

# Restaurant & Bar CRISTAL

## MENU

### Szef kuchni poleca

Ceviche z barramundi – marynowana ryba w soku cytrusowym z ziołowo – paprykową salsą

Barramundi ceviche – marinated in citrus juice with pepper salsa

150 g ..... 30 zł

Smażony filet z barramundi na liściu bananowca z musem mango i ciepłymi warzywami

Pan-fried barramundi fillet on banana leaves with mango mousse and warm vegetables

480 g ..... 47 zł

Pieczona barramundi z dodatkiem aromatycznych warzyw i przypraw podana z ziemniakami w łupinkach

Roasted barramundi with aromatic vegetables and herbs served with jacked potatoes

450 g ..... 56 zł

## **KUCHNIA KRESOWA / REGIONAL CUISINE**

### **Przekąski zimne/Cold Starters**

Śledź w korzennej marynacie – części śledzia przełożone plasterkami świeżego jabłka  
Herring in root marinade – pieces of herring put between slices of a fresh apple  
**150/50g / 16 zł**

Befszyk tatarski – klasyczny tatar ze świeżej polędwicy wołowej z dodatkiem brandy  
Steak tartar – classical steak tartar from fresh beef sirloin with the addition of brandy  
**130g / 28 zł**

Carpaccio z dzika – comber z dzika dojrzewający w aromatycznie przyprawionym winie  
skrojony w cienkie plastry  
Wild boar Carpaccio – wild boar saddle ripening in aromatic wine cut into thin slices  
**100g / 28 zł**

Talerz podlaskich przysmaków – charakterystyczne dla regionu Podlasia smaczne wyroby  
z różnych mięs  
Delicacy's plate from Podlasie – tasty meat goods typical for the region of Podlasie  
**120/100g / 22 zł**

Sałotka z wędzonej kaczki - wędzone plastry piersi kaczki na sałacie lodowej z  
musztardowym vinaigrette  
Smoked duck salad – smoked slices of duck breast on iceberg lettuce with mustard  
vinaigrette  
**180g / 30 zł**

## **Przekąski gorące / Hot Starters**

Placki ziemniaczane – chrupiące „złociste” placuszki ziemniaczane z pestkami dyni w towarzystwie podlaskich borowików z kleksem wiejskiej śmietany

Potato pancakes – crispy “golden” potato pancakes with pumpkin seeds in the company of boletuses from Podlasie with sour cream

**200/100g / 25 zł**

Pierogi z dziczyzny – delikatne ciasto z dobrze przyprawionym farszem z mięsa dzika, okraszone chrupiącymi skwareczkami i cebulą

Venison dumplings – delicate paste filled with well seasoned wild boar meat buttered with crispy greaves and onion

**250g / 25 zł**

## **Zupy / Soups**

Kołoduny w rosole – gorący rosół z małymi pierożkami z nadzieniem z wołowiny

Chicken broth with meat dumplings – hot chicken broth with small dumplings filled with beef

**200g / 16 zł**

Wykwintna zupa z borowików – najpiękniejsze borowiki zebrane w podlaskich lasach zatopione w kremie śmietanowym

Exquisite soup made of regional boletuses – the most beautiful boletuses gathered in the forests of Podlasie, drowned in sour-cream cream

**225g / 22 zł**

Słowiański Żurek – wyśmienita zupa na żytnim zakwasie z przepiórczymi jajeczkami

Slavic Żurek – delicious sour rye soup with quail eggs

**225g / 12 zł**

Tradycyjne flaki wołowe z dodatkiem swojskiej kielbasy i mięsem z golonki

Tripe soup with homemade sausage and pork knuckle meat

**250g / 16 zł**

## Ryby / Fish

Sandacz z patelni z borowikami i z salsą z pomidora / szafranowy ryż/  
Fried pike perch with boletuses and with tomato salsa / saffron rice/  
**120/100g /52 zł**

Soczysty filet z dorsza z chrupiącymi warzywami z patelni na powidłach z pomidorów i chili  
/ziemniaki z wody/  
Juicy cod with crispy vegetables from the pan on tomato and chili jam  
**140/50/50g / 40 zł**

## Mięsa / Meat dishes

Eskalopki cielęce w rumianym cytrynowym sosie w puree z winnych jabłek /domowe kluseczki/  
Veal escallops in reddish – brown lemon sauce with vine apple puree /homemade noodles/  
**120/50/100g / 50 zł**

Pieczona w piwie golonka z nutą miodu, śliwki i grzybków z chrzanem i musem grochowym  
Pork knuckle roasted in beer with a note of honey, plum and mushrooms with horseradish  
and peas mouse  
**400g / 42 zł**

