



SMOLARNIA

Hotel & Restaurant



MENU

AUTUMN
WINTER

MENU DEGUSTACYJNE / TASTING MENU

Kozi ser z marynowaną gruszką, orzechami
oraz dipem ze słodkich buraków

Goat cheese with a pickled pear, nuts
and sweet beetroot dip

Podwędzany ozorek wołowy
z musem chrzanowym i pieczoną papryką

Smoked ox tongue with horseradish mousse
and baked pepper

Zupa grzybowa z pulpecikiem grzybowym
i pudrem cebulowym

Mushroom soup with a mushroom ball
and onion powder

Smażony filet z pstrąga z sałatką
z czerwonej kapusty i fenkułu

Fried trout fillet with red cabbage salad
and fennel

Golonka z dzika na soczewicy z gorczycą,
warzywami i sosem jałowcowym

Boar knuckle on lentils with mustard,
vegetables and juniper sauce

Tarta czekoladowa z kremem śmietankowym
i kawiozem limonkowym

Chocolate tart with cream and lime tartar

130 zł



PRZYSTAWKI / STARTERS

Podwędzany ozorek wołowy
z musem chrzanowym i pieczoną papryką
Smoked ox tongue with horseradish mousse
and baked pepper 29 zł

Śledź bałtycki z crème fraîche i jabłkiem
Baltic herring with crème fraîche and apple 30 zł

Kozi ser z marynowaną gruszką, orzechami
oraz dipem ze słodkich buraków
Goat cheese with a pickled pear, nuts and sweet beetroot dip 35 zł

Siekana połówka wołowa z pieczoną dynią
i majonezem z borowików
Chopped beef tenderloin with baked pumpkin
and bolete mayonnaise 45 zł

Pierogi z soczewicą i warzywami
Dumplings stuffed with lentils and vegetables 22 zł


Smażony filet z pstrąga z sałatką
z czerwonej kapusty i fenkułu
Fried trout fillet with red cabbage salad and fennel 35 zł



ZUPY / SOUP

Krem z kiszonej kapusty z “szarymi kluskami” o aromacie czarnuszki Sauerkraut cream with “grey dumplings” and nigella flavour	15 zł
Wołowe consommé Bulion wołowy z szarpanym mięsem i warzywami Beef consommé Beef stock with pulled meat and vegetables	16 zł
Zupa grzybowa z pulpecikiem grzybowym i pudrem cebulowym Mushroom soup with a mushroom ball and onion powder	20 zł
Kremowa zupa rybna o smaku wędzonki Fish cream soup with smoky flavour	22 zł

DANIA RYBNE / FISH DISHES

Ryba dnia według świeżej dostawy i rekomendacji Szefa Kuchni Fish of the day according to the fresh supply and our Chef’s recommendation	
---	---



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Duet z kurczaka kukurydzianego w sosie własnym z zapiekanką selerowo- ziemniaczaną oraz cukinią Corn chicken duet in gravy with celeriac and potato casserole and zucchini	39 zł
Wolno gotowana polędwiczka wieprzowa z puree pietruszkowo- grochowym, warzywami sezonowymi i sosem śliwkowym Slow-cooked pork tenderloin with parsley and pea puree, seasonal vegetables and plum sauce	42 zł
Duszone policzki wołowe z burakami i chrzanem oraz szagówkami z oscypkiem Braised beef cheeks with beetroots, horseradish and dumplings with smoked ewe's milk cheese	47 zł
Golonka z dzika na soczewicy z gorczycą, warzywami i sosem jałowcowym Boar knuckle on lentils with mustard, vegetables and juniper sauce	53 zł
Półówka pieczonej kaczki z modrą kapustą i pyzami Half of a roast duck with red cabbage and potato dumplings	59 zł
Stek z polędwicy wołowej z puree z kaszy gryczanej i sosem demi glas z suszonymi grzybami Beef tenderloin steak with buckwheat groats puree and demi glas sauce with dried mushrooms	85 zł



DESERY / DESSERTS

Tarta czekoladowa z kremem śmietankowym i kawiozem limonkowym Chocolate tart with cream and lime tartar	18 zł
Crème Brûlée z owocami i sorbetem malinowym Crème Brûlée with fruit and raspberry sorbet	20 zł
Parfait orzechowe Zabaglione z parfait orzechowym i świeżymi owocami Nut parfait Zabaglione with nut parfait and fresh fruit	20 zł
Sernik z kozim serem z musem wiśniowym i rurką karmelową Cheese cake with goat cheese and with cherry mousse	22 zł
Talerz serów A plate of cheese	39 zł



MENU DZIECIĘCE / CHILDREN'S MENU

Rosół z makaronem Chicken soup with noodles	7 zł
Krem pomidorowy Tomatoe cream soup	9 zł
Naleśniki Pancakes	11 zł
Makaron w sosie bolońskim Pasta Bolognese	12 zł
Lody z bitą śmietaną i owocami Ice cream with whipped cream and fruits	14 zł
Chrupiąca pierś z kurczaka z surówką z marchewki i frytkami Crispy chicken breast with carrot salad and fries	18 zł
Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym z warzywami i frytkami Pork tenderloin with gravy and fries	20 zł



NASI DOSTAWCY / OUR MANUFACTURERS

Dzięki współpracy z lokalnymi producentami oraz ekologicznymi gospodarstwami rolnymi powstaje menu sezonowe charakterystyczne dla danej pory roku, oparte wyłącznie na świeżych, najwyższej jakości produktach regionalnych.

Cooperation with local manufacturers and ecological farms gives us opportunity to create menu characteristic for every season of the year. Its based on fresh, regional products with highest quality.

Mięso / Meat

Zakład Rzeźnicko-Wędliniarski Zbigniew Paszko Trzcianka

Dziczyzna / Vension

Nadleśnictwo Podanin

Ryby / Fishes

Gospodarstwo Rybackie "Zielonica" Gospodarstwo Rybackie Adam Szarek w Stobnie

Warzywa i zioła / Vegetables and herbs

Ekologiczne Gospodarstwo Rolne Jolanta Kasztelan - Huta k/Czarnkowa

Sery / Cheeses

Farma Pod Świerkami - Ekologiczne Wyroby Mleczne
Beata i Leszek Futymowie - Huta Szklana, koło Krzyża Wlkp.

Grzyby / Mushrooms

Przedsiębiorstwo "DANEX" Wieleń

Olej / Oil

Oleje tłoczone na zimno - SemCo, Śmitowo

Miód / Honey

Siedlisko, koło Trzcianki

Wino / Wine

Winnica Turnau Baniewice

Lokalne piwo / Local beer

Browar Czarnków

