



	GLUTEN	SKORUPIAKI SHELLFISH	JAJKA EGGS	RYBY FISH	ORZECZY ZIEMNE (ARACHIDOWE) PEANUTS	SOJA SOY	MLEKO (ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ) MILK	ORZECZY NUTS	SELER CELERY	GORCZYCA MUSTARD	ZIARNA SEZAMU SESAME SEEDS	DWUTLENEK SIARKI SULPHUR DIOXIDE	ŁUBIN LUPINE	MIĘCZAKI MOLLUSCS	GRZYBY MUSHROOMS
WINNICZKI GRAPEVINES	●													●	
ŻUR RYBNY FISH SOUR RYE SOUP	●					●	●		●						
COMBER Z JELENIA SADDLE OF DEER	●						●	●	●						
JESIOTR STURGEON		●		●		●	●	●						●	
DZYNDZAŁKI „MAZURSKIE” “MASURIAN” DZYNDZAŁKI	●					●	●	●							
JABŁECZNIK APPLE PIE	●		●				●	●							
TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE										●					
CAVICHE Z PSTRĄGA TROUT CEVICHE				●											
TATAR Z DYNI PUMPKIN TARTARE	●		●												
BULION DROBIOWO-WOŁOWY CHICKEN AND BEEF BROTH	●		●			●			●		●				
GULASZOWA GOULASH SOUP	●					●	●								
KREM CREAM						●			●						
PIERŚ Z KACZKI DUCK BREAST			●			●	●								
STEK WOŁOWY BEEF STEAK						●	●		●						
SUPREME Z PERLICY SUPREME FROM PERLICA						●	●		●						
JAGNIĘCINA LAMB						●	●		●						
PSTRĄG TROUT				●		●	●		●					●	●
STROZZAPRETI STROZZAPRETI	●				●										
STEK Z KALAFIORA CAULIFLOWER STEAK															
CZEKOLADA CHOCOLATE	●		●				●								
SERNIK CHEESECAKE	●		●				●	●							

Serdecznie witamy w naszej restauracji.

Z przyjemnością zapraszamy Państwa do kulinarnej podróży pełnej wyjątkowych smaków i aromatów. Nasze menu powstało z pasji do gotowania, miłości do natury i szacunku dla najwyższej jakości składników.

Życzymy niezapomnianych wrażeń i przyjemnych chwil spędzonych przy stole restauracji z widokiem na naturę.

Michał Soliwoda
Executive Chef
wraz z zespołem Aries Lago Park Hotel & SPA Mazury

menu

PRZYSTAWKA

WINNICZKI GRAPEVINES



GRZANKA CZOSNKOWA, CHILLI, NATKA PIETRUSZKI, MASŁO
GARLIC TOAST, CHILI, PARSLEY, BUTTER

52 PLN
70 g/80 g

ZUPA

ŻUR RYBNY FISH SOUR RYE SOUP



PUREE ZIEMNIACZANE, ZAKWAS ŻYTNI, CHIPS TOPINAMBURU, MAŚLANKA
MASHED POTATOES, RYE SOURDOUGH, JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS, BUTTERMILK

37 PLN
200 g/90 g

DANIE MIĘSNE

COMBER Z JELENIA SADDLE OF DEER

PĘCZAK Z BURAKIEM , PUREE Z CZERWONEJ CEBULI, BOROWIK, SOS JAŁOWCOWY
PEARL BARLEY WITH BEETROOT, RED ONION PUREE, BOLETUS, JUNIPER SAUCE

170 PLN
180 g/200 g

DANIE RYBNE

JESIOTR STURGEON

CZARNA SOCZEWICA, BRUNOISE, GAŁĄZKA BROKUŁA, SOS RAKOWY, KAWIOR „ANTONIUS”
BLACK LENTILS, BRUNOISE, A SPRIG OF BROCCOLI, CRAYFISH SAUCE, "ANTONIUS" CAVIAR

125 PLN
150 g/200 g

DANIE MĄCZNE

DZYNDZAŁKI „MAZURSKIE” "MASURIAN" DZYNDZAŁKI

JELEŃ, CEBULA KARMELIZOWANA, CHILLI, CZĄBER, PANCETTA
DEER, CARAMELIZED ONION, CHILI, SAVORY, PANCETTA

72 PLN
250 g/100 g

DESER

JABŁECZNIK APPLE PIE

SZARA RENETA, TRAWA ŻUBROWA, CYNAMON, KREM
GREY RENNET, BISON GRASS, CINNAMON, CREAM

35 PLN
120 g/50 g

koktajle | coctails

KOKTAJLE | COCKTAILS

APEROL SPRITZ

APEROL, WINO MUSUJĄCE, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA
APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER, ORANGE

