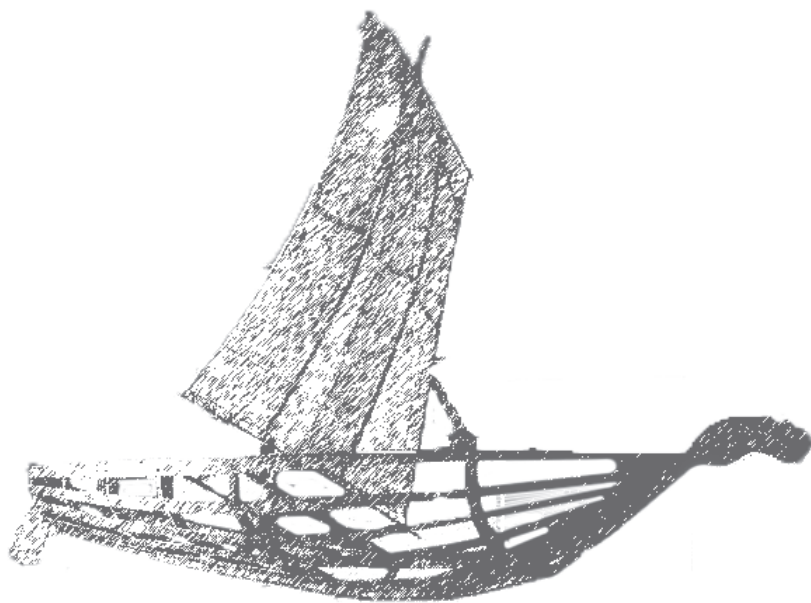


R E S T A U R A C J A
E S T E R

M E N U



ZAPRASZA

Piotr Zalewski

SZEF KUCHNI

PRZYSTAWKI / STARTERS

Kaczka wątróbka (100 g) / grzanka razowa (30 g) / figa (10 g)	42 PLN
Duck liver / whole-grain crouton / fig (1/2/4/5)	
Grillowany kozi ser (100 g) / grzanka bakaliowa (50 g) / maliny (20 g)	42 PLN
Grilled goat cheese / dried fruit and nuts crouton / raspberries (1/2/3)	
Grillowane krewetki (100 g) / grzanka pszenna (30 g) / awokado (50 g)	54 PLN
Grilled shrimps / wheat crouton / avocado (1/4/7/9)	
Tarta dyniowa (100 g) / burrata (60 g) / żurawina (50 g)	32 PLN
Pumpkin tart / burrata / cranberries (1/2/3/5/W)	
Tatar wołowy doprawiony (100 g) / borowiki (10 g) / cebula (5 g) / ogórek (10 g) / żółtko (1 szt.)	62 PLN
Seasoned beef tartare / boletus / onion / cucumber / yolk (1 pc) (3/6/7/10)	



SAŁATKI / SALADS

Pieczona dynia (100 g) / halloumi (50 g) / jarmuż (50 g) / tapioka (30 g)	30 PLN
Roasted pumpkin / halloumi / kale / tapioca (4/6/W)	
Wędzony węgorz (80 g) / rukola (40 g) / marynowany burak (80 g) / granat / sos miodowy (30 ml)	52 PLN
Smoked eel / arugula / marinated beetroot / pomegranate / honey sauce (4/5/6/7/9)	
Wędzony indyk (80 g) / smażone rydze (60 g) / mieszanka sałat (50 g) / pomidorki koktajlowe (50 g) salsa mango (30 ml)	48 PLN
Smoked turkey / fried saffron milk caps / mixed salad / cherry tomatoes / mango salsa (5/6/10)	
Sałatka Cezar / grillowana pierś kurczaka (100 g) / anchois (10 g) / parmezan (20 g) grzanka ziołowa (30 g)	49 PLN
Caesar salad / grilled chicken breast / anchovy / parmesan / herb crouton (1/2/9)	
Deska przekąsek: mięsa wędzone (200 g) / sery dojrzewające wędzone (200 g) / marynaty (100 g)	118 PLN
Snack board: smoked meats / smoked ripened cheese / marinades (1/2/3/4/5/6/7/10)	



ZUPY / SOUPS

Krem z dyni (300 ml) / grillowane kurki (20 g)	32 PLN
Creamy pumpkin soup / grilled chanterelles (5/10/W)	
Żurek (300 ml) / jajko (½ szt.)	32 PLN
Sour rye soup / egg (½ pc) (1/3/6/8/10)	
Krem z buraka (300 ml) / mascarpone (20 g)	30 PLN
Creamy beetroot soup / mascarpone (2/W)	
Pikantna zupa krewetkowa (300 ml) / krewetki (80 g)	49 PLN
Spicy shrimp soup / shrimps (5/6/7/9)	
Borowikowa (300 ml) / klusieczki kładzione (50 g) / tymianek	42 PLN
Boletus mushroom soup / polish drop noodles / thyme (1/2/3/5/6/10)	

