ORANŻERIA

RESTAURACJA

ORANŻERIA

RESTAURACJA

Więcej niż dobry smak

Zapraszamy w świat kulinarnych uniesień, odważnych i niestandardowych połączeń smakowych, które rozbudzą zmysły i zachęcą do wyjątkowej podróży, w której odkryć można będzie nasze zamiłowanie do gotowania.

Pomocą służy również nasz sommelier, który fachowo dobierze odpowiednie wina do potraw.

Smacznego życzy
Szef Kuchni Rafał Warda

More than good taste

Welcome in the world of culinary excitements, the excited and unique tastes combinations to awaken the senses and encourage the unique journey where you will discover our passion of cooking.

Our sommelier also can help, expertly selects suitable wines to meals.

Wishing you enjoyable meal

Chef Rafał Warda

PRZYSTAWKI *Starters*

Siekany tatar wołowy 36 zł
jajko przepiórcze/ pikle/ ser bursztyn
Chopped beef tartare
quail egg / pickles / Amber cheese

Carpaccio wołowe 34 zł
musztarda / rucola / porzeczka
Beef carpaccio
mustard / arugula / currant

Turnedo z łososia 37 zł
kalafior / pomarańcz / rzepa arbuzowa
Salmon tournedo
cauliflower / orange / watermelon radish

danie wegetariańskie/ vegetarian dish · możliwe danie bezglutenowe/ optional gluten free · danie bez laktozy/ lactose free

OSTOYA VODKA

SAŁATKI *Salads*

Sałatka Cezar 28 zł
kurczak / boczek / parmezan
Cesar salad
chicken / bacon / parmesan

Sałatka z warzywami i wołowiną 36 zł
ser manouri / fasolka szparagowa / cukinia
Beef and vegetables salad
Manouri cheese / string beans / zucchini

Sałatka fitness 28 zł
szpinak / ananas / guinoa
Fitness salad
spinach / pineapple / quinoa

Sałatka fitness z kurczakiem 34 zł
kurczak / szpinak / ananas / guinoa
Fitness salad with chicken
chicken / spinach / pineapple / quinoa

danie wegetariańskie/ vegetarian dish możliwe danie bezglutenowe/ optional gluten free danie bez laktozy/ lactose free

ZUPY *Soups*

Żurek staropolski 17 zł
jajko / kiełbasa biała / grzyby
Traditional Polish sour rye soup
egg / weisswurst / mushrooms

Chłodnik z ogórka 14 zł
arbuz / mleko kokosowe / limonka
Cold cucumber soup
watermelon / coconut milk / lime

Zupa tajska z mlekiem kokosowym 22 zł
krewetka / kurczak / pędy bambusa
Thai soup with coconut milk
shrimp / chicken / bamboo shoots

danie wegetariańskie/ vegetarian dish · możliwe danie bezglutenowe/ optional gluten free · danie bez laktozy/ lactose free

PASTY I RISOTTO *Pasta/Risotto*

Zielone papardelle z łososiem 39 zł
szpinak / szparagi / pomidorki koktajlowe
Green papardelle with salmon
spinach / asparagus / cherry tomatoes

Makaron Strozzapreti 36 zł
kurczak / brokuł / gorgonzola
Strozzapreti pasta
broccoli /camemberte cheese / Gorgonzola cheese

Makaron Tagliolini 36 zł
demi glasse / polędwiczka wieprzowa / kaczka
Tagliolini pasta
demi-glace / pork tenderloin / duck

Risotto z szyjkami rakowymi 36 zł
cukinia / szpinak / groszek cukrowy
Risotto with crayfish tails
zucchini / spinach / sugar snap peas

danie wegetariańskie/ vegetarian dish możliwe danie bezglutenowe/ optional gluten free danie bez laktozy/ lactose free

