

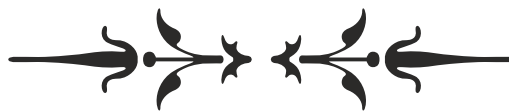


*Oranzeria*  
RESTAURACJA

*Menu*

*Lato 2026*

*Summer 2026*





# Oranzeria

RESTAURACJA

## Przystawki

Appetizer

*Bruschetta 2 szt* 41 zł

*Bruschetta 2 pcs*

*Salsa Pico de gallo / mozzarella / szynka parmeńska / masło czosnkowe / rukola / pesto bazyliowe / prażone orzechy laskowe*

*Pico de gallo salsa / mozzarella / garlic butter / arugula / basil pesto / Parma ham / roasted hazelnuts*

*Carpaccio z marynowanego buraka* 43 zł

*Pickled beetroot carpaccio*

*Gruszką karmelizowana / gorgonzola / rukola / miód / ocet balsamiczny / pieczywo korzenne*

*Caramelized pear / gorgonzola / arugula / honey / balsamic vinegar / spiced bread*

*Tatar z połówki wołowej* 55 zł

*Beef tenderloin tartare*

*Połówka wołowa siekana 100g / musztarda / korniszon / cebulka czerwona / jajko przepiórcze / majonez truflowy / kapary / shimeji / pieczywo korzenne*

*Chopped beef tenderloin 100g / mustard / pickled cucumber / red onion / quail egg / truffle mayonnaise / capers / shimeji / spiced bread*

*Krewetki w sosie winno-maślanym* 59 zł

*Shrimps in wine and butter sauce*

*Krewetki 6 szt / pomidorki koktajlowe / czosnek / natka pietruszki / cebulka / pieczywo korzenne*

*Shrimps 6 pcs / cherry tomatoes / garlic / parsley / onion / spiced bread*

*Przeżrebki* 89 zł

*Scallops*

*Puree z kalafiora oraz szafranu / szparagi / oliwa paprykowa*

*Cauliflower and saffron puree / asparagus / paprika oil*

*Antipasti ~ 5os* 159 zł

*Antipasti ~ 5 persons*

*Prosciutto Crudo / Breasola / Salami Napoli / Spianata Piccante / Primosale z*

*pistacjami / Primosale z truflą / Camembert / oliwki Kalamata / orzechy włoskie / owoce*

*/ konfitura owocowa / pieczywo*

*Prosciutto Crudo / Breasola / Salami Napoli / Spianata Piccante / Primosale with pistachios / Primosale with truffle / Camembert /*

*Kalamata olives / walnuts / fruit / fruit jam / bread*



# Oranzeria

RESTAURACJA

## Zupy

Soups

*Bulion z kaczki i wołowiny z domowym makaronem* 25 zł  
*Duck and beef broth with homemade noodles*

*Botwinka* 25 zł  
*Beetroot soup*  
*Jajko / ziemniaki*  
*Egg / potatoes*

*Minestrone* 25 zł  
*Minestrone*  
*Bakłażan / cukinia / papryka / pomidory pelati / fasolka szparagowa / cieciorka / chips z parmezanu*  
*Eggplant / zucchini / pepper / pelati tomatoes / green beans / chickpeas / parmesan chips*

*Żurek na maślanie* 29 zł  
*Sour rye soup with buttermilk*  
*Biała kiełbasa / jajko / ziemniaki*  
*White sausage / egg / potatoes*

*Zupa orientalna* 59 zł  
*Oriental soup*  
*Mule / krewetki / sos / jajko poche / sambal / mleko kokosowe*  
*Salmon / mussels / shrimps / poached egg / sambal / coconut milk*





# Oranzeria

RESTAURACJA

## Sałatkę

Salads

**Cezar** 47 zł  
*Cesar salad*

*Sałata rzymska / kurczak / boczek / pomidorkę koktajlowe / Grana Padano / sos Cezar / grzankę*  
*Romaine lettuce / chicken / bacon / cherry tomatoes / Grana Padano / Caesar dressing / croutons*

