

HOTEL SKANSEN
Conference & SPA
w Sierpcu

RESTAURACJA
Trzy Żywioty

DANIA WEGETARIAŃSKIE 

DANIA WEGAŃSKIE 

DANIA BEZ GLUTENU 

- PRZYSTAWKI -

- APPETIZERS -

PODDYMIANY TATAR WOŁOWY

z tradycyjnymi dodatkami, lodami musztardowymi z żółtkiem
*Smoked beef tartare with traditional additions,
mustard ice cream and egg yolk*

46 zł

TATAR Z ŁOSOSIA

na mchu z zielonej pietruszki, podawany z czerwoną cebulą,
zielonym ogórkiem, kaparami oraz musem mango z nutą chilli.
*Salmon Tartare on green parsley moss, served with red onion,
cucumber, capers, and mango mousse with a hint of chilli.*

46 zł

CARPACCIO Z SARNINY

w płatkach parmezanu z karmelizowaną czerwoną cebulą, rukolą
oraz smażonymi kwiatami kaparów.
*Venison Carpaccio in parmesan flakes with caramelized red onion,
arugula and fried caper flowers.*

42 zł

KREWETKI TYGRYSIE W EMULSJI WINNO MAŚLANEJ

z pieczonym bajgłem
*TIGER PRAWNS IN WINE AND BUTTER EMULSION
With baked bagel*

42 zł

DESKA REGIONALNYCH WĘDLIN I SERÓW DLA DWOJGA

A Selection of traditional sliced meats and cheese, platter for two

65 zł

- ZUPY -
- SOUPS -

KREM Z PIECZONEJ DYNI  

z karmelizowaną gruszką, ziołowym serem feta, oliwą chilli
oraz groszkiem wąsatym

*Roasted pumpkin cream soup with caramelized pear,
herb-infused feta cheese, chilli oil, and pea shoots*

24 zł

KRÓLEWSKI ROSÓŁ

z kołdunami wołowymi, podany z marchewką
i szczyptą pietruszki

*Royal Broth with beef dumplings, served with carrots
and a pinch of parsley*

24 zł

STAROPOLSKA ZUPA BOROWIKOWA 

z lanymi kluchami i szczyptą pietruszki

*Old Polish Boletus soup with poured noodles
and a pinch of parsley*

26 zł

- SAŁATY -

- SALADS -

SAŁATA CEZAR

z sosem cezar, kurczak sous vie w aromatycznych przyprawach
z pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, płatkami parmezanu i bajgłem
*Romaine lettuce with caesar sauce, souse vie chicken with aromatic spices
with cherry tomatoes, red onion, parmesan flakes and bajgel*

36 zł

SAŁATA Z PŁASTRAMI KACZKI

z grillowanym serem brie i marynowaną gruszką i bajgłem
Arugula salad with duck slices, grilled brie cheese and marinated pear

38 zł

GRILLOWANY CAMEMBERT

na szpinaku baby z dresingiem mango, nutą cytrusową, gruszką buraczną,
chipsami z salami, prażonymi pistacjami i bajgłem
*Grilled Camembert on baby spinach with mango dressing, citrus note,
beetroot pear, salami chips, roasted pistachios and croutons*

36 zł

SAŁATA Z WĄTRÓBKĄ

Smażona wątróbka drobiową z karmelizowaną cebulką i żurawiną,
pieczonym jabłkiem, prażonymi pestkami dyni na miksie sałat
w sosie winegret o smaku pomarańczowo-malinowym.
*Friedchickenliver with caramelized onions and cranberries, roasted apple, toasted pumpkin
seeds on a bed of mixed greens, dressed with an orange-raspberry vinaigrette.*

38 zł

- RYBY -

- FISHES -

STEK Z HALIBUTA

ze smażonymi ziemniaczkami, zakwaszaną sałatką i oliwą wiosenną
Halibut steak with fried potatoes, soursalad, and spring herb olive oil

56 zł

SMAŻONY FILET Z SANDACZA

z purée groszkowym, marchewką francuską bastowaną na maśle
i sosem ze słodkiej pomarańczy z anyżem, goździkiem i sokiem z limonki
*Fried zander fillet with pea purée, butter-basted French carrots, and a sweet
orange sauce with anise, clove, and lime juice*

56 zł

ŁUPACZ W CIEŚCIE PIWNYM

z sosem tatarskim, ogórkiem kiszonym z mixem sałat z krążkami cebulowymi i bajgłem
Loup fish in beer butter

With tartar sauce, pickled cucumber with mixed salad, onion rings and bagel

42 zł

- MIĘSA -
- MEATS -

DUSZONE UDKO KRÓLICZE

z warzywami i tymiankiem w białym winie, podane z musem z batatów i maślanym groszkiem, a także pieczoną pietruszką i sosem szalotkowym
Braised rabbit thigh with vegetables and thyme in white wine, served with sweet potato purée and buttered peas, as well as roasted parsley root and shallot sauce.

54 zł

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

podawana na purée ziemniaczanym z czosnkiem niedźwiedzim w sosie grzybowy z burakami w sosie balsamicznym, z brokułem bimi
Pork tenderloin served with mashed potatoes with wild garlic in mushroom sauce, accompanied by beets in balsamic sauce and bimi broccoli

48 zł

POLICZEK WOŁOWY W CZERWONYM WINIE

podawany z purée ziemniaczanym z pomidorkami secchi, cebulą w kremie balsamicznym i warzywami sezonowymi.
Beefcheek in red wine served with potato purée with sun-dried tomatoes, balsamic cream onions, and seasonal vegetables.

