

# Carta Menu



*Proszymy Goście!*

Witamy w naszej restauracji znajdującej się w XIX-wiecznej Stajni Platera\*\*\*\* w kompleksie hotelowym Manor House SPA.

Dbając o Państwa doznania smakowe Szefowa Kuchni z wielką pasją przygotowała tradycyjne dania kuchni polskiej w nowych odsłonach oraz potrawy wegańskie, których niepowtarzalność i smak z pewnością pozostaną na długo w pamięci.

*Zapraszamy*



Manor House

## Wykaz alergenów

**Alergeny w serwowanych daniach oznakowane zostały według poniższej numeracji:**

1. Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz lub ich odmiany oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki oraz produkty pochodne.
3. Jaja oraz produkty pochodne.
4. Ryby oraz produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne/arachidowe oraz produkty pochodne.
6. Soja oraz produkty pochodne.
7. Mleko oraz produkty pochodne.
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, pekan, orzechy nerkowca, makadamia, brazylijskie, pistacje oraz produkty pochodne.
9. Seler oraz produkty pochodne.
10. Gorczyca oraz produkty pochodne.
11. Sezam oraz produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny.
13. Łubin oraz produkty pochodne.
14. Mięczaki oraz produkty pochodne.

## *List of allergens*

***Allergens have been marked according to the numbering below:***

1. *Gluten*
2. *Shellfish*
3. *Eggs*
4. *Fish*
5. *Peanuts*
6. *Soya*
7. *Milk*
8. *Nuts*
9. *Celery*
10. *White Mustard*
11. *Sesame*
12. *Sulfur Dioxide*
13. *Lupin*
14. *Mollusc*



**Manor House**

# Unikalne Trzystawki

## Unique Appetizers



### **Carpaccio z jelenia w oliwie truflowej z kaparami i burakiem**

*Deer carpaccio in truffle oil with capers and beetroot*

59,00 zł 140g 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12

### **Konfitowane gęsie żołądki po żydowsku**

*Jewish style goose stomachs confit*

49,00 zł 200g 1, 3, 9, 10, 12

### **Krewetki na ostro w mleku kokosowym z liśćmi limonki**

*Spicy prawns in coconut milk with lime leaves*

59,00 zł 130g 1, 2, 3, 6, 7, 12, 14

### **Aromatyczne krewetki smażone w maśle czosnkowym z dodatkiem zielonego pieprzu podawane z cytryną i chrupiącym pieczywem**

*Aromatic prawns fried in garlic butter and green pepper served with lemon and crispy bread*

59,00 zł 130g 1, 2, 3, 7, 12, 14

### **Carpaccio z polędwicy wołowej serwowane z rukolą, czarnymi oliwkami i płatkami Corregio skropione sosem balsamicznym**

*Carpaccio made of beef sirloin with corregio cheese, rocket lettuce, black olives seasoned with balsamic cream*

59,00 zł 135g 1, 3, 6, 7, 9, 12

### **Karmelizowane w miodzie wątróbki indycze z nutą czerwonego wytrawnego wina podane ze smażonymi jabłkami**

*Caramelized in honey turkey livers with a hint of dry red wine served with fried apples*

45,00 zł 250g 1, 3, 12

### **Tatar z jelenia w oliwie szczypiorkowej z klasycznymi dodatkami**

*Deer tartar in chives olive oil with classic extras*

69,00 zł 170g 1, 3, 7, 9, 10, 12

### **Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej z klasycznymi dodatkami**

*Hand-chopped beef sirloin tartar with classic extras*

69,00 zł 170g 1, 3, 7, 9, 10, 12



Manor House

# Typy Soups

**Złocisty bulion z soczystą pręgą wołową, świeżymi podgrzybkami, plasterkami marchewki i zieloną pietruszką po żydowsku**

*Jewish style mushrooms soup with juicy shin and fresh bay boletus*

35,00 zł    300g    1, 6, 9, 12

**Krem z kiszzonej kapusty, z konfiturą cebulowo-jabłkową i migdałem prażonym z dodatkiem śmietany**

*Sour cabbage cream with onion and apple jam, roasted almond and sweet cream.*

29,00 zł    300g    7, 8, 9, 10, 12

**Zupa borowikowa podawana z łazankami z odrobiną kawioru i liśćmi pietruszki**

*Boletus mushroom soup with noodles*

29,00 zł    300g    1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

**Kremowa zupa gruszkowo-pietruszkowa z grzanką i migdałem**

*Creamy pear and parsley soup with toast and almond*

29,00 zł    300g    1, 3, 7, 9, 10, 11, 12



Manor House

# Dania Rybne i Sałaty

Fishes & Salads



## Dania Rybne

**Sandacz podany z kaszą pęczak, bocznikiem, szalotką, smażonymi liśćmi szpinaku z czosnkiem i oliwą z natką pietruszki oraz marynowaną rzodkiewką**

*Pike perch served with pearl barley, oyster mushroom, shallots, fried spinach with garlic and olive oil, parsley and pickled radish*

