



ARIES
LAGO PARK

HOTEL & SPA

MAZURY

RESTAURACJA

PANORAMA

MENU



ALERGENY | ALERGENS

	GLUTEN	SKORUPIAKI SHELLFISH	JAJA EGGS	RYBY FISH	ORZESZKI ZIEMNE PEANUTS	SOJA SOY	MLEKO MILK	ORZECHY NUTS	SELER CELERY	GORCZYCA MUSTARD	NASIONA SEZAMU SESAME SEEDS	DWUTLENK SIARKI SULFUR DIOXIDE	ŁUBIN LUPIN	MIĘCZAKI MOLLUSCS
PRZYSTAWKI STARTERS														
TATAR BEEF TARTARE														
CEVICHE „ZIELENICA” CEVICHE „ZIELENICA”														
TATAR WEGAŃSKI VEGAN TARTARE														
MAŁŻE ŚW. JAKUBA SCALLOPS														
ZUPY SOUPS														
BULION BROTH														
RYBNA FISH SOUP														
KREM CREAM SOUP														
DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES														
KACZKA DUCK														
JAGNIĘCINA LAMB														
STEK WOŁOWY BEEF STEAK														
PERLICZKA GUINEA FOWL														
PSTRĄG TROUT														
JESIOTR STURGEON														
MAKARON PASTA														
STEK WEGAŃSKI VEGAN STEAK														
SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM MOWI														
SALAD WITH SMOKED MOWI SALMON														
SAŁATKA WEGAŃSKA VEGAN SALAD														
DESERY DESSERTS														
SERNIK „BASKIJSKI” "BASQUE" CHEESECAKE														
MIODOWNIK HONEY CAKE														
BROWNIE														
SERY „FRONTIER” "FRONTIER" CHEESES														

PRZYSTAWKI | STARTERS

TATAR BEEF TARTARE POLĘDWICA CHIMICHURRY KURKA GORCZYCA TENDERLOIN CHIMICHURRY CHANTERELLE MUSHROOM MUSTARD	69 PLN 90 g/100 g
CEVICHE „ZIELENICA” CEVICHE „ZIELENICA” PSTRĄG LIMONKA CHILLI SZALOTKA IKRA WĘDZONA TROUT LIME CHILI SHALLOT SMOKED ROE	58 PLN 90 g/80 g
TATAR WEGAŃSKI VEGAN TARTARE BURAK PIECZONY OLIVA CHRZANOWA SMAŻONA RUKOLA SAŁATA ROASTED BEETROOT HORSERADISH OIL FRIED ARUGULA LETTUCE	48 PLN 90 g/90 g
MAŁŻE ŚW. JAKUBA SCALLOPS SMAŻONE PRZEGRZEBKI PUREE KALAFIOROWE OLIVA ZIELONA KAWIOR Z PSTRĄGA SEARED SCALLOPS CAULIFLOWER PURÉE GREEN OIL TROUT CAVIAR	72 PLN 70 g/70 g

ZUPY | SOUPS

BULION BROTH BULION WOŁOWO-DROBIOWY RAVIOLI OLIVA LUBCZYKOWA MARCHEW BEEF AND CHICKEN BROTH RAVIOLI LOVAGE OIL CARROT	34 PLN 250 ml
RYBNA FISH SOUP SANDACZ MARYNOWANY ŚWIEŻA KOLENDRA KOPER WŁOSKI CYTRYNA KAWIOR ANTONIUS MARINATED ZANDER FRESH CORIANDER FENNEL LEMON ANTONIUS CAVIAR	36 PLN 250 ml
KREM CREAM SOUP BOTWINA CHILLI ORZESZKI PINIOWE PALONY MŁODY ZIEMNIAK YOUNG BEET GREENS CHILI PINE NUTS ROASTED NEW POTATO	32 PLN 250 ml

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

KACZKA DUCK FILET KOPYTKA Z PARMEZANEM BURAK PIECZONY PORTO DUCK BREAST PARMESAN DUMPLINGS ROASTED BEETROOT PORT WINE SAUCE	99 PLN 200 g/250 g
JAGNIĘCINA LAMB COMBER Z KOSTKĄ PUREE ZIEMNIACZANE KALAFIOR PALONY MUSZTARDA SOS Z PORTEREM Z MIĘTĄ LAMB SADDLE ON THE BONE MASHED POTATOES ROASTED CAULIFLOWER MUSTARD PORTER-MINT SAUCE	152 PLN 200 g/250 g
STEK WOŁOWY BEEF STEAK POLĘDWICA WOŁOWA PUREE SELEROWE Z CZARNĄ TRUFLĄ MINI WARZYWA BEEF TENDERLOIN CELERIAC PURÉE WITH BLACK TRUFFLE BABY VEGETABLES	170 PLN 200 g/150 g
PERLICZKA GUINEA FOWL SUPREME Z PERLICY TRUFLA PALONY ZIEMNIAK BROKUŁ VELUT GUINEA FOWL SUPREME TRUFFLE ROASTED POTATO BROCCOLI VELOUTÉ	88 PLN 150 g/150 g



PSTRĄG | TROUT

FILET Z PSTRĄG | PLACEK Z CZARNEJ SOCZEWICY | SOS RAKOWY | WĘDZONY KAWIOR „ZIELENICA”
TROUT FILLET | BLACK LENTIL PANCAKE | CRAYFISH SAUCE | SMOKED ROE "ZIELENICA"