39 PLN | 200 ml

CUBA LIBRE

RUM LEGENDARIO, COCA COLA, LIMONKA
LEGENDARIO RUM, COCA-COLA, LIME

37 PLN | 200 ml

GIN COLLINS

GIN TENJAKU, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY, TONIK RÓŻANY, WODA GAZOWANA
GIN TENJAKU, LIME JUICE, SUGAR SYRUO, ROSE TONIC, SODA WATER

37 PLN | 200 ml

HUGO SPRITZ

WINO MUSUJĄCE, LIKER Z BZU, WODA GAZOWANA, LIMONKA, MIĘTA
SPARKLING WINE, ELDERFLOWER LIQUEUR, SODA WATER, LIME, MINT

37 PLN | 200 ml

MOJITO

RUM LEGENDARIO, LIMONKA, MIĘTA, WODA GAZOWANA, CUKIER TRZCINOWY
LEGENDARIO RUM, LIME, MINT, SPARKLING WATER, CANE SUGAR

38 PLN | 200 ml

NEGRONI

MARTINI ROSSO, CAMPARI, GIN TENJAKU
MARTINI ROSSO, CAMPARI, TENJAKU GIN

37 PLN | 90 ml

SARTI SPRITZ

SARTI, WINO MUSUJĄCE, WODA GAZOWANA
SARTI, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER

38 PLN | 200 ml

SEX ON THE BEACH

WÓDKA BOLs MARINE, LIKIER BOLs BRZOSKWINIA, SOK ŻURAWINOWY, SOK POMARAŃCZOWY
BOLs MARINE VODKA, BOLs PEACH LIQUEUR, CRANBERRY JUICE, ORANGE JUICE

37 PLN | 200 ml

WHISKY SOUR

WHISKY TULLAMORE, SOK Z LIMONKI, BIAŁKO, SYROP CUKROWY
TULLAMORE WHISKY, LIME JUICE, EGG WHITE, SUGAR SYRUP

36 PLN | 120 ml

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MOJITO

WODA GAZOWANA, SPRITE, LIMONKA, MIĘTA, CUKIER TRZCINOWY
SPARKLING WATER, SPRITE, LIME, MINT, CNE SUGAR

26 PLN | 200 ml

VIRGIN CRODINO SPRITZ

CRODINO, POMARAŃCZA
CRODINO, ORANGE

39 PLN | 200 ml

VIRGIN HUGO

WINO MUSUJĄCE 0%, SYROP Z BZU, LIMONKA, MIĘTA
0% SPARKLING WINE, ELDERFLOWER SYRUP, LIME, MINT

26 PLN | 200 ml

APERITIF | VERMOUTHS | LIKIER

JAGERMEISTER 35%	19 PLN
JAGERMEISTER MANIFEST 38%	32 PLN
KAHLUA 16%	19 PLN
MARTINI 14,4% - 18%	19 PLN
BIANCO 15% ROSSO 14,4% EXTRA DRY 18%	
PASSOA 15%	27 PLN
BAILEYS 17%	22 PLN

WÓDKA | VODKA 40 ML

BOLS MARINE 40%	16 PLN
SOPLICA SMAKOWA 26%	16 PLN
ŻUBRÓWKA BIZON GRASS 37,5%	16 PLN
BELVEDERE 40%	38 PLN
CHOPIN POTATO 40%	35 PLN
OSTOYA 40%	19 PLN
GRAPPA 40%	18 PLN
SAMBUCA 40%	18 PLN

WHISKY | BOURBON 40 ML

TULLAMORE DEW 40%	20 PLN
TULLAMORE DEW 12YO 40%	26 PLN
MONKEY SHOULDER 40%	33 PLN
JAMESON 40%	24 PLN
CHIVAS REGAL 12YO 40%	28 PLN

