



	GLUTEN	SKORUPIAKI SHELLFISH	JAJKA EGGS	RYBY FISH	ORZECHY ZIEMNE (ARACHIDOWE) PEANUTS	SOJA SOY	MLEKO (ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ) MILK	ORZECHY 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		●		●		●	●							●	
DZYNDOŻĄKI „MAZURSKIE” “MASURIAN” DZYNDOŻĄKI	●					●	●								
JABŁECZNIK APPLE PIE	●		●				●								
TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE										●					
CAVICHE Z PSTRĄGĄ 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 | cocktails

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
POŁĘDWICA WOŁOWA, GORCZYCA, PIKLOWANA CEBULA, RYDZE MARYNOWANE BEEF TENDERLOIN, MUSTARD SEEDS, PICKLED ONION, MARINATED SAFFRON MILK CAPS	90 g/80 g

CEVICHE Z PSTRĄGA TROUT CEVICHE	63 PLN
LIMONKA, SZALOTKA, KOLENDRA, WĘDZONA IKRA, OLIWA KOPERKOWA, „ZIELENICA” LIME, SHALLOT, CORIANDER, SMOKED ROE, DILL OIL, "ZIELENICA"	90 g/80 g

TATAR Z DYNI PUMPKIN TARTARE	48 PLN
DYNIA PIŻMOWA, CURRY, PRAŻONY SŁONECZNIK, GRANAT, FILO BUTTERNUT SQUASH, CURRY, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, POMEGRANATE, FILO	90 g/90 g

BULION DROBIOWO-WOŁOWY CHICKEN AND BEEF BROTH	36 PLN
SZARE KLUSKI ŁANE Z LUBCZYKIEM, WARZYWA JULIENE, OLIWA GRAY DUMPLINGS WITH LOVAGE, JULIENNED VEGETABLES, OLIVE OIL	200 ml/80 g

GULASZOWA GOULASH SOUP	39 PLN
DZIK, ŚWIEŻY MAJERANEK, PAPRYKA, POMIDOR, ZIEMNIAKI WILD BOAR, FRESH MARJORAM, PEPPER, TOMATO, POTATOES	250 ml

KREM CREAM	36 PLN
PIECZONY BURAK, ORZESZKI PINI, ŚMIETANA, BALSAMIKO, CZERWONA CEBULA BAKED BEETROOT, PINE NUTS, CREAM, BALSAMICO, RED ONION	200 ml/50 g

PIERŚ Z KACZKI DUCK BREAST	110 PLN
BABKA ZIEMNIACZANA, BURAK PIECZONY W MASIE SOLNEJ, SOS „PORTO” POTATO CAKE, BEETROOT BAKED IN SALT DOUGH, "PORTO" SAUCE	200 g/190 g

STEK WOŁOWY BEEF STEAK	150 PLN
PUREE ZIEMNIACZANE Z CHRZANEM, PALONY KALAFIOR, CEBULA KARMELIZOWANA, TRUFLA, SOS PIEPRZOWY HORSERADISH MASHED POTATOES, ROASTED CAULIFLOWER, CARAMELIZED ONION, TRUFFLE, PEPPER SAUCE	200 g/180 g

SUPREME Z PERLICY SUPREME FROM PERLICA	86 PLN
PUREE Z BATATA, GAŁĄZKA BROKUŁA, SOS MAŚLANY ZE SZCZYPIONIEM SWEET POTATO PUREE, A SPRIG OF BROCCOLI, BUTTER SAUCE WITH CHIVES	190 g/200 g

JAGNIĘCINA LAMB	160 PLN
PUREE ZIEMNIACZANE Z MIĘTĄ, BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY, DYNIA, SOS JAGODOWY MASHED POTATOES WITH MINT, OYSTER MUSHROOMS, PUMPKIN, BLUEBERRY SAUCE	190 g/200 g

PSTRĄG TROUT	90 PLN
PUREE KALAFIOROWE, MINI KOPER WŁOSKI, FASOLKA EDAMAME, WĘDZONA IKRA, SOS MAŚLANY, „ZIELENICA” CAULIFLOWER PUREE, BABY FENNEL, EDAMAME BEANS, SMOKED ROE, BUTTER SAUCE, "ZIELENICA"	200 g/200 g

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 | GREJPFRT
 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%

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 4,9%

22 PLN | 400 ml

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%

LECH FREE 0%

LECH FREE LIME MINT 0%

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0%

22 PLN | 330 ml

15 PLN | 330 ml

15 PLN | 330 ml

19 PLN | 500 ml

alkohole regionalne | regional alcohols

PIWO*

NALEWKI *

*INFORMACJA O DOSTĘPNOŚCI PRODUKTÓW U OBSŁUGI

26 PLN | 500 ml

17 PLN | 40 ml

BRANDY | CALVADOS | COGNAC 40 ML

METAXA 7 40%

METAXA 12 40%

REMY MARTIN VSOP 40%

CHATEAU DU BREUIL CALVADOS FINE

25 PLN

35 PLN

58 PLN

26 PLN

GIN 40 ML

HENDRICK'S 41,4%

TENJAKU 37,5%

35 PLN

18 PLN

RUM 40 ML

LEGENDARIO ANEJO BLANCO 40%

LEGENDARIO DORADO 38%

20 PLN

28 PLN

TEQUILLA 40 ML

SALIDOS SILVER 38%

SALIDOS REPOSADO 38%

20 PLN

22 PLN