

Restauracja 1901

PRZYSTAWKI

Tatar z Polskiej polędwicy wołowej rasy Limuseum | prażone kasztany | puder z borowika | palona skórka chleba | smażone żółtko | aioli z pieczonego czosnku 58zł/100g ○ 🌿

Makrela pieczona w soli | placek ziemniaczany | crème fraiche | jabłko | szalotka | ogórek | cytryna | kawior 45zł/160g ○ 🌿

Salata z grillowanym kurczakiem | garam masala | kus-kus | ogórek | pomidor | dynia | jogurt | curry 47zł/160g 🍷 🌿

ZUPY

Rosół z kaczki z pierożkami | pierożki z mięsem | marchewka | lubczyk 39zł/250ml 🌿 ○ 🍷 🍴

Krem z grzybów leśnych | borowik smażony w tempurze | crème fraiche | piana grzybowa | grzanka czosnkowa 45zł/250ml 🌿 ○ 🍷 🍴 🌱

Żur bałtycki | wędzony na zimno pstrąg łososiowy z gospodarstwa w Zielenicy | purée ziemniaczane | skwarki | tarte jajko 45zł/250ml 🌿 ○ 🍷 🍴

Zupa dnia* zapytaj kelnera o dostępność 35-45zł/250ml ○



HOTEL BURSZTYNOWY PAŁAC****

RESTAURACJA 1901



Restauracja 1901

DANIA GŁÓWNE

Tagiatelle carbonara | żółtko | Pecorino Romano | guanciale | czarny pieprz 49zł/300g 🌾🍷🍴

Risotto z czarną truflą i kozim serem | ryż arborio | borowik | kozi ser | szpinak | oliwa truflowa | czarne trufle | szczypiorek | parmezan 24 miesięczny 52zł/300g 🍷🌿🍴

Mule | jogurt grecki | szalotka | czosnek | cytryna | natka pietruszki 68zł/1kg 🌿🍷🍴

Łosoś Mowi | łosoś z ekologicznych hodowli | marynowany fenkuł | pomidory cherry | purée z pasternaku | szyski rakowe | sos kardynalski 72zł/160g 🌿🍷🍴

Żebro wieprzowe sous vide | domowy barbecue | wędzona śliwka | colesław | ziemniaki z ogniska 70zł/500g 🍷🍴

Tradycyjny schabowy z kością | purée ziemniaczane | karmelizowana cebula | zasmażana kiszona kapusta | podgrzybek 68zł/300g 🌾🍷🍴

Stek z Polskiej polędwicy wołowej rasy Limuseum | ziemniaki opiekane | pieczarki | boczniaki | demiglace | pieprz zielony 130zł/200g 🌿🍷🍴

Burgery 65zł/200g

z polskiej wołowiny z sosem chipotle mayo 🌾🍷🍴

z szarpaną wieprzowiną z sosem chrzanowym 🌾🍷🍴

z ciecierzycą z sosem vegan mayo 🌾🍷🌿🍴

rzemieślnicza bułka z Piekarni Nizioł w Kołobrzegu | karmelizowana czerwona cebula | żurawina | camembert | sałata rzymska | pomidor | piklowany ogórek | cheddar | domowe frytki ze skórką | sos serowy | ketchup

DESERY

Tiramisu | amaretto | kawa | mascarpone | lody czekoladowe 39zł/200ml 🍷🍴

Fondant czekoladowy | mus z owoców leśnych | ziemia z palonej czekolady | puder z piernika | owoce 35zł/100g 🌾🍷🍴

Lody z kruszoną bezą i malinami | lody waniliowe | gorące maliny | beza 39zł/150ml 🍷🍴

Szarlotka na ciepło | lody waniliowe | bita śmietana 39zł/150g 🍷🌿🍴

Sernik staropolski | polewa czekoladowa 39zł/150g 🍷🍴

Deser dnia* zapytaj kelnera o dostępność



🌿 wege | 🌾 sezam | 🍷 soja | 🌾 gluten | 🍷 jajko | 🍷 laktoza | 🍷 seler | 🍷 skorupiaki | 🍷 orzechy



HOTEL BURSZTYNOWY PAŁAC****

RESTAURACJA 1901