GLENFIDDICH 12YO 40%	39 PLN
GLENFIDDICH 15YO 40%	49 PLN
PORT CHARLOTTE 10YO 50%	52 PLN

WILD TURKEY 81 40,5%	25 PLN
WILD TURKEY 101 50,5%	30 PLN
JACK DANIELS 40%	25 PLN
JACK DANIEL’S GENTLEMAN 40%	30 PLN

przystawki | starters

TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE	72 PLN 90 g/80 g
------------------------------	---------------------

POLĘDWICA WOŁOWA, GORCZYCA, PIKLOWANA CEBULA, RYDZE MARYNOWANE
BEEF TENDERLOIN, MUSTARD SEEDS, PICKLED ONION, MARINATED SAFFRON MILK CAPS

CEVICHE Z PSTRĄGĄ TROUT CEVICHE	63 PLN 90 g/80 g
------------------------------------	---------------------

LIMONKA, SZALOTKA, KOLENDRA, WĘDZONA IKRA, OLIWA KOPERKOWA, „ZIELENICA”
LIME, SHALLOT, CORIANDER, SMOKED ROE, DILL OIL, "ZIELENICA"

TATAR Z DYNI PUMPKIN TARTARE	48 PLN 90 g/90 g
---------------------------------	---------------------

DYNIA PIŻMOWA, CURRY, PRAŻONY SŁONECZNIK, GRANAT, FILO
BUTTERNUT SQUASH, CURRY, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, POMEGRANATE, FILO

BULION DROBIOWO-WOŁOWY CHICKEN AND BEEF BROTH	36 PLN 200 ml/80 g
--	-----------------------

SZARE KLUSKI LANE Z LUBCZYKIEM, WARZYWA JULIENE, OLIWA
GRAY DUMPLINGS WITH LOVAGE, JULIENED VEGETABLES, OLIVE OIL

GULASZOWA GOULASH SOUP	39 PLN 250 ml
---------------------------	------------------

DZIK, ŚWIEŻY MAJERANEK, PAPRYKA, POMIDOR, ZIEMNIAKI
WILD BOAR, FRESH MARJORAM, PEPPER, TOMATO, POTATOES

KREM CREAM	36 PLN 200 ml/50 g
---------------	-----------------------

PIECZONY BURAK, ORZESZKI PINI, ŚMIETANA, BALSAMIKO, CZERWONA CEBULA
BAKED BEETROOT, PINE NUTS, CREAM, BALSAMICO, RED ONION

PIERŚ Z KACZKI DUCK BREAST	110 PLN 200 g/190 g
-------------------------------	------------------------

BABKA ZIEMNIACZANA, BURAK PIECZONY W MASIE SOLNEJ, SOS „PORTO”
POTATO CAKE, BEETROOT BAKED IN SALT DOUGH, "PORTO" SAUCE

STEK WOŁOWY BEEF STEAK	150 PLN 200 g/180 g
---------------------------	------------------------

PUREE ZIEMNIACZANE Z CHRZANEM, PALONY KALAFIOR, CEBULA KARMELIZOWANA,
TRUFLE, SOS PIEPRZOWY
HORSERADISH MASHED POTATOES, ROASTED CAULIFLOWER, CARAMELIZED ONION,
TRUFFLE, PEPPER SAUCE

SUPREME Z PERLICY SUPREME FROM PERLICA	86 PLN 190 g/200 g
---	-----------------------

PUREE Z BATATA, GAŁĄZKA BROKUŁA, SOS MAŚLANY ZE SZCZYPIONIEM
SWEET POTATO PUREE, A SPRIG OF BROCCOLI, BUTTER SAUCE WITH CHIVES

JAGNIĘCINA LAMB	160 PLN 190 g/200 g
--------------------	------------------------

PUREE ZIEMNIACZANE Z MIĘTĄ, BOCZNIK MIKOŁAJKOWY, DYNIA, SOS JAGODOWY
MASHED POTATOES WITH MINT, OYSTER MUSHROOMS, PUMPKIN, BLUEBERRY SAUCE