**Z burratą i pistacjami** 47 zł  
*With burrata and pistachios*

*Mix sałat / sos czosnkowy / pomidorkę koktajlowe / ogórek / pieczywo korzenne*  
*Mixed salad / garlic sauce / cherry tomatoes / cucumber / spiced bread*

**Z filetem kaczki** 55 zł  
*With duck fillet*

*Mix sałat / gruszka karmelizowana / ser lazur / figa / winogrona / pomidorkę koktajlowe /*  
*dressing żurawinowy / pieczywo korzenne*  
*Mixed salad / caramelized pear / azure cheese / fig / grapes / cherry tomatoes / cranberry dressing / spiced bread*

**Z krewetkami** 57 zł  
*With shrimps*

*Mix sałat / rukola / pomidorkę koktajlowe / granat / mandarynka / awokado / ogórek /*  
*winegret pomarańczowy / pieczywo korzenne*  
*Mixed salad / arugula / cherry tomatoes / pomegranate / tangerine / avocado / cucumber / orange vinaigrette / spiced bread*

## *Dania główne*

### *Main dishes*

*Pieczony stek z kalafiora w marynacie* 49 zł

*Baked cauliflower steak in marinade*

*Baby warzywa / pomidor / sos tzatziki*

*Baby vegetables / tomatoe / tzatziki sauce*

*Piers z kurczaką faszerowana serem Feta i suszonymi pomidorami* 59 zł

*Chicken breast stuffed with Feta cheese and dried tomatoes*

*Puree ziemniaczane z kurkami / mix sałat z warzywami / sos śmietanowy*

*Potato puree with chanterelles / mixed salad with vegetables / cream sauce*

*Piers z kaczki* 69 zł

*Duck breast*

*Gnocchi szpinakowe / rabarbar z czerwoną porzeczką sous vide/*

*buraczki ze słonecznikiem i miodem / sos demi glace jabłkowy*

*Spinach gnocchi / rhabarb with red currant sous vide /*

*beetroot with sunflower seeds and honey / apple demi-glace sauce*

*Pstrąg pieczony w pergaminie* 69 zł

*Trout baked in parchment*

*Ziemniaki opiekane / warzywa grillowane / sos ranch / cytryna*

*Baked potatoes / grilled vegetables / ranch dressing / lemon*

*Łosoś w panierce z migdałami* 79 zł

*Breaded salmon with almonds*

*Mus marchewka-mango / młode ziemniaki / mix sałat z warzywami / szparagi*

*Carrot-mango mousse / early potatoes / mixed salad with vegetables / asparagus*

*Schab w panierce z ziołami* 59 zł

*Breaded pork loin with herbs*

*Młode ziemniaki z boczkiem / mizeria julienne*

*Early potatoes with bacon / julienne cucumber salad*

## *Dania główne*

### *Main dishes*

*Poładwiczka wieprzowa w boczku* 62 zł  
*Pork tenderloin in bacon*

*Rozetki ziemniaczane z parmezanem / brokuł dziki / sos kurkowy*  
*Potato rosettes with parmesan / wild broccoli / chanterelle sauce*

*Żeberko wieprzowe w glazurze* 69 zł  
*Glazed pork ribs*

*Frytki stekowe / surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryką i ogórkiem oraz majonezem*  
*Steak fries / Napa cabbage salad with corn, peppers, cucumber and mayonnaise*

*Policzki wołowe* 79 zł  
*Beef cheeks*

*Puree chrzanowe / sałatka z rukoli rzodkiewki i ogórka / brioche*  
*Horseradish puree / arugula, radish and cucumber salad / brioche*

*Tagliata wołowa* 89 zł  
*Beef tagliata*

*Wołowina sous vide w ziołach / gnocchi z parmezanem / malinowy demi glace /*  
*\*stopień wysmażenia medium, medium well, well done*  
*Sous vide beef with herbs / gnocchi with parmesan / raspberry demi-glace /*  
*\*doneness level: medium, medium well, well done*

