpowiednią cyfrą symbolizującą przypisany alergen.

Rozporządzenie nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r Unii Europejskiej.

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień I produkty pochodne.
2. Skorupiaki I produkty pochodne
3. Jaja I produkty pochodne
4. Ryby I produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) I produkty pochodne
6. Soja I produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia
9. Seler I produkty pochodne
10. Gorczyca I produkty pochodne
11. Nasiona sezamu I produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin I produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne.

## **PRZYSTAWKI**

### **STARTERS/ VORSPEISEN**

**Raczki duszone w gęstej śmietanie serwowane na sałacie z ciastem**

Vol-au-vents.

Handles braised in thick cream served on lettuce with cake

Vol-au-vents.

Griffe in dicker Sahne geschmort serviert auf Salat mit Kuchen

Vol-au-vents.

(1,2,3,7)

130g

**26zł**

**Plastry wędzonej gęsi podanej na kruchej sałacie z sosem Cumberland i soczystą gruszką.**

Slices of smoked goose served on a crispy lettuce with Cumberland sauce and a juicy pear.

Scheiben geräucherter Gans serviert auf einem knackigen Salat mit Cumberland-Sauce und einer saftigen Birne.

(1,9)

130g

**26zł**

**Carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej z płatkami Grana Padano, oliwkami, kaparami, francuską musztardą i balsamicznym vinegret.**

Carpaccio of marinated beef tenderloin with Grana Padano flakes, olives, capers, French mustard and balsamic vinaigrette

Carpaccio aus mariniertem Rinderfilet mit Grana Padano Flocken, Oliven, Kapern, französischem Senf und Balsamico-Vinaigrette

(9,10)

120g

**30zł**

## **ZUPY**

### **SOUPS**

#### **Wykwintny bulion z kaczki w aromacie tymianku z koldunami wołowymi.**

Exquisite duck broth in thyme flavor with beef dumplings  
Exquisite Entenbrühe in Thymiangeschmack mit Rinderknödeln  
(1,3,9)

250g

**18zł**

#### **Krem z przetartych dojrzałych pomidorów w aromacie bazylii z dodatkiem arabskiego jogurtu.**

Cream of grated ripe tomatoes in the aroma of basil with the addition of  
Arabic yogurt.

Crème von geriebenen reifen Tomaten im Aroma des Basilikums mit dem  
Zusatz des arabischen Joghurts.

(9,7)

250g

**17zł**

#### **Żurek królewski wg tajemnej receptury w dobrej komitywie z jajkiem i paskami wędzonej szynki.**

Royal sour rye soup according to a secret recipe in good comness with an egg  
and strips of smoked ham.

Royal Sour Roggen Suppe nach einem geheimen Rezept in guter  
Übereinstimmung mit einem Ei und Streifen von geräuchertem Schinken.

(1,9,7)

250g

**17zł**

## DANIA GŁÓWNE MAIN DISH/HAUPTGERICHTE

**Polędwiczki wieprzowe przyprószone sezamem serwowane na maślanej kaszy gryczanej z borowikami i karmelizowaną rzodkiewką z dodatkiem octu z Modeny.**  
Pork tenderloin sprinkled with sesame served on butter buckwheat groats with boletuses and caramelized radish with the addition of vinegar from Modena.

Schweinefilet bestreut mit Sesam serviert auf Butter Buchweizengrütze mit Steinpilzen und karamellisiertem Rettich mit dem Zusatz von Essig aus Modena.

(11,7,9)

350g

**42zł**

**Pół kaczki pieczonej podana z jabłkami w wytrawnym winie i majeranku, pieczonymi ziemniakami i wiśniami w balsamico.**

Half roasted duck served with apples in dry wine and marjoram, roasted potatoes and cherries in balsamico.

Halb gebratene Ente serviert mit Äpfeln in trockenem Wein und Majoran, gerösteten Kartoffeln und Kirschen in Balsamico.

(9)

1000g

**68zł**

**Perliczka w ziołach i czosnku serwowana ze szparagami, czerwoną cebulą, pomidorami koktajlowymi duszonymi w wytrawnym winie i ziemniakami z gorczycą z dodatkiem sosu holenderskiego.**

Guinea fowl in herbs and garlic served with asparagus, red onion, cocktail tomatoes stewed in dry wine and mustard potatoes with the addition of Dutch sauce.

Perlhuhn mit Kräutern und Knoblauch serviert mit Spargel, roten Zwiebeln, Cocktailltomaten in trockenem Wein und Senfkartoffeln mit holländischer Soße.

(9,10)

400g

**42zł**

**Skoki królicze duszone w sosie kurkowo-truflowym serwowane z marchewką z odrobiną czarnuszki i ziemniakami z parmezanem.**

Rabbit skips stewed in a chanterelle and truffle sauce served with carrot with a bit of black cumin and potatoes with parmesan cheese.

