

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 tatare 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, sous 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,
cebuląw 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.
*Confi 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, surówka coleslaw
+ dodatkowo ser panierowany - 10 zł
*with cheddar cheese, cucumber, and caramelized onions,
tasty coleslaw
additionally breaded cheese – 10 zł*

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 mięętą
*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 

