



Zapraszamy do naszej Restauracji
od godziny 11⁰⁰ do 22⁰⁰

*We invite you to our Restaurant
from 11⁰⁰ a.m. to 10⁰⁰ p.m.*

Drodzy Goście

Witamy w naszej restauracji znajdującej się w XIX wiecznej Stajni Platerra w posiadłości Manor House.

Szef Kuchni z wielką pasją dbając o Państwa doznania smakowe przygotował między innymi tradycyjne dania kuchni Polskiej w nowych odsłonach, jak również niespotykane dania kuchni Fusion, których smak i niepowtarzalność z pewnością pozostaną na długo w pamięci.

Bogata oferta napoi, kaw parzonych na różne sposoby, win alkoholi i drinków została tak skomponowana, by zaspokoić różnorodne upodobania naszych Gości.



**Polecane Dania / Recommended Dishes**

Caprese ze świeżych pomidorów z mozzarellą i łososiem doprawione oliwą i świeżą bazylią <i>Mozzarella Cheese with tomatoes and smoked salmon</i>	39,00 zł 200g
Carpaccio w trzech kolorach z polędwicy wołowej, kaczki i tuńczyka z płatkami sera Corregio, kaparami, dodatkiem sosu balsamicznego i paprykowo – koperkowego <i>Carpaccio Trio composed of beef sirloin, duck and tuna with corregio cheese and capers</i>	49,00 zł 140g
Pescaccio łososiowo-szpinakowe z mixem sałat i kremem balsamicznym <i>Salmon and spinach pescaccio with salad mix and balsamic cream</i>	39,00 zł 140g

Kuchnia Fusion / Fusion Cuisine

Aromatyczne krewetki smażone w maśle czosnkowym z dodatkiem zielonego pieprzu podawane z cytryną i chrupiącym pieczywem <i>Prawns fried in garlic butter and green pepper served with lemon and bread</i>	45,00 zł 130g
Carpaccio z polędwicy wołowej serwowane z rukolą, czarnymi oliwkami, płatkami Corregio skropione sosem oliwkowo – balsamicznym <i>Carpaccio made of beef sirloin with corregio cheese, rocket lettuce and balsamic cream</i>	49,00 zł 135g
Karmelizowane w miodzie wątróbki indycze z nutą czerwonego wytrawnego wina, podane ze smażonymi jabłkami <i>Turkey liver with honey and apples</i>	35,00 zł 250g

Kuchnia Polska / Polish Cuisine

Tatar z siekanej polędwicy wołowej z klasycznymi dodatkami <i>Steak tartare served with pickles</i>	59,00 zł 170g
Gotowane gęsie żołądki podduszone z dodatkiem cebulki i ostrej papryczki <i>Goose stomachs with onion</i>	33,00 zł 180g
Siekany szpinak z grillowanym boczkiem wędzonym, zasmażony z czosnkiem doprawiony czarnym pieprzem <i>Spinach prepared in a Roman way with garlic and grilled smoked bacon</i>	24,00 zł 150g

**Polecane Dania / Recommended Dishes**

Francuska zupa cebulowa na wytrawnym białym winie z tymiankiem i grzanką serową <i>French onion soup prepared on wine and served with a crunchy cheese toast</i>	15,00 zł 300g
Złocisty bulion z soczystą przęgą wołową, świeżymi podgrzybkami, plastrami marchewki i zieloną pietruszką po żydowsku <i>Jewish style mushrooms soup with juicy shin and fresh bay boletus</i>	29,00 zł 300g

Kuchnia Fusion / Fusion Cuisine

Krem szpinakowy z krewetkami z dodatkiem białego wytrawnego wina z prażonym plastrzem sera Corregio <i>Spinach cream with prawns and corregio cheese</i>	29,00 zł 230g
Chłodnik jogurtowy z łososiem z dodatkiem jajka <i>Cold yoghurt soup prepared with sour cream served with egg and smoked salmon</i>	29,00 zł 300g

Kuchnia Polska / Polish Cuisine

Kołoduny czosnkowe w barszczu czerwonym lub w bulionie z kapłona <i>dumplings stuffed with minced beef in red borsch or Polish broth</i>	19,00 zł 320g
Złocisty bulion czosnkowy z grillowaną pierśią kurczaka podawany z chrupiącymi grzankami <i>Garlic soup with crunchy toasts and grilled chicken breast</i>	19,00 zł 300g
Zupa borowikowa podawana z łazankami z odrobiną kawioru i liśćmi pietruszki <i>Boletus mushroom soup with noodles</i>	25,00 zł 300g
Zupa Polska z gęsich żołądków z marynatami, doprawiona pomidorami i śmietaną <i>Polish soup with goose stomachs</i>	25,00 zł 300g
Żur po staropolsku na zakwasie z wędzonką i jajkiem <i>Old Polish style sour soup with sausage and egg</i>	15,00 zł 300g
Zupa dnia przygotowana przez szefa kuchni <i>Soup of the day</i>	15,00 zł 300g