In einer Pfifferlings-Trüffelsauce gedünstetes Hasengericht mit Karotte mit etwas schwarzem Kreuzkümmel und Kartoffeln mit Parmesankäse.

(9,7,1)

450g **45zł**

**Pstrąg z pieca w skorupie z cytrynowego pieprzu na warzywach Ratatuille w pomidorach i ziemniakami.**

Trout from the oven in a shell of lemon pepper on Ratatuille vegetables in tomatoes and potatoes.

Forelle aus dem Ofen in einer Schale mit Zitronenpfeffer auf Ratatuille-Gemüse in Tomaten und Kartoffeln.

(4,9)

450g **38zł**

**Stek wołowy na czosnkowo-bazyliowych pomidorach z pieczonym ziołowym ziemniakiem i wykwintnym sosem Bearnaise.**

Beef steak on garlic and basil tomatoes with baked herbal potato and exquisite Bearnaise sauce.

Rindersteak auf Knoblauch-Basilikum-Tomaten mit gebackener Kräuterkartoffel und exquisiter Sauce Bearnaise.

(9,3)

400g **65zł**

**Stek z indyka "Fit" gotowany w piecu, serwowany na kolorowych warzywach z soczystymi kawałkami jabłka duszonymi w sosie słodko-kwaśnym w aromacie mięty.**

Turkey steak "Fit" in apple jars in a sweet and sour sauce in a mint aroma.

Putensteak "Fit" in Apfelgläsern in süß-saurer Sauce mit Minzaroma.

(9)

350g **38zł**

**Gnocchi z szyjkami rakowymi, szparagami i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowo-czosnkowym z świeżym koperkiem.**

Gnocchi with crayfish necks, asparagus and dried tomatoes in cream-garlic sauce with a fresh dill.

Gnocchi mit Krebshälsen, Spargel und getrockneten Tomaten in Sahnesauce mit frischem Dill.

(7,9)

450g

**36zł**

**Salatka z grillowanym kurczakiem w towarzystwie soczystej gruszki, pleśniowego sera oraz żurawiny.**

Salad with grilled chicken in the company of juicy pear, blue cheese and cranberry.

Salat mit gegrilltem Huhn in der Firma der saftigen Birne, des Blauschimmelkäses und der Moosbeere.

(9,7)

350g

**28zł**

**Salatka na sposób grecki z warzywami w bazyliowym sosie vinegret, czarnymi oliwkami i serem feta.**

Greek salad with vegetables in a basil vinegret sauce, black olives and feta cheese.

Griechischer Salat mit Gemüse in Basilikum-Vinegret-Sauce, schwarzen Oliven und Feta-Käse.

(9,7)

350g

**28zł**

**DLA NAJMŁODSZYCH**  
**FOR THE YOUNGEST/ Für die Jüngsten**

**Zupa pomidorowa z makaronem.**

Tomato soup with pasta.

Tomatensuppe mit Nudeln.

(1,9)

150g

**14zł**

**Chrupiące Nuggetsy drobiowe z frytkami i wiosenną sałatą.**

Crunchy chicken nuggets with fries and spring salad.

Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes frites und Frühlingssalat.

(1,9)

200g

**20zł**

**Złociste paluszki rybne z frytkami i wiosenną sałatą.**

Golden fish sticks with fries and spring lettuce

Goldene Fischstäbchen mit Pommes frites und Frühlingssalat

(1,9,4)

200g

**20zł**



## DESERY DESSERTS/ DESSERTS

**Szarlotka wg tradycyjnej receptury z puszystą pianką i musem malinowym.**  
Apple pie according to the traditional recipe with fluffy foam and raspberry mousse.  
Apfelkuchen nach traditionellem Rezept mit flauschigem Schaum und Himbeermousse.  
(1,3,7)

150g **16zł**

**Bakalie duszone w sosie karmelowym serwowane z ciastem i lodową kulą.**  
Delicacies stewed in caramel sauce served with cake and ice ball.  
Köstlichkeiten in Karamellsauce, serviert mit Kuchen und Eiskugel.  
(7,1,3)

150g **18zł**

**Gruszka duszona w wytrawnym winie podana na sosie waniliowym i żurawiną.**  
Pear stewed in dry wine served on vanilla sauce and cranberry.  
Birne in trockenem Wein gedünstet auf Vanillesauce und Cranberry.  
(7)

150g **18zł**

**Puchar lodowy z owocami i puszysta pianką.**  
Ice cream with fruit and fluffy foam.  
Eiscreme mit Früchten und flauschigem Schaum.  
(3,7)

200g **18zł**