RYBY *Fish*

Polędwica z dorsza 42 zł

cukinia /trybula / sos rakowy

Cod loin

zucchini / chervil / crayfish sauce

Stek z tuńczyka 59 zł

chips ryżowy /sos mango / grzyby shimeji

Salmon steak

rice chip / mango sauce / Shimeji mushrooms

Okoń morski 49 zł

czarna soczewica / bób / rzodkiewka

Fried trout

black chickpeas / broad beans / radish

danie wegetariańskie/ vegetarian dish możliwe danie bezglutenowe/ optional gluten free danie bez laktozy/ lactose free

DANIA MIĘSNE *Meat dishes*

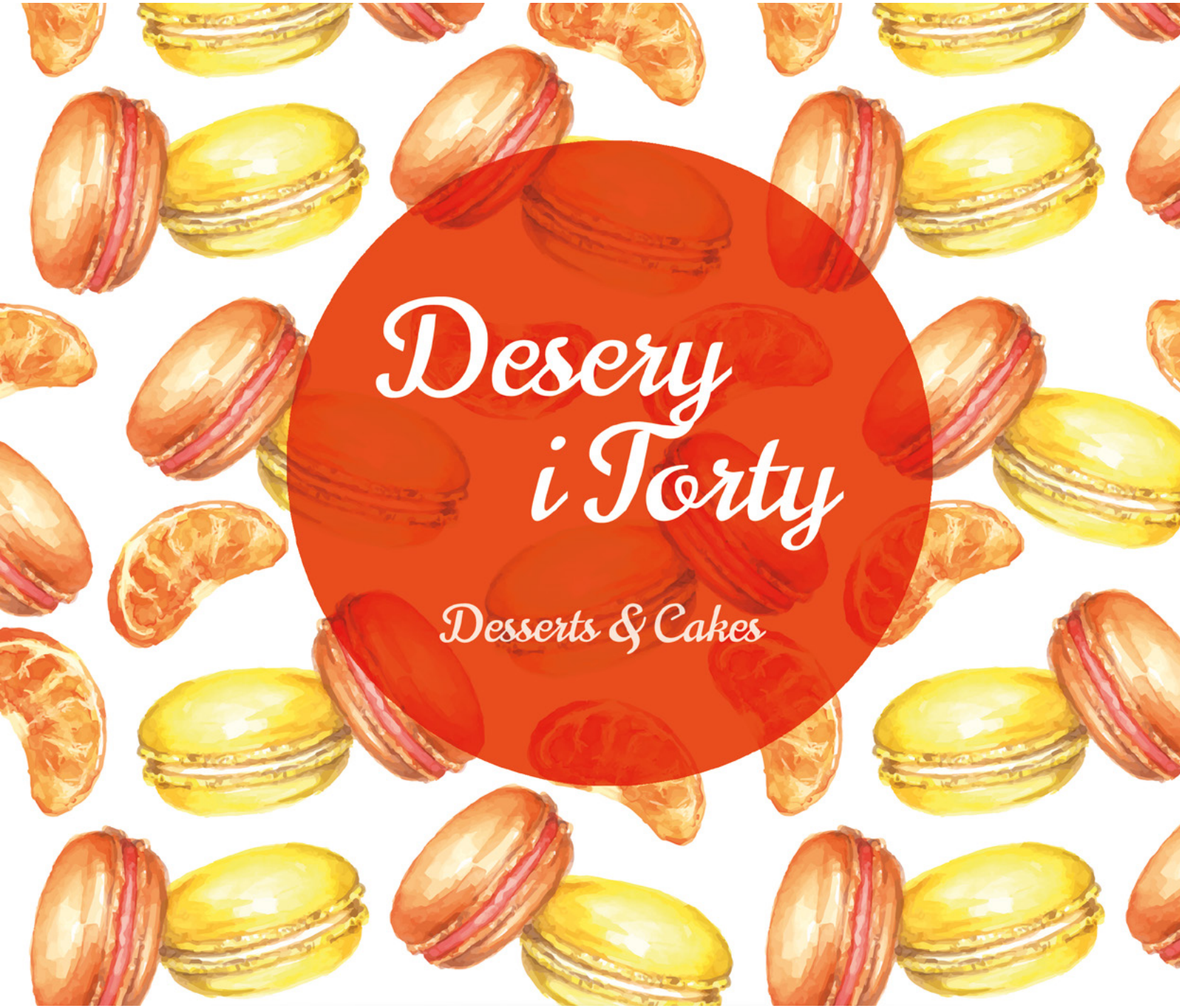
Filet z kaczki 47 zł
puree ziemniaczane / konfitura z czerwonej cebuli / wiśniówka
Duck fillet
potato puree / red onion relish / cherry vodka