PSTRĄG TROUT	90 PLN 200 g/200 g
-----------------	-----------------------

PUREE KALAFIOROWE, MINI KOPER WŁOSKI, FASOLKA EDAMAME, WĘDZONA IKRA,
SOS MAŚLANY, „ZIELENICA”
CAULIFLOWER PUREE, BABY FENNEL, EDAMAME BEANS, SMOKED ROE,
BUTTER SAUCE, "ZIELENICA"

danie główne | main courses

STROZZAPRETI
 STROZZAPRETI



SZPINAK, SUSZONY POMIDOR, ORZESZKI PINI, PARMEZAN
 SPINACH, DRIED TOMATO, PINE NUTS, PARMESAN

STEK Z KALAFIORA
 CAULIFLOWER STEAK



KALAFIOR, PAPRYKA, CHIMICHURRI
 CAULIFLOWER, PEPPERS, CHIMICHURRI

65 PLN
 200 g/160 g

67 PLN
 150 g/120 g

CZEKOLADA
 CHOCOLATE

CIASTKO, PISTACJA, WHISKY, CZEKOLADA
 CIASTKO, PISTACJA, WHISKY, CZEKOLADA

SERNIK
 CHEESECAKE

PISTACJA, BIAŁY SER, JAJA, ŚMIETANA
 PISTACHIO, WHITE CHEESE, EGGS, CREAM

35 PLN
 120 g/150 g

37 PLN
 120 g/50 g

NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

COCA-COLA ZERO, COCA-COLA, SPRITE, FANTA, KINLEY TONIC

CAPPY SOK OWOCOWY | CAPPY FRUIT JUICE

FUZETEA

CYTRYNOWA Z TRAWĄ CYTYNOWĄ | BRZOSKWINIOWA Z HIBISKUSEM
 LEMON WITH LEMONGRASS | PEACH WITH HIBISCUS

CAPPY

POMARAŃCZA | JABŁKO | BRZOSKWINIA
 ORANGE | APPLE | PEACH

BURN

NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY | ENERGY DRINK

OSHEE VITAMIN

LEMONIADA | LEMONADE

WODA | WATER

NIEGAZOWANA | GAZOWANA
 STILL | SPARKLING

WODA PERRIER | PERRIER WATER

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW | FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE

POMARAŃCZA | GREJPFRUT
 ORANGE | GRAPEFRUIT

14 PLN | 250 ml
 14 PLN | 250 ml
 16 PLN | 250 ml

14 PLN | 250 ml

18 PLN | 250 ml

14 PLN | 250 ml
 19 PLN | 250 ml

10/16 PLN | 330/700 ml

17 PLN | 330 ml

31 PLN | 200 ml

NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

HERBATA | TEA

KAWA | COFFEE

ESPRESSO

ESPRESSO DOPPIO

CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO

15 PLN | 250 ml
 15 PLN | 200 ml
 15 PLN | 40 ml
 23 PLN | 80 ml
 22 PLN | 250 ml
 20 PLN | 200 ml

piwo z beczki | draught beer

PERONI NASTRO AZZURRO 5%

22 PLN | 400 ml

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 4,9%

19 PLN | 400 ml

piwa butelkowe | bottled beers

KSIĄŻĘCE 4,1% - 8 %

CZERWONY LAGER 4,9 %

CIEMNE ŁAGODNE 4,1% CHERRY ALE 4,1%

19 PLN | 500 ml

CAPTAIN JACK 6%

ORIGINAL | CITRUS TONIC

23 PLN | 400 ml

piwa bezalkoholowe | non-alcoholic beers

PERONI NASTRO AZZURRO 0%

22 PLN | 330 ml

LECH FREE 0%

15 PLN | 330 ml

LECH FREE LIME MINT 0%

15 PLN | 330 ml

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0%

19 PLN | 500 ml

alkohole regionalne | regional alcohols

PIWO*

26 PLN | 500 ml

NALEWKI *

17 PLN | 40 ml

*INFORMACJA O DOSTĘPNOŚCI PRODUKTÓW U OBSŁUGI

BRANDY | CALVADOS | COGNAC 40 ML

METAXA 7 40%

25 PLN

METAXA 12 40%

35 PLN

REMY MARTIN VSOP 40%

58 PLN

CHATEAU DU BREUIL CALVADOS FINE

26 PLN

GIN 40 ML

HENDRICK'S 41,4%

35 PLN

TENJAKU 37,5%

18 PLN

RUM 40 ML

LEGENDARIO ANEJO BLANCO 40%

20 PLN

LEGENDARIO DORADO 38%

28 PLN

TEQUILLA 40 ML

SALIDOS SILVER 38%

20 PLN

SALIDOS REPOSADO 38%

22 PLN