


## MENU ZIELONE

Krem bazyliowy  concasse pomidorowe   por	29
Zamkowa tempura sezonowe warzywa   sos z burraty i grzybów   sezam dymka	39
Szlachecka bruschetta pesto bazyliowe   orzeszki pini   mini mozzarella pomidor koktajlowy	37
Pierogi z burrata ziemniak   parmezan   twaróg wędzony   pietruszka szczypior   chutney z fenkuła i jabłka   prażona cebula	42
<hr/>	
Szare kluski prażona szalotka   chrzan   emulsja maślana   mus twarogowy	34
Stek z kalafiora  żelka cytrusowa   puree z kalafiora   crunch z kalafiora	42
Cukinia faszerowana bocznik   czosnek   trufla   parmezan   sos pomidorowy   wino   masło	42
Gołąbki po podlasku liście kapusty włoskiej   kasznik janowski   parmezan twaróg wędzony   sos pomidorowy	44
Rigatoni z pieczonymi smardzami borowiki   burrata   pomidor   tymianek   czosnek   parmezan	44

## MENU CZERWONE


Żurek nadbużański panierowany ziemniak   biała kiełbasa   puder z żółtka   grzyby	31
Zupa myśliwska borowik   żebro wołowe   pietruszka   warzywa korzeniowe	32
Carpaccio wołowe kapary   melba   majonez truflowy   rukola   chips z cebuli oliwa czosnkowa   parmezan	49
Tatar wołowy polędwica wołowa   żółtko   ogórek konserwowy   grzyby marynowane   szalotka   musztarda francuska   parmezan	54
Polędwica wieprzowa sous vide salsa tonnata   pietruszka   prażone kapary   melba   parmezan	49
Salata rzymska do wyboru: kurczak/krewetki   salata rzymska sos cezar   parmezan   grzanka melba   kapary   boczek	36/39
Owoce morza z pieczywem krewetki   mule   pietruszka   czosnek emulsja winno-maślana   chorizo   pomidor	46
<hr/>	
Spaghetti chitarra z łososiem sos śmietanowy   anchois   kapary   katsuobushi   szpinak	49
„Kartacze” po janowsku policzek wołowy   sarnina   puree ziemniaczane parmezan   warzywa sezonowe   sos demi glace	69
Kaczka pieczona glazura imbirowa   mini warzywa   pickle   emulsja maślana   puree ziemniaczane	69
Danie Dziadzia Władzia pstrąg   gołąbek po podlasku   sos grzybowy   porzeczka	59
Stek Filet Mignon polędwica wołowa   cukinia   bocznik   czosnek trufla   parmezan   sos demi glace	119
Szef Kuchni poleca: Surf&Turf z owocami morza	139
Burger Masztalerza rozbratel wołowy   bułka maślana   majo chipotle   salata pomidor   guacamole   chrust z boczku   sos serowy   nachos	59

## DESERY

Beza z ciecierzycy  krem z orzechów nerkowca   konfitura truskawkowa owoce	31
Crème brûlée żółtko   śmietana   cukier trzcinowy   wanilia   owoce mus malinowy	31
Suflet czekoladowy ciepły fondant z płynnym środkiem   lody waniliowe krem tymiankowy   owoce	31
Ciasto „Marcinek” regionalne ciasto śmietanowe   sos waniliowy   owoce	31



Czy wiesz, że u nas jesz lokalnie i zdrowo?  
Większość warzyw w menu pochodzi z naszych zamkowych upraw,  
czyli tzw. mARCHEwkowego Pola.

Menu zielone – dania wegetariańskie i  wegańskie  
Menu czerwone – dania mięsne  
Wszystkie ceny podano w walucie PLN.


## GREEN MENU

Basil cream soup  concasse tomatoes   leek	29
Vegetarian tempura seasonal vegetables   burrata and mushroom sauce sesame   spring onion	37
Noble bruschetta basil pesto   pine nuts   mini mozzarella   cherry tomatoes	35
Burrata dumplings potato   parmesan   smoked cottage cheese   parsley chives   fennel and apple chutney   roasted onion	42
<hr/>	
Grey dumplings roasted shallot   horseradish   butter emulsion cottage cheese mousse	34
Cauliflower steak  citrus jelly   cauliflower puree   cauliflower crunch	42
Stuffed zucchini oyster mushroom   garlic   truffle   parmesan tomato sauce   wine   butter	42
Regional Stuffed Cabbage Rolls savoy cabbage leaves   traditional groats   parmesan smoked curd cheese   tomato sauce	44
Rigatoni with roasted morels burrata   tomato   thyme   garlic   parmesan	44

## RED MENU


Sour rye soup breaded potato   white sausage   egg yolk powder   mushrooms	31
Hunter's Soup porcini mushroom   beef rib   parsley   root vegetables	32
Beef carpaccio capers   melba toast   truffle mayonnaise   arugula   onion chips   garlic olive oil   parmesan	49
Steak tartare beef tenderloin   yolk   pickled cucumber   marinated mushrooms   shallot   french mustard   parmesan	54
Sous Vide Pork Tenderloin tomato sauce   parsley   crispy capers   melba toast parmesan	49
Romaine Salad choice: chicken/shrimp   romaine lettuce   caesar sauce   parmesan   melba toast   capers   bacon	36/39
Seafood with bread shrimp   mussels   parsley   garlic wine and butter emulsion   chorizo   tomato	46
<hr/>	
Spaghetti chitarra with salmon cream sauce   anchovies   capers   katsuobushi   spinach	49
Janów regional meat „dumplings” beef cheek   venison   mashed potatoes   parmesan seasonal vegetables   demi-glace sauce	69
Roasted duck ginger glaze   mini vegetables   pickles   butter emulsion   mashed potatoes	69
Trout fillet regional cabbage roll   mushroom sauce   currant	59
Beef tenderloin steak beef tenderloin   zucchini   oyster mushroom   garlic truffle   parmesan   demi-glace sauce	119
Chef recommends: Surf&Turf with seafood	139
Masztalerz Burger beef chuck   butter roll   crispy bacon   lettuce   tomato guacamole   cheese sauce   chipotle mayo   nachos	59

## DESSERTS

Chickpea Meringue  cashew cream   strawberry jam   fruits	31
Crème brûlée egg yolk   cream   cane sugar   vanilla   fruits raspberry mousse	31
Chocolate souffle warm fondant with liquid center   vanilla ice cream thyme cream   fruits	31
Cake „Marcinek” regional layer cream cake   vanilla sauce   fruits	31



Do you know that with us you eat locally and healthily?  
Most of the vegetables on the menu come from our castle crops.

Green menu – vegetarian and  vegan dishes  
Red menu – meat dishes  
All prices are given in PLN.