89,00 zł 150g/150g/100g 1, 4, 7, 12

**Filet dorsza z goma wakame i puree z topinamburu**  
*Cod with goma wakame and sunchoke (Jerusalem artichoke) puree*

79,00 zł 400g 4, 6, 7, 9, 11, 12

## Sałaty

**Mix sałat z roszponką i rukolą ze śliwką słodką oraz śliwką w occie z prażonym migdałem**

*Mix of lamb's lettuce and arugula with sweet and vinegar plum and roasted almond*

35,00 zł 250g 5, 6, 8, 11, 12

**Mix sałat z orzechami włoskimi, wędzonym boczkiem i pomidorem, pokropiony dresingiem balsamico**

*Salad mix with walnuts, smoked bacon and tomato in balsamic dressing*

42,00 zł 250g 6, 8, 12

# Dania Główne Mięsne

Main Course - Meat

## Pierś z kaczki z jabłkiem i puree buraczanym

*Duck breast with apple and beetroot puree*

89,00 zł 330g/200g 6, 7, 9, 11

## Polędwica wołowa „Manor House” z grillowanymi bocznikami z purée ziemniaczanym i anyżowo-pomarańczowym burakiem

*„Manor House” beef sirloin with grilled oyster mushrooms served with mashed potatoes and anise-orange beetroot*

109,00 zł 200g/150g 7, 11, 12

## Polik wołowy z pieczoną marchwią i szpinakiem

*Beef cheek with roasted carrots and spinach*

83,00 zł 150g/200g 7, 9, 11, 12

## Wyborne polędwiczkę wieprzową na chrupiących plackach ziemniaczanych z podgrzybkami w sosie śmietanowym lub z podgrzybkami w sosie własnym

*Exquisite pork sirloin served on potato cakes with bay boletus mushrooms in cream sauce or with bay boletus mushrooms in its own gravy*

69,00 zł 400g 1, 3, 7, 9, 12

## Żeberko wieprzowe z topinamburem cytrynowym i warzywami korzeniowymi

*Pork rib with lemon sunchoke (Jerusalem artichoke) and root vegetables*

69,00 zł 200g/150g/100g 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12



Manor House

# Pierogi i Makarony

## Dumplings & Pasta



### Pierogi

#### Pierogi z farszem z kiszonej kapusty i grzybów leśnych

*Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms*

35,00 zł 300g 1, 3, 9, 10, 12

#### Pierogi Odrowąża z farszem z ziemniaków i białego sera w okrasie z masłem i bułki

*The Odrowąż's dumplings with cheese and potatoes*

35,00 zł 300g 1, 3, 7, 9, 10, 12

#### Pierogi ze szpinakiem w sosie z sera pleśniowego

*Dumplings stuffed with spinach served with blue cheese sauce*

42,00 zł 360g 1, 3, 7, 9, 10, 12

#### Pierogi z pieczonym mięsem kaczki w bulionie sojowym z warzywami

*Roasted duck dumplings in soy broth with vegetables*

42,00 zł 300g 1, 3, 6, 9, 10, 11, 12

### Makarony

#### Linguine z zielonym groszkiem i trawą cytrynową oprószone czarnym sezamem

*Linguine with green peas and lemongrass, sprinkled with black sesame*

42,00 zł 250g 1, 3, 7, 11, 12

#### Soba ze smażonym boczkiem, chipsem boczkowym, szczypiorkiem, czerwoną cebulą, jajkiem z katsuobushi i kiełkami rzodkiewki

*Soba with fried bacon and roasted bacon chips, red onion, katsuobushi egg and radish sprouts*

49,00 zł 300g 1, 3, 6, 9, 10, 12, 14

#### Linguine z kurkami w sosie śmietanowym oprószone czarnym pieprzem z karmelizowanymi pomidorkami koktajlowymi i liśćmi pietruszki

*Linguine with chanterelles in cream sauce, sprinkled with black pepper, caramelized cherry tomatoes and parsley leaves*

42,00 zł 300g 1, 3, 7, 9, 10, 12

# Wykwintne Desery

Exquisite Desserts

## Racuchy z jabłkiem, cynamonem i konfiturą jabłkową

*Little apple pies with cinnamon and apple jam*

29,00 zł 250g 1, 3, 7, 12

## Jogurtowy deser z miodem i orzechami włoskimi

*Yogurt dessert with honey and walnuts*

22,00 zł 170g 7, 8

## Waniliowy deser lodowy z dresingiem z oliwy z pestek dyni

*Vanilla ice cream dessert with pumpkin seed oil*

29,00 zł 150g 1, 7, 11

## Królewski miodowiec z lodami, czekoladą i bitą śmietaną

*Honey-sweet cake with ice-cream*

35,00 zł 220g 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12

## Naleśniki Szefowej Kuchni z konfiturą, twarogiem i bitą śmietaną polane czekoladą

*Pancakes with fruit preserves, cottage cheese, whipped cream and chocolate*

35,00 zł 200g 1, 3, 7, 11, 12

## Lava cake z sosem malinowym i lodami waniliowymi

*Lava cake with raspberry sauce and vanilla ice cream*

35,00 zł 220g 1, 3, 7, 12



Manor House



# *Talercowy Menu Wegańskie*



*Wegan i wegetarian zapraszamy do skorzystania  
z wegańskiej karty menu.*



Manor House