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Grillowany indyk (130 g) / gnocchi (100 g) / pieczony bakłażan (80 g) / sos kurkowy (50 ml) Grilled turkey / gnocchi / roasted aubergine / chanterelle sauce (1/5/6/10)	62 PLN
Dorada z grilla (180 g) / grzanka razowa (30 g) / minisatata rzymska (80 g) / salsa paprykowa (20 ml) Grilled sea bream / whole-grain crouton / baby romaine lettuce / pepper salsa (1/5/6/7/8/9)	76 PLN
Schab z kością (230 g) / pieczony ziemniak (100 g) / marynowany burak (100 g) / sos borowikowy (30 ml) Pork chop on the bone / roasted potato / marinated beetroot / boletus sauce (1/2/5/6/8/10)	72 PLN
Stek z polędwicy wołowej (210 g) / zapiekany ziemniak (100 g) / ser kozi (40 g) pieczony koper włoski (80 g) / sos barolo (40 ml) Beef tenderloin steak / baked potato / goat cheese / roasted fennel / Barolo sauce (1/2/5/6/7)	155 PLN
Golonka z pieca (250 g) / ziemniak ze skórką (100 g) / zasmażana kapusta z koperkiem (70 g) sos musztardowy (30 ml) Oven-baked pork knuckle / jacket potato / braised cabbage with dill / mustard sauce (1/2/5/6/7)	72 PLN
Gołąbki z soczewicą (120 g) / komosa ryżowa (80 g) / kalafior (80 g) Stuffed cabbage rolls with lentils / quinoa / cauliflower (W)	32 PLN
Fettuccine (130 g) / borowiki (60 g) / parmezan (20 g) / grissini (20 g) Fettuccine / boletus mushrooms / parmesan / grissini (1/2/3/5/10)	49 PLN
Makaron garganelli (130 g) / klopsiki drobiowe (80 g) / parmezan (30 g) / sos marinara (60 ml) Garganelli pasta / chicken meatballs / parmesan / marinara sauce (1/2/3/8)	45 PLN



DESERY / DESSERTS

Deser dyniowy (100 g) / sos waniliowy (50 ml) Pumpkin dessert / vanilla sauce (1/2/3)	28 PLN
Beza korzenna (100 g) / sos cynamonowy (50 ml) Spiced meringue / cinnamon sauce (1/2/3/5)	34 PLN
Tort cytrynowy (120 g) / makaronik miętowy (20 g) Lemon cake / mint macaron (1/2/3)	28 PLN
Fondant czekoladowy (80 g) / konfitura śliwkowa (50 g) Chocolate fondant / plum jam (1/2/3)	34 PLN
Śliwki na ciepło (120 g) / lody waniliowe (60 g) / kruszonka (30 g) Warm plums / vanilla ice cream / crumble (1/2/3)	28 PLN

ALERGENY / ALLERGENS

 GLUTEN GLUTEN	1	 ORZECHY Z DRZEW TREE NUTS	4	 SOJA SOYA	7
 MLEKO MILK	2	 DWUTLENEK SIARKI SULPHITES	5	 SELER CELERY	8
 JAJKA EGGS	3	 GORCZYCA MUSTARD	6	 RYBY FISH	9
 GRZYBY MUSHROOMS	10	R REGIONALNY REGIONAL	W WEGETARIAŃSKI / WEGAŃSKI VEGETARIAN / VEGAN		

Składniki potraw zawierają alergeny.
Jeżeli potrzebujesz więcej informacji zapytaj obsługę.
Jesteś weganinem lub wegetarianinem? Jesteś na diecie bezglutenowej?
Poinformuj obsługę, a Szef Kuchni przygotuje coś specjalnie dla Ciebie.

Ingredients may contain allergens. For more information please ask your server.
Are you a vegan, a vegetarian or on a gluten-free diet?
Please inform your server and our Chef will prepare a dish specially for you.

Pragniemy poinformować Państwa,
że do rachunku zostanie doliczona kwota serwisu w wysokości 10%.
Jeżeli nie chcą Państwo zostawić napiwku obsługującym Was kelnerom
i kucharzom, prosimy o informację przed wystawieniem rachunku.

Please be informed that a discretionary service charge of 10% will be added
to the final bill. In case you do not wish to leave the service charge
to the waiters and cooks, please inform our staff before issuing the bill.



Król Kazimierz
Hotel & SPA

☆☆☆☆

KRÓL KAZIMIERZ HOTEL & SPA
ul. Puławska 86, 24-120 Kazimierz Dolny
tel. 81 880 99 99; 885 590 025

RESTAURACJA ESTER
tel. 81 880 98 15
restauracja@krolkazimierz.pl

www.krolkazimierz.pl