Stek z polędwicy wołowej 74 zł
koper włoski / borowik / rukola
Beef tenderloin steak
fennel / boletus / arugula

Polędwiczka wieprzowa 43 zł
suflet ziemniaczano-serowy / pieczarka / mus burak
Pork tenderloin
potato and cheese soufflé / champignon / beet mousse

Wienerschnitzel 45 zł
ogórek konserwowy / ziemniak / pomidor koktajlowy
Wienerschnitzel
pickle / potato / cherry tomato

danie wegetariańskie/ vegetarian dish · możliwe danie bezglutenowe/ optional gluten free · danie bez laktozy/ lactose free


Desery
i Torty
Desserts & Cakes

Desery i Torty

Desserts & Cakes

TARTA GRUSZKOWO-JABŁKOWA Apple-Pear Tart	13 zł
SERNIK ORANŻERIA Cheesecake a'la Oranzeria	14 zł
MINI TORCIK RZESZOWSKI Regional Mini Cake	15 zł
CRÈME BRÛLÉE Z LODAMI LAWENDOWYMI Crème brûlée with lavender ice cream	15 zł
TORT TRZY CZEKOLADY Triple Chocolate Layer Cake	16 zł
BEZA MIGDAŁOWA Almond Meringue	17 zł
OWOCOWY DESER CHIA Fruit dessert with chia	18 zł
SUFLET CZEKOLADOWY Chocolate Souffle	18 zł
TORT SZWARZWALDZKI Black Forest Cake	18 zł

opcja wegańska / vegan

bez glutenu / gluten free

Zamawiaj wszystkie desery oraz torty również na wynos.

Order all the desserts and cakes also takeaway

HERBARIUM

BY

ORANŻERIA

RESTAURACJA

HERBATYZM JEST KULTEM PIĘKNA, KTÓRE DAJE SIĘ ODNALEŹĆ W CODZIENNEJ SZAREJ EGZYSTENCJI. WDRĄŻA NAM POCZUCIE CZYSTOŚCI I HARMONII, TAJEMNICĘ WZAJEMNEJ ŻYCZLIWOŚCI I ROMANTYZMU, ŁADU SPOŁECZNEGO. W ISTOCIE SWEJ, JEST UWIELBIENIEM NIEDOSKONAŁOŚCI, NIEŚMIAŁĄ PRÓBĄ OSIĄGNIĘCIA CZEGOŚ ZNOŚNEGO W NASZYM NIEZNOŚNYM ŻYCIU.

TEA IS A CULT OF BEAUTY, WHICH CAN HELP YOU TO FIND YOURSELF IN GRAY, EVERYDAY EXISTENCE. IT GIVES US A FEELING OF PURITY AND HARMONY, MYSTERY OF FRIENDLINESS, ROMANTICISM AND WELFARE. IT IS, IN ITS ESSENCE, AN ADORATION OF IMPERFECTION, A COY ATTEMPT OF ACHIEVING SOMETHING BEARABLE IN OUR UNBEARABLE LIFE.

Yours respectfully
Okakura Kakuzo

OKAKURA KAKUZO

HERBARIUM

BY

ORANŻERIA

RESTAURACJA

HERBATA ORANŻERIA *Equilibrium* **12 zł**

Orangery Tea *The blance between fruit, figs and rose.*

Pełny aromat tej mieszanki powstał dzięki równowadze pomiędzy owocami, figami i różą.