*Stek z poładwicy wołowej ~200g* 129 zł  
*Beef tenderloin steak ~200g*

*Ziemniaki młode / grillowany bakłażan, cukinia, pomidor, cebula czerwona, szparagi /*  
*sos demi glace*  
*Early potatoes / grilled eggplant, zucchini, tomato, red onion, asparagus / demi-glace sauce*

*Stek Surf and turf z krewetkami* 169 zł  
*Surf and turf steak with shrimps*

*Puree ziemniaczane z czosnkiem / sos homarowy / szparagi*  
*Garlic mashed potatoes / lobster sauce / asparagus*



# Oranzeria

RESTAURACJA

## Małarony

Pasta

- Penne z pesto bazyliowym* 39 zł  
*Penne with basil pesto*  
*Pomidorki koktajlowe / orzechy pini / Grana Padano*  
*Cherry tomatoes / pine nuts / Grana Padano*
- Gnocchi z sosie pomidorowym z cukinią, twarozkiem i swiezą bazylią* 42 zł  
*Gnocchi in tomato sauce with zucchini, cottage cheese and fresh basil*
- Penne z kurczakiem* 49 zł  
*Penne with chicken*  
*Brokuf / czosnek / papryka czerwona / platkę migdalów / Grana Padano / natka pietruszki / smietana*  
*Broccoli / garlic / red pepper / almond flakes / Grana Padano / parsley / cream*
- Rigatoni z palonym oscypkiem* 52 zł  
*Rigatoni with smoked oscypek cheese*  
*Sos borowikowy / oliwa paprykowa*  
*Boletus sauce / paprika oil*
- Gnocchi w sosie borowikowym* 49 zł  
*Gnocchi in boletus sauce*
- Tagliatelle nero z łososiem* 55 zł  
*Tagliatelle nero with salmon*  
*Suszone pomidory / ser feta / szparagi / czosnek / sok z cytryny / natka pietruszki / smietana*  
*Sun-dried tomatoes / feta cheese / asparagus / garlic / lemon juice / parsley / cream*
- Tagliatelle z owocami morza* 69 zł  
*Tagliatelle with seafood*  
*Mule / krewetki / ośmiorniczka baby / przegrzebki / wino / czosnek / sos ostrygowy / pomidorki koktajlowe*  
*Mussels / shrimps / baby octopus / scallops / wine / garlic / oyster sauce / cherry tomatoes*

## Naleśniki

*Crepes and pancakes*

*Naleśniki z warzywami + sałatką* 43 zł  
*Crepes with vegetables*

*Cukinia / papryka czerwona / pieczarki / cebula czerwona / sos pomidorowy*  
*Zucchini / red pepper / mushrooms / red onion / tomato sauce*

*Naleśniki z kurczakiem + sałatką* 47 zł  
*Chicken crepes*

*Papryka czerwona / cebula czerwona / sos serowy*  
*Red pepper / red onion / cheese sauce*

*Naleśniki z łososiem + sałatką* 47 zł  
*Crepes with salmon*

*Szpinak / czosnek / suszone pomidory / ser feta*  
*Spinach / garlic / dried tomatoes / feta cheese*

*\*Naleśniki wytrawne serwujemy z sosem czosnkowym oraz mixem sałat z warzywami sezonowymi z winegret*  
*\*Savory crepes are served with garlic sauce and a mixed salad with seasonal vegetables and vinaigrette*

*Pancakes 3 szt z nutellą, bananami i bitą śmietaną* 32 zł  
*Pancakes with nutella, bananas and whipped cream*

*Pancakes 3 szt z syropem klonowym, owocami i bitą śmietaną* 32 zł  
*Pancakes with maple syrup, fruit and whipped cream*