**Polecane Dania / Recommended Dishes**

Delikatny sandacz na aromatycznym śmietanowym sosie z borowikami
w asyście gotowanych warzyw: kwiatów brokuł, kalafiora i marchwi 79,00 zł
Delicate pike perch on aromatic porcini sauce with assorted vegetables 340g

Kuchnia Fusion / Fusion Cuisine

Filet z soli nadziewany siekanym łososiem na kremowym
śmietanowo - cytrynowym sosie z bukietem warzyw 59,00 zł
Sole fillet stuffed with salmon on lemon sauce 400g

Rumiany pstrąg z rusztu z maselkiem koperkowym danie wg. wagi
i kawałkami cytryny podawany z chrupiącym pieczywem 17,00 zł/100g
Trout baked on a gridiron. (by weigh)

Kuchnia Japońska - Sushi / Japanese Cuisine - Sushi

Makisalmon
Maki z łososiem 6 szt. 22,00 zł
Maki Sushi with salmon 6 pc

Makituna
Maki z tuńczykiem 6 szt. 26,00 zł
Maki Sushi with tuna 6 pc

Temakisushi
Rożek z paluszkami krabowym surimi i krewetką 1szt. 29,00 zł
Hand Roll Sushi with surimi crab stick and shrimp 1 pc

Kalifornia maki
Maki z łososiem, tuńczykiem i krewetką 10 szt. 49,00 zł
California maki with salmon, tuna and shrimp 10 pc

Zestawy Sushi / Sushi Set

Zestaw "Tokio" 8 sztuk dla 1 osoby
Futomaki 6 sztuk, Nigiri z łososiem 2 sztuki 49,00 zł
"Tokio" sushi set for 1 person with Futomaki 6pc and salmon Nigiri 2pc

Prosimy o wcześniejsze składanie zamówień, czas oczekiwania na zestawy do 1 godziny.
Please make your orders earlier, waiting time for sushi sets up to 1 hour.

**Polecane Dania / Recommended Dishes**

Polędwiczki wieprzowe stangreta Platerów w asyście grillowanej cukinii, papryki, groszku zielonego na sosie żurawinowo - chrzanowym podawane z opiekаныmi ziemniakami <i>The Platers' Coachman's pork sirloin assisted by grilled zucchini, capsicum, green peas on cranberry and horseradish sauce served with fried potatoes</i>	49,00 zł 270g/100g
Pierś z kaczki grillowana z warzywami na aromatycznym sosie z czerwonego wina i owoców wiśni podawana z jaśminowym ryżem <i>Grilled duck breast on vegetables in cherry sauce served with jasmine rice</i>	75,00 zł 330g/100g
Polędwica wołowa „Manor House” z grillowanymi boczniakami podawana z puree ziemniaczano - chrzanowym <i>„Manor House” Sirloin with grilled oyster mushrooms served with mashed potatoes with horseradish</i>	89,00 zł 200g/100g

Kuchnia Fusion / Fusion Cuisine

Stek „Red & White” stek z polędwicy wołowej i z fileta drobiowego z grillowanym bakłażanem podany z ryżem jaśminowym <i>Red and white steak - beef sirloin and poultry fillet steak with grilled aubergine served with jasmine rice</i>	59,00 zł 250g/100g
Soczysta pierś z kurczęcia gotowana z kwiatami hibiskusa na wyspie sałaty lodowej z dresingiem vinaigrette podana z babeczką kus-kus <i>Chick breast boiled with hibiscus flowers served with couscous and lettuce in vinaigrette sauce</i>	39,00 zł 350g
Rolada z kurczaka z greckim serem feta podawana z dipem jogurtowym ogórkowo-czosnkowym serwowana z puree ziemniaczano-czosnkowym <i>Chicken roll with feta cheese prepared in a Greek way served with mashed potatoes with garlic</i>	39,00 zł 300g/100g

Kuchnia Polska / Polish Cuisine

Wyborne polędwiczki wieprzowe na chrupiących plackach ziemniaczanych z podgrzybkami w sosie śmietanowym lub z podgrzybkami w sosie własnym <i>Exquisite pork sirloin served on potato cakes with bay boletus mushrooms in cream sauce or with bay boletus mushrooms in its own gravy</i>	59,00 zł 400g
Golonka wieprzowa b/k podduszona w warzywach i ciemnym piwie Podawana z pieczywem, musztardą i tartym chrzanem <i>Roasted pork knuckle on vegetables, cooked in beer served with bread</i>	59,00 zł 450g/100g
Gulasz wieprzowy na chrupiących plackach ziemniaczanych <i>Potato pancakes with pork goulash</i>	39,00 zł 250g/200g