62 zł

KONFITOWANE UDO Z GĘSI

z musem z czerwonej kapusty w sosie z dzikiej róży, kluskami z batatów oraz pak choi.
Confit goose leg served with red cabbage mousse in wild rose sauce, sweet potato dumplings, and pak choi.

68 zł

- MIĘSA -
- MEATS -

POŁĘDWICA WOŁOWA

podana z rosti ziemniaczanym, maślaną fasolką szparagową,
pieczoną gruszką oraz marynowaną czerwoną cebulą
*Beef tenderloin served with potato rösti, buttered green beans,
roasted pear, and pickled red onion*

98 zł

KURCZAK SUPREME

kurczak supreme podany z purée ziemniaczanym, fasolką szparagową,
rzodkiewką, chipsem z dojrzewającej szynki oraz sosem demi-glace
*Chicken supreme served with potato purée, green beans, radish,
cured ham chips, and demi-glace sauce.*

46 zł

BURGER WOŁOWY

z serem cheddar, ogórkiem i karmelizowaną cebulą, krążki cebulowe, frytki steakhouse.
*with cheddar cheese, cucumber, and caramelized onions, served
with steakhouse fries.*

42 zł

BURGER VEGE

w bułce buraczanej, z kotлетem wegańskim o smaku wołowiny, mixem sałat,
majonezem wegańskim, pomidorem, ogórkiem konserwowym,
czerwoną cebulą, sosem słodki chilli i frytkami steakhouse
*Veggie burger in a beetroot bun, with a beef-flavored vegan patty, salad mix,
vegan mayonnaise, tomato, pickled cucumber, red onion, sweet chili sauce, and fries.*

38 zł

- MAKARONY -

- PASTA -

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI

z pesto z suszonych pomidorów, chilli, ze szpinakiem baby
w emulsji maślano-winnej z prażonymi płatkami migdałowymi
*with sun-dried tomato pesto, chili, and baby spinach
in a butter-wine emulsion with roasted almond flakes*

46 zł

SPAGHETTI CARBONARA

z żółtkiem, parmezanem i szynką pancettą, oprószone pietruszką
with yolk, parmesan and pancetta ham, sprinkled with parsley

42 zł

GNOCCHI Z BOROWIKIEM

sos grzybowy z serem gorgonzolą, gruszką, szpinakiem
oraz prażonymi orzechami włoskimi
*with boletus mushroom & gorgonzola cheese, pear, spinach
and roasted walnuts*

42 zł

RIGATONI

z pesto dyniowym, kurczakiem, pomidorkami secchi, cebulą, oprószone
parmezanem i natką pietruszki.

(wersja dla wegetarian bez kurczaka)

*with pumpkin pesto, chicken, sun-dried tomatoes, sprinkled with
parmesan and fresh parsley.*

(vegetarian option, without chicken)

42 zł

QUADROLINI Z JELENIA

z musem z modrej kapusty z dodatkiem wędzonego boczku z chipsem z szynki parmeńskiej i pak choi

DEER QUADRONI

With red cabbage mousse with smoked bacon and Parma ham and pai choi chips

42 zł

- DLA DZIECI -
- FOR KIDS -

POMIDOROWA

z domowymi kluseczkami
Tomato soup with homemade noodles

18 zł

MAKARON SPAGHETTI

w sosie pomidorowym
Spaghetti with tomato sauce

18 zł

NUGGETSY DROBIOWE

z frytkami steakhouse i gotowaną marchewką baby
Chicken nuggets with steakhouse fries and cooked baby carrots

26 zł

NALEŚNIK

z nadzieniem twarogowym i musem owocowym
Crepe with a quark cheese filling and fruit mousse

22 zł

FRYTKI STEAKHOUSE

z ketchupem
Steakhouse fries with ketchup

16 zł

- DESERY -
- DESSERTS -

DESER LODOWY Z BEZĄ 

z bitą śmietaną i sosem do wyboru: czekoladowym lub toffi

Ice cream dessert with meringue, whipped cream, and a choice of chocolate or toffee sauce

25 zł

CZEKOLADOWA ROZKOSZ 

z sosem malinowym z nutą chili podana z lodami waniliowymi

Chocolate Delight, raspberry sauce and a hint of chili, served with vanilla ice cream

28 zł

DOMOWY SERNIK

Domowy sernik z białą czekoladą, malinami i miętą

Home-made cheese cake with white chocolate, raspberries and mint

28 zł

FONDANT CZEKOLADOWY

z sosem malinowym, z nutą chili, podany z lodami waniliowymi

Chocolate fondant with raspberry sauce and a hint of chili, served with vanilla ice cream

28 zł

TARTA CZEKOLADOWA / MAŚLANA

z kremem lemon card, mus czekoladowy z sosem mango – malina
chocolate tart / butter tart with lemon card cream, chocolate mousse
with mango raspberry sauce

28 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE 

DANIA WEGAŃSKIE 

DANIA BEZ GLUTENU 