*Naleśniki z białą czekoladą, truskawkami i bitą śmietaną* 39 zł  
*Pancakes with white chocolate and strawberries / whipped cream*

*Desery*  
*Desserts*

*Malinowa słodycz*

32 zł

*Raspberry sweetness*

*Beza / sos malinowy / mascarpone*

*Meringue / raspberry sauce / mascarpone*

*Crunchy Wonton*

32 zł

*Crunchy Wonton*

*Krem jogurtowo-śmietankowy / mascarpone / mus mango-marakuja*

*Yogurt and cream cream / mascarpone / mango-passion fruit mousse*

*Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi*

32 zł

*Apple pie with ice cream*

*Polewa z białej czekolady / owoce / bita śmietana*

*White chocolate topping / fruits / whipped cream*

*Puchar lodowy*

35 zł

*Ice cream cup*

*Owoce / bita śmietana / polewa mango- marakuja*

*\*Wanilia / truskawka / czekolada / sorbet mandarynka*

*Fruit s/ whipped cream / mango-passion fruit topping*

*\*Vanilla / strawberry / chocolate / tangerine sorbet*

*Suflet czekoladowy*

35 zł

*Chocolate souffle*

*Sorbet mandarynkowy / kruszonka / owoce*

*Mandarin sorbet / crumble / fruits*

*Sabayone na prosecco*

37 zł

*Sabayone on prosecco*

*Kruszonka / mus malinowy*

*Crumble / raspberry mousse*



# Oranzeria

RESTAURACJA

## Burgery

### Burgers

*Vegetariański + frytki stekowe* 49 zł  
*Vegetarian + steak fries*

*Kotlet warzywny / sos tzatziki / cheddar / roszponka / pomidor*

*Vegetable cutlet / tzatziki sauce / cheddar / arugula / tomato*

*Z panierowanym kurczakiem + frytki stekowe* 52 zł  
*With breaded chicken + steak fries*

*Sriracha-mayo / cheddar / sałatka z pekińskiej z kukurydzą / pomidor*

*Sriracha-mayo / cheddar / Napa corn salad / tomato*

*Wołowy w sosie cheddar + frytki stekowe* 57 zł  
*Beef in cheddar sauce + steak fries*

*Krążki cebulowe / prażona cebulka*

*Onion rings / fried onion*

*Z szarpaną wołowiną + frytki stekowe* 59 zł  
*With pulled beef + steak fries*

*Konfitura z boczku i jabłka / cheddar / rukola / sos musztardowy*

*Bacon and apple jam / cheddar / arugula / mustard sauce*



# Oranzeria

RESTAURACJA

## Pizza

Pizza ~30 cm

### Margherita

41zł

Sos pomidorowy / mozzarella Fior di latte / bazylija  
Tomato sauce / mozzarella Fior di latte / basil

### Capricciosa

47 zł

Sos pomidorowy / mozzarella Fior di latte / szynka Cotto / pieczarki / oregano  
Tomato sauce / Fior di latte mozzarella / Cotto ham / mushrooms / oregano

### Salami

45 zł

Sos pomidorowy / mozzarella Fior di latte / Salami Napoli  
Tomato sauce / mozzarella Fior di latte / Salami Napoli

### Vegetariana

49 zł

Sos śmietanowy z serem feta / brokuł / cukinia / szparagi / mozzarella Fior di latte  
Cream sauce with feta cheese / broccoli / zucchini / asparagus / mozzarella Fior di latte

### Quattro formaggi

49 zł

Sos pomidorowy / mozzarella Fior di latte / Gorgonzola / Grana padano / Cheddar  
Tomato sauce / mozzarella Fior di latte / Gorgonzola / Grana padano / Cheddar

### Burrata

49 zł

Sos pomidorowy / szynka Cotto / pistacje  
Tomato sauce / Cotto ham / pistachios

### Parma

52 zł

Sos pomidorowy / mozzarella Fior di latte / Prosciutto Crudo / Grana Padano /  
pomidorzki koktajlowe / rukola / krem balsamiczny  
Tomato sauce / Fior di latte mozzarella / Prosciutto Crudo / Grana Padano / cherry tomatoes / arugula / balsamic cream