**Kuchnia Polska / Polish Cuisine**

Pierogi z farszem z kiszanej kapusty i grzybów leśnych <i>Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms</i>	25,00 zł 300g
Pierogi Odrowąża z farszem z ziemniaków i białego sera w okrasie z masłem i bułki <i>The Odrowąż's dumplings with cheese and potatoes</i>	22,00 zł 300g
Pierogi z mięsem w złocistej okrasie z cebuli <i>Dumplings with meat stuffing</i>	29,00 zł 300g
Pierogi ze szpinakiem w sosie z sera pleśniowego <i>Dumplings stuffed with spinach served with blue cheese sauce</i>	29,00 zł 360g
Pierogi z duszonymi gęsiami żołądkami, kapustą i grzybami leśnymi w złocistej okrasie z cebuli <i>Dumplings stuffed with goose stomachs and cabbage served with onion</i>	29,00 zł 300g

Kuchnia Włoska / Italian Cuisine

Spaghetti Bolognese z wołowiną w sosie na bazie pomidorów <i>Spaghetti Bolognese with beef in sauce with fresh tomatoes</i>	33,00 zł 300g
Penne z kurczakiem w brokułach w sosie śmietanowym na bazie białego wina <i>Penne with chicken and broccoli in cream sauce with wine</i>	33,00 zł 350g
Penne z brokułami w białym sosie <i>Penne with broccoli in white sauce</i>	24,00 zł 350g
Penne z borowikami w białym sosie <i>Penne with mushrooms in white sauce</i>	33,00 zł 300g
Farfalle z aromatycznym szpinakiem <i>Farfalle with aromatic spinach</i>	24,00 zł 350g



Sałaty / Salads

Sałatka grecka z serem feta, oliwkami, świeżą papryką, pomidorem, ogórkiem i krążkami cebuli na sałacie lodowej pokropiona dressingiem vinaigrette <i>Greek salad with iceberg lettuce</i>	29,00 zł 260g
Sałata Wenecka z grillowanym kurczakiem, nutą słodkiej mandarynki, cukinią, kolorową papryką na sałacie lodowej w lekkim sosie jogurtowym <i>Venetian lettuce with mandarin and grilled chicken poured over with yoghurt sauce</i>	29,00 zł 280g
Sałatka wiosenna z bukietem świeżych warzyw: pomidorem, zielonym ogórkiem, rzodkiewką z sosem vinaigrette <i>Spring salad (lettuce, tomato, cucumber, radish in vinaigrette sauce)</i>	29,00 zł 250g

Kuchnia dla dzieci / Dishes for children

Rosół z kapłona makaronem domowym <i>Polish broth with noodles</i>	10,00 zł 200g
Zupa dnia przygotowana przez szefa kuchni <i>Soup of the day</i>	10,00 zł 200g
Placki ziemniaczane ze śmietaną <i>Potato pancakes with sour cream</i>	15,00 zł 250g
Przysmak Rajski - pierś z kurczaka w cieście serowym podawany z brzoskwinia i ananasem podany z frytkami i ketchupem <i>Delicacy from paradise - poultry fillet in cheese batter served with peach and pine-apple</i>	29,00 zł 250g
Gorące grzanki zapiekane w jajku podawane z plasterkami pomidorów i ketchupem <i>Hot toast baked in an egg served with sliced tomatoes and ketchup</i>	12,00 zł 250g
Frytki z majonezem lub ketchupem <i>Potato chips</i>	10,00 zł 150g/50g



Desery / Desserts

Placuszki Marceliny z jabłkami, cynamonem i konfiturą jabłkową <i>Little apple pies by Marcelina</i>	14,00 zł 250g
Jabłko zapiekane z żurawiną lub wiśnią w polewie czekoladowej <i>Apple baked with cranberry</i>	19,00 zł 300g
Lody waniliowe w naleśnikowej sakiewce z bitą śmietaną i czekoladą <i>Vanilla ice cream in the pancake pouch</i>	19,00 zł 150g
Lodowy Ananas - lody ananasowe z kawałkami naturalnego ananasa podawany w wydrążonym owocu z polewą owocową <i>Pineapple ice cream with pieces of pineapple in hollow fruit</i>	29,00 zł 200ml
Deser lodowy z owocami, likierem, polewą czekoladową i bitą śmietaną <i>Ice-cream cup with fruits, liqueur and whipped-cream</i>	29,00 zł 260g
Królewski miódowiec z lodami, czekoladą i bitą śmietaną <i>Honey-sweet cake with ice-cream</i>	23,00 zł 220g
Naleśniki Szefa Kuchni z konfiturą, twarogiem i bitą śmietaną polane czekoladą <i>Pancakes with fruit preserves, cottage cheese, whipped cream and chocolate</i>	23,00 zł 200g