

Menu



• PRZYSTAWKI •

Tatar z jelenia — 59zł

słonecznik | piklowane grzyby | żurawina | sos sojowy | szalotka | jajko przepiórcze | 150g

Podwędzana gęś — 42zł

karmelizowana dynia | rokitnik | szczawik | 150g

Tatar z dyni piżmowej — 35zł

ocet jabłkowy | sojonez pietruszkowy | jarmuż | 150g

Pierogi z rakami — 45zł

ocet gruszkowy | koper | jabłko | maślanka | 150g

• ZUPY •

Consommé z dzikiego ptactwa — 39zł

bulion na przepiórcze i bażancie | uszka z mięsem z dzikiego ptactwa | 200ml / 70g

Krem z pieczonej dyni — 35zł

mleko migdałowe | pieróg z jabłkami | 200ml / 35g

Bisque z raków — 39zł

zupa o aksamitnej konsystencji | pierożki z rakami | 200ml / 70g

Zupa dnia* — 25zł-35zł

*zapytaj kelnera

• DANIA GŁÓWNE •

Schab z dzika — 65zł

topinambur | marchewki vichy | demi-glace rozmarynowy | 280g

Comber z królika — 59zł

pieczona dynia | czarny bez | maślane purée selerowe | 280g

Polędwica z jelenia — 135zł

prawdziwki | purée z pieczonego kalafiora | karmelizowane buraki | jeżynowy demi-glace | 300g

Stek z selera — 48zł

kaszotto z sezonowymi warzywami | grzyby | 300g

Ryba * — 67zł

soczewica beluga | purée pietruszkowe | dziki brokuł | ikra | beurre blanc | 280g *zapytaj kelnera



• S T E K I •

Polędwica wołowa

250g | 140zł

Antrykot wołowy

400-500g | 100zł

Rostbef wołowy

400-500g | 100zł

Schab z Mangalicy

400-500g | 120zł

**mięso starannie wyselekcjonowane, dostarczane jedynie ze sprawdzonych gospodarstw*



• D O D A T K I •

Purée ziemniaczane | Purée kalafiorowe | Purée selerowe | Purée pietruszkowe | Kasza pęczak

100g/10zł

• S A Ł A T K I •

Selekcja sałat, sezonowe owoce i warzywa

150g | 25zł

+ kurczak, polędwiczka wieprzowa, wołowina

80g | 25zł

+ owoce morza

80g | 30zł

+ sery zagrodowe

80g | 25zł

• D E S K A S E R Ó W * •

Mała deska serów zagrodowych:

250g | 80zł

Duża deska serów zagrodowych:

500g | 150zł

**sery pochodzą z Ekokolonii - serowarni ze Sławoborza*



• D E S E R Y •

Brownie — 32zł

z owocami sezonowymi | 170g 🍰🌿

Deser Pavlovej — 28zł

beza z bitą śmietaną i owocami | 170g 🍰🍓

Ciasto pałacowe* — 28zł

*zapytaj kelnera | 170g

Piernik z czekoladą — 32zł

ciasto korzenne | orzechy | marshmallow | gorąca czekolada | 170g



/hotelbursztynowypalac www.bursztynowypalac.pl | www.1901.pl



wege | 🌿 soja | 🌿 gluten | 🥚 jajko | 🥛 laktoza | 🌿 seler | 🐞 skorupiaki | 🌰 orzechy