Dodatki / sides

Warzywny 6 zł / Mięsny 14 zł / Burrata 12 zł / Sos czosnkowy 6 zł / Ketchup 4 zł  
Vegetable 6zł / Meat 14zł / Burrata 12zł / Garlic sauce 6zł / Ketchup 4zł



# Oranzeria

RESTAURACJA

## Napoje zimne

*cold drinks*

Włoskie soki Yoga 0,25l 14 zł

*Italian juice Yoga*

*Jabłko / pomarańcz / nektar brzoskwiński / herbatka brzoskwińska / herbatka  
cytrynowa / mango z brzoskwinia / truskawka / gruszka  
Green apple / orange / peach / peach tea / lemon tea / mango with peach / strawberry / pear*

Mojito soda 0,33l 15 zł

Coca Cola 0,25l 13 zł

Coca Cola Zero 0,25l 13 zł

Fanta 0,25l 13 zł

Sprite 0,25l 13 zł

Tonic Kinley 0,25l 13 zł

Woda Acqua Panna niegazowana 0,25l 9 zł

Woda Acqua Panna niegazowana 0,75l 25 zł

Woda San Pellegrino gazowana 0,25l 9 zł

Woda San Pellegrino gazowana 0,75l 25 zł

Woda gazowana / niegazowana w karyfke z owocami 0,9L 26 zł

## Lemoniady

*lemonade*

Arbuz – truskawka 0,4L 21 zł / 0,9L 35 zł

*Watermelon – Strawberry*

Mango – marakuja 0,4L 21 zł / 0,9L 35 zł

*Mango – passionfruit*

Kwiat wiśni - malina 0,4L 21 zł / 0,9L 35 zł

*Cherry blossom – raspberry*

Bergamotka – mandarynka 0,4L 21 zł / 0,9L 35 zł

*Bergamot – tangerine*

Borówka - mięta – rabarbar 0,4L 21 zł / 0,9L 35 zł

*Blueberry – mint – rhubarb*



# Oranzeria

RESTAURACJA

## Kawy mrożone

*Iced coffee*

Waniliowa chmurka 25 zł

*Vanilla cloud*

*Syrup waniliowy / mleko / kawa*

*Vanilla syrup / milk / coffee*

Karmelove 27 zł

*Syrup karmelowy / mleko / kawa / lody waniliowe / bita śmietana / polewa karmelowa*

*Caramel syrup / milk / coffee / vanilla ice cream / whipped cream / caramel topping*

Truskawkowe mrożone latte 24 zł

*Strawberry iced latte*

*Puree truskawkowe / mleko / kawa / bita śmietana*

*Strawberry puree / milk / coffee / whipped cream*

Czekoladka 24 zł

*Chocolate*

*Czekolada / mleko / kawa / bita śmietana / polewa czekoladowa*

*Chocolate / milk / coffee / whipped cream / chocolate topping*

*Strawberry latte*

## Kawy

*Coffee*

Espresso 10 zł

Doppio 13 zł

Americano 14 zł

Czarna 12 zł

Espresso macchiato 12 zł

Cappucino 16 zł

Flat white 18 zł

Latte macchiato 19 zł

Syropy smakowe do kaw 3 zł

*Orzech laskowy, brownie, pumpkin spice, creme brulee, karmel*



**Oranzeria**  
RESTAURACJA

*Herbaty*

*Herbaty Richmond tea 0,4 L 16 zł*

*Earl grey – klasyczna czarna herbata z wyraźną nutą bergamotki*

*English breakfast – mocna czarna herbata o tradycyjnym smaku*

*Ceylon – klasyczna czarna cejlońska herbata, głęboka nuta cytrusowa*

*Mexican dream – owocowa herbata z tropikalną nutą mango i ananasa – mocno  
cynamonowa*

