



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



BEZGLUTENOWE  
GLUTEN FREE



WEGETARIAŃSKIE  
VEGETARIAN



WEGAŃSKIE  
VEGAN



Z PIECZYWEM  
WITH BREAD

# menu

## PRZYSTAWKA

### WINNICZKI ESCARGOTS



BRIOCHE, CZOSNEK, CHILLI, NATKA PIETRUSZKI, MASŁO, BIAŁE WINO  
 BRIOCHE, GARLIC, CHILI, PARSLEY, BUTTER, WHITE WINE

55 PLN  
 70 g/70 g

## ZUPA

### ŻUR RYBNY FISH SOUR RYE SOUP



PALONY MŁODY ZIEMNIAK, OLIWA CHRZANOWA, ZAKWAS ŻYTNI, MAŚLANKA, KAWIOR „ANTONIUS” SIBERIAN  
 ROASTED NEW POTATO, HORSERADISH OLIVE OIL, RYE SOURDOUGH, BUTTERMILK, “ANTONIUS” SIBERIAN CAVIAR

41 PLN  
 200 g/90 g

## DANIE MIĘSNE

### COMBER Z JELENIA VENISON SADDLE

PLACEK ZIEMNIA CZANY Z KAPUSTĄ, MINI MARCHEW, PURÉE Z TOPINAMBURU, SOS JAGODOWY  
 POTATO PANCAKE WITH CABBAGE, BABY CARROT, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, BLUEBERRY SAUCE

180 PLN  
 180 g/200 g

## DANIE RYBNE

### JESIOTR STURGEON

PURÉE ZIEMNIA CZANE Z KOPREM WŁOSKIM, PALONY KALAFIOR, SOS RAKOWY, KAWIOR „ANTONIUS” SIBERIAN  
 POTATO PURÉE WITH FENNEL, CHARRED CAULIFLOWER, CRAYFISH SAUCE, “ANTONIUS” SIBERIAN CAVIAR

135 PLN  
 180 g/200 g

## DANIE MĄCZNE

### DZYNDZAŁKI MAZURSKIE MASURIAN DZYNDZAŁKI

JELEŃ, ESTRAGON, CEBULA KARMElizOWANA, CHIPS Z BOCZKU  
 VENISON, TARRAGON, Caramelised ONION, BACON CRISP

75 PLN  
 250 g/100 g

## DESER

### SERY „SEROWARNIA MAZURSKA” MASURIAN ARTISAN CHEESES

TRZY RODZAJE SERA, WINOGRONA, BAKALIE, CHUTNEY GRUSZKOWE  
 THREE VARIETIES OF CHEESE, GRAPES, DRIED FRUITS AND NUTS, PEAR CHUTNEY

51 PLN  
 150 g/100 g

**TATAR WOŁOWY**   
**BEEF TARTARE**

POLĘDWICA WOŁOWA, GORCZYCA, PIKLOWANA CEBULA, OLIWA LUBCZYKOWA  
BEEF TENDERLOIN, MUSTARD, PICKLED ONION, LOVAGE HERB OIL

72 PLN  
90 g/80 g

**CEVICHE Z PSTRĄGĄ**   
**TROUT CEVICHE**

PSTRĄG, LIMONKA, SZALOTKA, CZARNY CZOSNEK, WĘDZONA IKRA „ZIELENICA”, KOPER WŁOSKI  
TROUT, LIME, SHALLOT, BLACK GARLIC, SMOKED ROE "ZIELENICA", FENNEL

66 PLN  
90 g/80 g

**TATAR WEGAŃSKI**   
**VEGAN TARTARE**

BURAK, AWOKADO, CHILI, SMAŻONA RUKOLA, ORZESZKI PINIOWE, OLIWA SZCZYPIORKOWA  
BEETROOT, AVOCADO, CHILI, FRIED ROCKET, PINE NUTS, CHIVE OIL

45 PLN  
90 g/80

**BULION DROBIOWY**  
**CHICKEN BROTH**

PIEROŻKI Z MIĘSEM DROBIOWYM, JULIEN WARZYWNY, OLIWA LUBCZYKOWA  
POULTRY DUMPLINGS, VEGETABLE JULIENNE, LOVAGE HERB OIL

42 PLN  
200 ml/80 g

**RYBNA**  
**FISH SOUP**

JESIOTR MARYNOWANY, KOPER WŁOSKI, RAK, IKRA WĘDZONA „ZIELENICA”, OLIWA KOPERKOWA  
MARINATED STURGEON, FENNEL, CRAYFISH, SMOKED ROE "ZIELENICA", DILL OIL