Smażone filety z sarny – marynowany comber z dodatkiem owoców jałowca z sosem  
pomarańczowo – wiśniowym przykryte aromatyczną gruszką /domowe kluseczki/  
Fried roe deer fillets – saddle marinated with an addition of juniper fruit and orange–cherry  
sauce covered with an aromatic pear /homemade noodles/  
**120/100/50g / 53 zł**

Pieczona w miodzie kaczka z kluseczkami i aromatycznymi jabłkami z sosem żurawinowym  
Honey–roasted duck with noodles and aromatic apples fried in butter and with cranberry  
sauce  
**200/100g / 58 zł**



Dania kuchni kresowej przygotowane są z produktów pochodzących z regionu Zielonych Płuc Polski

# KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA / MEDITERRANEAN CUISINE

## **Przekąski / Starters**

Torcik prowansalski – delikatna, ciepła przekąska warzywna otulona kozim serkiem  
Excellent Provence “cake” – delicate, warm vegetable starter coated with goat cheese  
**200g / 18 zł**

Filet z tuńczyka w otoczeniu włoskiej mozarelli i słodkich pomidorów cherry  
Fried tuna fillet, mozzarella cheese and sweet cherry tomatoes in extra virgin olive oil dressing  
**320g / 40 zł**

Zapiekane przegrzebki – zarumienione małże Św. Jakuba z grzybami i liśćmi szpinakuw sosie holenderskim  
Saint Jacobs’ scallops – browned Saint Jacobs’ scallops set with mushrooms and spinach leaves in hollandaise sauce  
**200g / 27 zł**

Duet tuńczykowo – łososiowy z kawiolem wasabi  
Tuna – salmon duet with “wasabi” caviar  
**150g / 30 zł**

Carpaccio rybne – trzy rodzaje mięsa ryb pokrojone w cienkie plastry skropione cytrynowym vinaigrette  
Fish Carpaccio – three kinds of fish cut into thin slices sprinkled with lemon vinaigrette  
**150g / 28 zł**

Carpaccio wołowe – delikatne plastry polędwicy z nutą oliwy truflowej  
Beef Carpaccio – delicate slices of sirloin with a note of truffle olive  
**165g / 27 zł**

## **Zupy / Soups**

Prowansalska zupa rybna – delikatna zupa z krewetkami i małżami  
Provence fish soup – delicate soup with shrimps and mussels  
**250g / 18 zł**

Zupa dnia – prosimy spytać obsługę o zupę dnia  
Soup of day – if You wish to order please ask the waiter  
**350g / 8 zł**

## **Sałatki / Salads**

Caprese – doskonałe, odkrywcze połączenie świeżych pomidorów i włoskiej mozzarelli na „zielonym talerzu” z sosem Pesto

Caprese – excellent, revealing composition of fresh tomatoes and Italian mozzarella on a “green plate” with Pesto

**340g / 29 zł**

Sałata cesarska - z piersią kurczaka i płatkami parmezanu na delikatnych liściach rzymskiej sałaty

Caesar salad – with chicken breast and Parmesan flakes on delicate Romaine lettuce

**350g / 30 zł**

Wykwintna sałatka z karczochów i szynki parmeńskiej z chrupiącym pieczywem

Artichoke and tomato salad with Parma ham and crispy bread

**460g / 39 zł**

Sałatka z krewetkami – ciepła sałatka ze wspaniale harmonizującymi ze sobą składnikami pomidora, oliwek i cukinii

Shrimp salad – warm salad with magnificently harmonized ingredients of tomato, olives and zucchini

**400g / 39 zł**

## **Ryby / Fish**

Cytrusowy łosoś w sosie porowo – kaparowym ze szpinakowymi kluseczkami i warzywami z pieca

Citrus salmon in leek and capers sauce with spinach noodles and warm vegetables

**380g / 45 zł**

Smażony halibut na ziemniaczanej łusce z marynowanymi warzywami

Fried halibut on potato scale with marinated vegetables

**360g / 46 zł**

Krewetki pieczone na grillu - ogony krewetek w pancerzu, w aromatycznych ziołach z roztopionym masłem czosnkowym

Grilled shrimps - shrimps tails in armour in aromatic herbs with melted garlic butter

**3 pieces / 42 zł**

Talerz Fritto misto di mare - grillowane owoce morza zanurzone w maśle czosnkowym

Fritto misto di mare plate - grilled sea food dipped in melted garlic butter

**310g / 64 zł**

Sałatka z kalmarów w sosie imbirowo – pomarańczowym  
Squid salad in ginger–orange sauce  
**220g / 30 zł**

Zarzuela - Potrawa z Katalonii – kolorowa mieszanka ryb, owoców morza i skorupiaków, zapiekana w pomidorowym sosie  
Dish from Catalonia – colorful mix of Fish, sea food and crustacean, roasted with tomato sauce  
**1200g / 134 zł**