*Peach lemonstar – brzoskwinia z cytryną, orzeźwiająca i słodka*

*Raspberry pear – owocowa mieszanka maliny i gruszek*

*Forest fruits – bogata w smak, owocowa z nutą leśnych jagód*

*Green jasmine – zielona herbata z naturalnym aromatem jaśminu, lekko kwiatowa*

*Ginger paradise – pikantno – słodka mieszanka imbiru i owoców tropikalnych*

*Gunpowder Green – intensywna zielona herbata o głębokim, lekko dymnym smaku*

*Peppermint Green – zielona herbata z miętą, odświeżająca i lekka*

*Yerba Mate Lemon – klasyczna yerba mate z dodatkiem cytryny, pobudzająca i  
orzeźwiająca*

*Chilli chocolate – kakao z ostrym chilli, mocno rozgrzewająca*

❧ *Piwa lane* ❧

*Birra Moretti 0,3L 16 zł*

*Birra Moretti 0,5L 21 zł*

*Żywiec biały 0,3L 16 zł*

*Żywiec biały 0,5L 21 zł*

*Żywiec biały 0% 0,3L 16 zł*

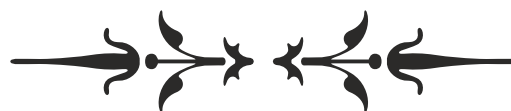
*Żywiec biały 0% 0,5L 21 zł*

❧ *Piwa i Cydrylic butelkowe* ❧

*Żywiec 0,5L 17 zł*

*Żywiec 0% 0,5L 16 zł*

*Cydr klasyczny 0,4L 16 zł*





**Oranzeria**  
RESTAURACJA

*Drinki*

*Hugo drink 330 ml 36 zł / 600 ml 55 zł*

*Likier o smaku czarnego bzu / prosecco / woda gazowana*

*Aperol Spritz 330 ml 36 zł / 600 ml 55 zł*

*Aperol / prosecco / woda gazowana*

*Gin & Tonic 37 zł*

*Gin / tonic / limonka*

*Tiramisu espresso martini 42 zł*

*Likier baileys / wódka / kahlua / espresso / kakao*

*Sex on the beach 41 zł*

*Likier o smaku brzoskwiniowym / grenadyna / wódka / sok pomarańczowy / sok żurawinowy*

*Whisky sour 39 zł*

*Chivas 12 yo / białko jajka / sok z cytryny / syrop cukrowy*

*Cranberrymeister 39 zł*

*Malibu / jagermeister / likier o smaku brzoskwiniowym / sok żurawinowy / sok z cytryny*

*Mojito – do wyboru:*

*klasyczne 34 zł*

*truskawkowe / mango / marakuja 37 zł*

*Bacardi carta blanca / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana / sprite*

*Byle do brzegu 39 zł*

*Bourbon / puree z borówek / sok grejpfrutowy / sok z limonki*

*Pornstar martini 41 zł*

*Wódka waniliowa / marakuja / sok z limonki / prosecco*

*Kokosowa rozkosz 43 zł*

*Likier blue curacao / gin / red bull white o smaku kokosa / sprite*

*Drinki bezalkoholowe*

*Virgin Mojito klasyczne 30 zł*

*truskawkowe / mango / marakuja 32 zł*

*Cukier trzcinowy / sprite / mięta / limonka*

*Green Day 31 zł*

*Syrop blue curacao / syrop bananowy / sok pomarańczowy*

*Whisky sour zero 39 zł*

*Whisky 0% / białko jajka / syrop cukrowy / sok z cytryny*

*Hugo soft 31 zł*

*Syrop o smaku czarnego bzu / limonka / woda gazowana*

*Aperol soft 31 zł*

*Syrop orange spritz / woda gazowana*

*Spritzer zero 33 zł*

*Wino białe 0% / woda gazowana*