42 PLN  
200 ml/80 g

**GAZPACHO**    
**GAZPACHO**

POMIDOR MALINOWY, ARBUZ, JOGURT KOKOSOWY, CHILI, KOLENDRA  
HEIRLOOM TOMATO, WATERMELON, COCONUT YOGURT, CHILI, CORIANDER

39 PLN  
250 ml/80 g

**PIERŚ Z KACZKI**  
**DUCK BREAST**

KOPYTKA Z PARMEZANEM, BURAK Z MASY SOLNEJ, SZALOTKA MARYNOWANA W BALSAMIKO,  
SOS Z WIŚNIĄ KANDYZOWANĄ  
POTATO GNOCCHI WITH PARMESAN, SALT-BAKED BEETROOT, BALSAMIC-PICKLED SHALLOT,  
CANDIED CHERRY SAUCE

115 PLN  
200 g/180 g

**STEK WOŁOWY**  
**BEEF STEAK**

MŁODY PALONY ZIEMNIAK, PIECZONY W CAŁOŚCI SELER, GRILLOWANE SZPARAGI, SOS PIEPRZOWY,  
ŚWIEŻA TRUFLA  
ROASTED NEW POTATO, WHOLE-ROASTED CELERIAC, GRILLED ASPARAGUS, PEPPER SAUCE,  
FRESH TRUFFLE

160 PLN  
200 g/180 g

**SUPREME Z PERLICY**  
**SUPREME FROM PERLICA**

PURÉE ZIEMNIACZANO-SZCZYPIORKOWE, KALAFIOR, MARCHEW, SOS MAŚLANY Z OLIWĄ LUBCZYKOWĄ  
POTATO AND CHIVE PURÉE, CAULIFLOWER, CARROT, BUTTER SAUCE WITH LOVAGE HERB OIL

105 PLN  
190 g/200 g

**PSTRĄG**  
**TROUT**

PURÉE PIETRUSZKOWE, MŁODY KOPER WŁOSKI, WĘDZONA IKRA „ZIELENICA”, SOS MIĘTOWY Z GROSZKIEM  
PARSLEY ROOT PURÉE, BABY FENNEL, SMOKED ROE "ZIELENICA", MINT AND PEA SAUCE

92 PLN  
200 g/200 g

**STEK Z BROKUŁA**  
**BROCCOLI STEAK**



PIECZONY BROKUŁ, SALSA VERDE, GRANAT, SER WEGAŃSKI, SMAŻONY JARMUŻ  
ROASTED BROCCOLI, SALSA VERDE, POMEGRANATE, VEGAN CHEESE, FRIED KALE

68 PLN  
200 g/80 g

**KOPER WŁOSKI**  
**FENNEL**



GRILLOWANY KOPER WOSKI, PURÉE KALAFIOROWE, ŚWIEŻE ZIOŁA, OLIWA LUBCZYKOWA  
GRILLED FENNEL, CAULIFLOWER PURÉE, FRESH HERBS, LOVAGE HERB OIL

68 PLN  
200 g/150 g

**STROZZAPRETI**  
**STROZZAPRETI**



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

68 PLN  
200 g/160 g

**ŁOSOŚ**  
**SALMON**

WĘDZONY ŁOSOŚ, SZPINAK, CZERWONA CEBULA, AWOKADO, SZPARAGI,  
JAJKO, PŁATKI CHILI, SOS CYTRYNOWY  
SMOKED SALMON, SPINACH, RED ONION, AVOCADO, ASPARAGUS, EGG,  
CHILI FLAKES, LEMON DRESSING

52 PLN  
120 g/200 g

**TOFU**  
**TOFU**



MARYNOWANE TOFU, SAŁATA RADICCHIO, CYKORIA, POMIDORKI KONFITOWANE,  
MALINA, CHIMICHURRI Z RUKOLI  
MARINATED TOFU, RADICCHIO LETTUCE, CHICORY, CONFIT CHERRY TOMATOES,  
RASPBERRY, ROCKET CHIMICHURRI

51 PLN  
120 g/200 g

**KOKOS**  
**COCONUT**

TARTA, KOKOS, CZEKOLADA, MLEKO KOKOSOWE  
TART, COCONUT, CHOCOLATE, COCONUT MILK

42 PLN  
120 g/120 g

**SERNIK**  
**CHEESECAKE**

BIAŁY SER, KOMPOT Z TRUSKAWKI, WANILIA  
WHITE CHEESE, STRAWBERRY COMPOTE, VANILLA

42 PLN  
120 g/60 g

**JABŁECZNIK**  
**APPLE PIE**

JABŁKO SZARA RENATE, KARDAMON, TRAWA ŻUBROWA, KRUSZONKA, BIAŁA CZEKOLADA  
RENETTE APPLE, CARDAMOM, BISON GRASS, CRUMBLE, WHITE CHOCOLATE

38 PLN  
120 g/80 g