ZIELONA ENERGIA *Bio* **12 zł**

Green Energy *Combination of delicious taste of noble green and white tea.*

Połączenie wybornego smaku szlachetnej zielonej i białej herbaty

ZACZAROWANY OGRÓD *Detoxicum* **12 zł**

Enchanted Garden *Green tea, white tea, mate, ginger, lemon and dandelion.*

Pochodząca z magicznego ogrodu natury kompozycja wyszukanych komponentów, takich jak herbata zielona, biała, mate, imbir, cytryna i mlecz.

CZARNY DIAMENT *Darjeeling Laudatio* **12 zł**

Black Diamond *Combination of harvest from Darjeeling Highlands.*

Hymn pochwalny na cześć herbaty - kombinacja wiosennych i letnich zbiorów z wyżyn Darjeeling.

SMAK NATURY *Earl Grey Eternitea.* **12 zł**

Taste of nature

Herbata, którą można pić w nieskończoność - w swojej odświętnej szacie.

RAJSKA POKUSA *In flagrantea* **12 zł**

Paradise temptation *Sensual bergamot and strawberry, goji berry and lemon grass.*

Herbata przyłapana na gorącym uczynku z aromatem zmysłowej bergamotki i truskawki, jagód goji i trawy cytrynowej.

OGNISTE ZIOŁA *Rooibos Tabula Rasa* **12 zł**

Fiery herbs *Red bush enriched with ginger, apple and pink peppercorn.*

Czerwonokrzew wzbogacony imbirem, jabłkiem i różowym pieprzem.

Lemoniady
Lemonade

LEMONIADA OGÓRKOWA Cucumber lemonade	10 zł
LEMONIADA TRUSKAWKOWA Strawberry lemonade	12 zł
LEMONIADA ARBUZOWA Watermelon lemonade	12 zł
LEMONIADA CYTRYNOWO-MIĘTOWA Mint lemonade	10 zł
LEMONIADA KOKOSOWA Coconut lemonade	15 zł
HERBATA MROŻONA EARL GREY Earl Gray Iced Tea	12 zł
HERBATA MROŻONA GREEN TEA Green Iced Tea	12 zł

Koktajle
Cocktails

KOKTAJLE

ŁYK ZDROWIA I URODY* — 20 zł
banan, szpinak, mleko kokosowe, płatki owsiane, kakao, miód, sok ananasowy

ENERGIA NA CAŁY DZIEŃ — 16 zł
nasiona chia, jabłko, grejpfrut, cytryna, lód

ZIELONE PRZEBUDZENIE — 17 zł
jarmuż, banan, jabłko, siemie lniane, cytryna, imbir, lód

MIĘTOWA HARMONIA — 16 zł
mięta, mleko kokosowe, kiwi, banan, lód

KOKTAJL DETOX

DYSKRETNY UROK BURAKA — 17 zł
burak, marchewka, jabłko, pomarańcza, lód

PIJ ZIELONE — 17 zł
ogórek, grejpfrut, gruszka, imbir, cytryna, natka pietruszki, lód

LASSI ELIKSIR ŻYCIA

Lassi- Tradycyjny ajuwerdyjski napój przyrządzany z jogurtu, wody i przypraw z dodatkiem owoców. Dostarcza wielu składników mineralnych i witamin sprzyjających odchudzaniu.

TRUSKAWKA LASSI* — 16 zł
jogurt, truskawka, cynamon, kardamon, miód, lód

BANANA LASSI* — 16 zł
jogurt, banan, cynamon, kardamon, miód, lód

*w wersji wegańskiej syrop z agawy zamiast miodu oraz jogurt z mleka sojowego; płatki owsiane dostępne w wersji bezglutenowej

NAPOJE ZIMNE *Cold drinks*

WODA MINERALNA

Kropla Beskidu 0,75l — **16 zł**
gazowana/niegazowana

Kropla Beskidu 0,33l — **7 zł**
gazowana/niegazowana

NAPOJE GAZOWANE 0,2L

Coca cola/Coca cola zero/Fanta/Sprite/Tonic — **7 zł**

SOKI OWOCOWE

Cappy 0,25l — **7 zł**
pomarańczowy/grejpfrutowy/multiwitamina/jabłkowy/czarna porzeczka/pomidorowy