106 PLN

150 g/150 g

JESIOTR | STURGEON

FILET Z JESIOTRA | POLENTA KOPERKOWA | BROKUŁ | SOS BER BLANC
OLIWA KOPROWA | KAWIOR ANTONIUS
STURGEON FILLET | DILL POLENTA | BROCCOLI | BEURRE BLANC
DILL OIL | ANTONIUS CAVIAR

120 PLN

150 g/150 g

MAKARON | PASTA

TAGLIATELLE | POMIDOR | MOZZARELLA | ORZESZKI PINIOWE | CHIMICHURRY
TAGLIATELLE | TOMATO | MOZZARELLA | PINE NUTS | CHIMICHURRY

72 PLN

350 g

STEK WEGAŃSKI | VEGAN STEAK

BATAT | CURRY | PUREE KALAFIOROWE | OLIWA PAPRYKOWA
SWEET POTATO | CURRY | CAULIFLOWER PURÉE | CHILI OIL

58 PLN

350 g

SALAȚKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM MOWI

SALAD WITH SMOKED MOWI SALMON
SALAȚA | POMIDOR KONFITOWANY | OGÓREK PIKLOWANY | SŁONECZNIK
WINEGRET CYTRYNOWY | SZPARAGI
LETTUCE | CONFIT TOMATO | PICKLED CUCUMBER | SUNFLOWER SEEDS
LEMON VINAIGRETTE | ASPARAGUS

72 PLN

150 g/300 g

SALAȚKA WEGAŃSKA | VEGAN SALAD

RUKOLA | PIECZONA GRUSZKA | ORZECH WŁOSKI | OCET BALSAMICZNY Z MALINĄ
POMIDOR KOKTAJLOWY | MARYNOWANY SER WEGE | PIKLOWANA CZERWONA CEBULA
ARUGULA | ROASTED PEAR | WALNUTS | RASPBERRY BALSAMIC VINEGAR
CHERRY TOMATO | MARINATED VEGAN CHEESE | PICKLED RED ONION

58 PLN

120 g/300 g

DESERY | DESSERTS

SERNIK „BASKIJSKI” | "BASQUE" CHEESECAKE

MALINA | TWARÓG | WANILIA
RASPBERRY | CURD CHEESE | VANILLA

35 PLN

200 g

MIODOWNIK | HONEY CAKE

BUDYŃ | ORZECH | KREM
CUSTARD | NUTS | CREAM

33 PLN

200 g

BROWNIE

CZEKOLADA | ORZECH WŁOSKI | MALINA | PTYŚ Z KREMEM
CHOCOLATE | WALNUTS | RASPBERRY | CREAM PUFF

35 PLN

200 g

SERY „FRONTIER” | "FRONTIER" CHEESES

SER | MIÓD | CHUTNEY POMIDOROWE | GRZANKA ŻYTNI
CHEESE | HONEY | TOMATO CHUTNEY | RYE TOAST

105 PLN

210 g/150 g

MENU DEGUSTACYJNE | TASTING MENU

AMUSE-BOUCHE

OSTRYGA NA PIKANTNO NA LODZIE | SPICY OYSTER ON ICE

PRZYSTAWKA | STARTER

KAWIOR ANTONIUS | ANTONIUS CAVIAR

BLINA | ZIELONA OLIWA | GROSZEK WĄSATY
BLINI | GREEN OIL | PEA SHOOTS

PRZYSTAWKA CIEPŁA | WARM STARTER

RAVIOLI WOŁOWE | BEEF RAVIOLI

PASTA | OGON WOŁOWY | REDUKCJA PORTO | MUSZTARDOWIEC
FRESH PASTA | OXTAIL | PORT WINE REDUCTION | MUSTARD GREENS

ZUPA | SOUP

RYBNA | FISH SOUP

WYWAR RYBNY | SANDACZ MARYNOWANY | OLIWA KOPERKOWA | RZODKIEW | IKRA PSTRĄGA
FISH BROTH | MARINATED ZANDER | DILL OIL | RADISH | TROUT ROE

DANIE MIĘSNE | MEAT COURSE

POŁĘDWICA WOŁOWA | BEEF TENDERLOIN

PUREE Z KALAFIORA | MARCHEW | PORTO
CAULIFLOWER PURÉE | CARROT | PORT WINE

DANIE RYBNE | FISH COURSE

JESIOTR | STURGEON

SMAŻONY JESIOTR | PUREE Z KOPRU WŁOSKIEGO | CHIPS ZE SKÓRY | KAWIOR | OLIWA
PAN-SEARED STURGEON | FENNEL PURÉE | CRISPY SKIN | CAVIAR | INFUSED OIL

DESER | DESSERT

SERY „FRONTIER” | "FRONTIER" CHEESES

CHUTNEY POMIDOROWY | MIÓD | CHLEB ŻYTNI
TOMATO CHUTNEY | HONEY | RYE BREAD

Menu degustacyjne składa się z sześciu dań i paringu wina - 620 PLN / 2 os.
Prosimy o dokonywanie rezerwacji z minimum 4-dniowym wyprzedzeniem.

Tasting menu consists of six courses with wine pairing – 620 PLN / 2 people
We kindly ask for reservations to be made at least 4 days in advance.