

Masuria

HOTEL & SPA

Karta Menu

Zapraszamy do zapoznania się z pełną kartą menu.

Zimne przystawki

Cold appetizers

Ciepłe przystawki

Hot appetizers

Zupy

Soups

Dania rybne

Fish dishes

Dania mięsne

Meat dishes

Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

Menu dziecięce

Kids menu

Desery

Desserts

Masuria

HOTEL & SPA

Zimne przystawki

Cold appetizers

**Siekana mazurska wołowina z kozim serem
i kasztanowym chlebem własnego wypieku** **26,-**

Chopped Masurian beef with goat cheese and home baked bread with chestnut

**Galaretka z kaczki przekładana zielonymi listkami
z borówkową marmoladą** **21,-**

Duck jelly with green leaves and cowberry marmalade

**Łosoś uwędzony na dwa sposoby
podany z kwaśną śmietaną** **21,-**

Duet of smoked salmon with sour cream

**Chrupiące sałaty z lokalnymi warzywami
i płatkami grillowanej gęsi** **22,-**

Crunchy lettuce with regional vegetables and roasted goose

**Salatka z granatem, gruszką, koprem włoskim
i rukolą i malinowym winegretem** **20,-**

Salad with pomegranate, fennel, rucola and raspberry vinegrete

Salata z grzankami, parmezanem i dressingiem Cezara **19,-**

Cesar salad with croutons

Ciepłe przystawki

Hot appetizers

**Marynowana w pietruszce pierś z przepiórki ułożona na zielonych
liściach chmieszanych z brzoskwinią i żurawinowym dressingiem** **27,-**

Queil breast on organic lettuce with peach and cranberry dressing

**Pieczarki faszerowane kostkami wątróbki kaczkiej
ułożone na chrupiącej lodowej sałacie** **19,-**

Stuffed mushroom with duck liver served on iceberg lettuce

Ceny zawierają podatek VAT

Masuria

HOTEL & SPA

**Małże Św. Jakuba panierowane w kawie i galce muszkatołowej
na migdałowym zielonym risotto z karmelowym sosem
ze smażonych cytryn** **21,-**

Scallops with coffee and nutmeg glaze with almonds risotto and caramel – lemon sauce

Zupy

Soups

Warmiński żurek w razowym chleбку z jajkiem i wędzoną kielbasą **23,-**

Warmia white borsch served in a loaf with egg

**Krem ze świeżych szparagów podany ze śmietaną i grzankami
z okoniem morskim i kawiozem** **22,-**

Asparagus cream soup served with fish croutons and caviar

Kremowa zupa rakowa ze świeżą kolendrą **23,-**

Crawfish soup with fresh corriander

Chłodnik dnia **16,-**

Cold soup of day

Dania rybne

Fish dishes

Filet z sandacza z warzywami i winegretem z trawy cytrynowej **39,-**

Pikeperch with vegetables and lemon grass dressing

**Pstrąg pieczony w całości z białym ryżem,
chipsami z selera i cytryną** **34,-**

Baked trout with white rice and celery chips

Ceny zawierają podatek VAT

Masuria

HOTEL & SPA

Talerz polskich ryb (jesiotr, sieja, okoń) z opiekanyimi ziemniakami i salsą z pomidorów 41,-

Plate of polish fish (lake sturgeon, whitefish, perch) served with roasted potatoes and tomato salsa

Łosoś ze szpinakiem zapiekany serem na lekkim kuskusie z cukinią 40,-
oparty o podsmażony na cebuli pęczak z sosem korniszonowym

Salmon covered with light spinach and cheese served with cuscus and zucchini

Dania Mięsne

Meat dishes

Confit z kaczki z tymiankową zapiekanką ziemniaczaną i surówką z czerwonej kapusty 44,-

Duck confit with thyme potatoes and salad of red cabbage

Smażony kotlet jagnięcy panierowany w chrupiącym cieście podany z musem pistacjowym i sosem z jałowca 48,-

Tempura lamb with pistachio mousse and juniper sauce

Grillowany comber z młodego jelenia z herbacianym sosem i lekką sałatką 45,-

Roasted loin of young deer with tea sauce and light salad

Stek wołowy z antrykotu z aromatycznym ziołowym masłem, puree ziemniaczanym i brokułami 57,-

NY Steak with herb butter, potatoes puree and broccoli

Rolada z kurczaka faszerowana kasztanami i wędzonym boczkiem 41,-
podana z ryżem i świeżymi szparagami

Chicken stuffed with chestnut and smoked becon served on rice and fresh asparagus

Ceny zawierają podatek VAT

Masuria

HOTEL & SPA

Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

Pieczony omlet ziemniaczany z warzywami, fetą, sałatą i sosem bazyliowym	26,-
<i>Potato tortilla with vegetables, feta cheese, salad and pesto sauce</i>	
Quiche na kruchym cieście z brokułami i sosem holenderskim	25,-
<i>Quiche with broccoli and hollandaise sauce</i>	

Menu dziecięce

Kids menu

Zupa pomidorowa z ryżem	17,-
<i>Tomato soup with rice</i>	
Makaron z sosem pomidorowym i serem	16,-
<i>Pasta with tomato sauce and cheese</i>	
Spaghetti bolognese	21,-
<i>Spaghetti bolognese</i>	
Pulpety drobiowe w warzywnym sosie z ziemniakami i warzywami	19,-
<i>Mince chicken with vegetables sauce served with potatoes and vegetables</i>	
Chrupiąca pierś z kurczaka z frytkami, warzywami i ketchupem	22,-
<i>Chicken breast with fries, vegetables and ketchup</i>	
Ryż z jogurtem i cynamonem	16,-
<i>Rice with cinnamon yoghurt</i>	
Lody ze śmietaną	16,-
<i>Ice cream with cream</i>	

Ceny zawierają podatek VAT

Masuria

HOTEL & SPA

Desery

Desserts

Zupa z gruszek, suszonych fig, melisy i kardamonu podana z sorbetem pomarańczowym	16,-
<i>Pear soup with dried figs, lemon balm and citrus sorbet</i>	
Sernik podprawiany kawowym likierem z kwiatami jadalnymi	22,-
<i>Baileys chessecake with organic flowers</i>	
Kremowa beza z gałką waniliowych lodów i biszkoptem	17,-
<i>Baked Alaska with vanilla ice cream</i>	
Truskawki z bitą śmietaną	19,-
<i>Strawberry with cream</i>	
Lody w pucharku z sałatką owocową	16,-
<i>Ice cream with fruit salad</i>	
Deska serów z krakersami i winogronami	36,-
<i>Cheese board with krakers and grapes</i>	

Ceny zawierają podatek VAT