Soki świeżo wyciskane 0,35l — **14 zł**
pomarańczowy/grejpfrutowy/jabłkowy/marchwiowy

NAPOJE SŁODZONE

Nestea 0,25l — **7 zł**
Lemon/Peach

NAPOJE ENERGETYCZNE

Red Bull 0,25l — **12 zł**

Burn 0,25l — **12 zł**

NAPOJE GORĄCE *Hot drinks*

KAWY

Americano	8 zł
Espresso	7 zł
Espresso Doppio	12 zł
Cappucino	10 zł
Biała	9 zł
Czarna	8 zł
Po Wiedeńsku	12 zł
Latte	12 zł
Macchiato	12 zł
Mrożona	15 zł

HERBATY

Herbata Eilles: 9 zł

Assam Specjal/Green Apple/Darjeeling/Detox/Earl Gray/Green/Green Flower/Sommerberry/Vita Orange/Vanilia Roibos

ALKOHOLE

CHAMPAGNE

Perier Jouet Belle Epoque	750 zł
G.H. Mumm Cordon Rogue	330 zł
G.H. Mumm Rose	330 zł
G.H. Mumm Demi-Sec	330 zł
Moët & Chandon Brut	320 zł

VERMOUTH 10 CL

Martini Extra Dry/Bianco/Rossato/Rosso	12 zł

WÓDKI CZYSTE 4CL

Ostoya	12 zł
Absolut Elyx	27 zł
Wyborowa Exqusite	20 zł
Absolut Vodka Blue	12 zł
Wyborowa	9 zł
Belvedere	20 zł
Baczewski	13 zł
Finlandia	12 zł

ALKOHOLE

COGNAC 4 CL

Martell Cohiba	190 zł
Martell X.O.	75 zł
Martell V.S.O.P.	34 zł
Martell V.S.	25 zł

BRANDY - WINIAKI 4 CL

Metaxa 12*	25 zł
Metaxa 5*	15 zł

ALKOHOLE

IRISH WHISKEY 4 CL

Jameson Select Reserve	24 zł
Jameson Whiskey	14 zł

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 4 CL

Aberlour 18 Y.O.	44 zł
Aberlour 16 Y.O.	40 zł
Aberlour 12 Y.O.	32 zł
Glenlivet 21Y.O.	95 zł
Glenlivet 18 Y.O.	48 zł
Glenlivet 15 Y.O.	34 zł
Founders Reserve	28 zł

SCOTCH WHISKY 4 CL

Chivas Regal 25 Y.O.	95 zł
Chivas Regal 21 Y.O. Royal Salute	70 zł
Chivas Regal 18 Y.O.	40 zł
Chivas Regal 12 Y.O.	27 zł
Ballantine's 12 Y.O.	19 zł
Ballantine's Finest	14 zł

ALKOHOLE

BOURBON – WHISKEY 4 CL

Four Roses	17 zł
Jack Daniel's Single Barrel	32 zł
Jack Daniel's Gentelman Jack	26 zł
Jack Daniel's Tennesse Whiskey	18 zł
Jack Daniel's Honey	18 zł

TEQUILA 4 CL

Olmeca Altos Gold	20 zł
Olmeca Altos Plata Blanco	20 zł
Olmeca Blanco	14 zł
Olmeca Gold	14 zł

RUM 4 CL

Havana Selection de Maestros	35 zł
Havana Club 7 Anos	17 zł
Havana Club 3 Anos	14 zł

GIN 4 CL

Beefeater 24 Gin	24 zł
Beefeater Gin	12 zł
Bombay Sapphire	16 zł

ALKOHOLE

WÓDKI APERITIFOWE – GORZKIE 4 CL

Ricard	15 zł
Campari Bitter	13 zł
Sambuca	15 zł

WÓDKI GATUNKOWE WYTRAWNE 4 CL

Żubrówka Bison Grass	8 zł

WÓDKI GATUNKOWE SŁODKIE 4 CL

Absolut Vodka Citron/Kurant/Ruby Red/Pears/Orient Apple	12 zł
Baczewski Jeżyna/Pomarańcza	14 zł
Gorzka Żołądkowa	8 zł

LIKIERY – KREMY 4 CL

Malibu	10 zł
Kahlua	15 zł
Cointreau	16 zł
Amaretto Disarono	18 zł

ALKOHOLE

PIWO
Beer

Tyskie Gronie lane 0,3 l	7 zł
Tyskie Gronie lane 0,5 l	9 zł
Książęce Pszeniczne 0,5 l	12 zł
Książęce Czerwony Lager 0,5 l	12 zł
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	12 zł
Lech Premium 0,5 l	10 zł
Grolsch 0,45 l	15 zł
Lech Free 0,33 l	8 zł

PIWO REGIONALNE
Local beer

Browar Łańcut 0,5l	20 zł
Browar Revolta 0,5l	20 zł

ALKOHOLE

NAPOJE MIESZANE REKOMENDOWANE PRZEZ IBA
Alcohol drinks recommended by IBA

Black Russian	20 zł
Bloody Marry	13 zł
Caipirinha	15 zł
Cosmopolitan	16 zł
Daiquri	19 zł
Irish Coffe	20 zł
Manhatan	17 zł
Margarita	17 zł
Mojito	16 zł
Sex on the Beach	19 zł
Tequila Sunrise	19 zł
Whisky Sour	16 zł
Mai Tai	25 zł

Na Państwa życzenie przygotujemy również specjalne koktaile, które w połączeniu z owocami, sokami i aromatami odpowiednich przypraw, będą doskonałą propozycją, spełniającą gusta nawet najbardziej wymagających smakoszy.

TABELA ALERGENÓW

	zboża zawierające gluten D	SKORUPIAKI	JAJA	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO łącznie z laktolą	Orzechy	SELER	GORCZYCA	NASIONA SEZAMU	DWUTLENEK SIARKI I siarczany	ŁUBIN	MIĘCZAKI	RYBY
PRZYSTAWKI														
Siekany tatar wołowy	+		+		o				+		o			
Carpaccio wołowe	+					+								+
Turnedo z łososia	+					+								o
SAŁATKI														
Sałatka Cezar	+	+				+							+	
Sałatka z warzywami i wołowiną						+								
Sałatka fitness	+					+	+							
Sałatka fitness z kurczakiem	+					+	+							
ZUPY														
Żurek staropolski	+		+			+					o			
Chłodnik z ogórka						o					o		+	
Zupa tajska z mleczkiem kokosowym		o				o								
PASTY I RISOTTO														
Zielone papardelle z łososiem	o		o			+								+
Makaron Strozzapreti	o		o			+					+			
Makaron Tagliolini	o		o	+		+	+	o			o			
Risotto z szyjkami rakowymi		+				+							+	
RYBY														
Polędwica z dorsza		+				+					o			o
Stek z tuńczyka				+						+				o
Okoń morski	+				+	+								o
DANIA MIĘSNE														
Filet z kaczki						+		+						
Stek z polędwicy wołowej						+		+						
Polędwiczka wieprzowa			+			+								
Wienerschnitzel	o		o						+		+			

OSTOYA
VODKA

Legenda:

+ = produkt zawiera wskazany alergen;

o = produkt może zawierać wskazany alergen (obecność alergenu nie można wykluczyć)

1. zboża zawierające gluten tj: pszenica (w tym orkisz i pszenica khorsam), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe

2. orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe,orzechy makadamia lub orzechy Qeensland

Przedstawione informacje o alergenach sporządzone zostały wg najlepszej wiedzy „HOTEL RZESZÓW" i dotyczą produktów standardowych serwowanych w restauracji hotelowej, nie będących produktami sezonowymi czy produktami o charakterze promocyjnym. Informacje tu zawarte odpowiadają stanowi rzeczy na dzień oddania do druku - 23.03.2017 i mogą być w każdym czasie zmienione.