## **Dania mięsne / Main dishes**

Stek z polędwicy wołowej - dowolnie wysmażony z grillowanymi warzywami /ziemniaki opiekane/ 320 g  
Beef steak - in your favourite style with grilled vegetables /roasted potatoes/ 320 g  
Z masłem czosnkowym/with garlic butter **20g /56 zł**  
Z sosem z zielonego pieprzu/with green pepper sauce **100g / 58 zł**

Filet mignon - krwisty biefsztyk na grzance truflowej, z pieczonym pomidorem i papryką  
Mignon fillet - rare beef steak on truffle toast with roasted tomato and grilled pepper  
**140g / 58 zł**

Polędwiczka wieprzowa w ziołowej kruszce w otoczeniu musu kalafiorowego z nutą truflii podana z domową frytką i warzywami z patelni  
Herbs crusted pork loin surrounded with cauliflower mousse with a note of truffle served with homemade fries and fried vegetables  
**400g / 40 zł**

Jagnięcina nowozelandzka - w miętowym lub pomidorowo-kolendrowym sosie z musem selerowo-ziemniaczanym  
New Zeland lamb - in mint or tomato-coriander sauce with celery-potato Mouse  
**350g /64 zł**

New York Stek - soczysty argentyński stek z otoczką tłuszczu ze szpinakiem i smażonymi kurkami /ziemniaki opiekane/  
New York Steak - juicy Argentinean steak set with spinach and fried chanterelle /roasted potatoes/  
**500g /82 zł**

## **Makarony / Pasta**

Wybierz spaghetti lub makaron z dowolnym sosem:  
Choose any kind of spaghetti or pasta with any sauce:

Pomodoro - sos na bazie oryginalnych włoskich pomidorów z czosnkiem, przyprawami i parmezanem

Pomodoro - sauce based on original Italian tomatoes with garlic, spices and Parmesan

**340g / 20 zł**

Carbonara - sos śmietanowy z dodatkiem jajka, szynki i parmezanu

Carbonara - cream sauce with an addition of an egg, ham and Parmesan

**350g /22 zł**

Pappardelle z owocami morza w sosie czosnkowo-pomidorowym

Pappardelle with sea food in garlic-tomato sauce

**320g / 39 zł**

Penne z łososiem wędzonym i szparagami

Penne with smoked salmon and asparagus

**350g / 31 zł**

Tortellini ze szpinakiem i serem ricotta w sosie śmietanowo-czosnkowym z nutką kardamonu

Tortellini with spinach and ricotta cheese in garlic cream sauce with a note of cardamom

**420g /32 zł**

## **Dodatki / Side orders**

Warzywa sezonowe - Seasonal vegetables /with dressing/

**150g / 4 zł**

Frytki, trójkąty ziemniaczane, ryż - French fries, Potato triangles, Rice

**100/100/120g / 4 zł**

Oliwki – Olives

**100g / 5 zł**

Grzanki czosnkowe - Garlic bread

**3 szt./3 pieces / 4 zł**

Gnocchi

**100g / 4 zł**

# **KUCHNIA AZJATYCKA / ASIAN CUISINE**

## **Na start/Starters**

Chrupiące sajonki  
Crispy spring rolls with vegetables  
**120g / 12 zł**

## **Zupy / Soups**

Rosół tajski ze szparagami i krewetkami  
Thai broth with asparagus and prawns  
**300g / 16 zł**

Laksa – zupa z mleka kokosowego z kawałkami kurczaka i kolendrą  
Laksa – soup made of coconut milk with pieces of chicken and coriander  
**300g / 12 zł**

Laksa – zupa z mleka kokosowego z krewetkami i kolendrą  
Laksa – soup made of coconut milk with prawns and coriander  
**300g / 16 zł**

## **Makarony / Pasta**

Phat Thai - makaron ryżowy z kurczakiem i mlekiem kokosowym  
Phat Thai – rice pasta with chicken and coconut milk  
**350g / 25 zł**

Phat Thai - makaron ryżowy z krewetkami i mlekiem kokosowym  
Phat Thai – rice pasta with prawns and coconut milk  
**350g / 27 zł**

## **Dania mięsne / Main dishes**

Wątróbki z kurczaka po chińsku

Chicken livers in Chinese style

**300g / 22 zł**

Wieprzowina z woka w sosie słodko-kwaśnym

Pork from a wok in sweet and sour sauce

**200/150g / 32 zł**

Wołowina po pekińsku z papryką podawana z ryżem jaśminowym lub makaronem sojowym

Beef in Pekingese style with pepper set with jasmine rice or soya pasta

**250/150g / 37 zł**

## **Sushi**

FUTOMAKI 6 szt./6 pieces 120 g

Jarskie - papryka, rzodkiew marynowana, ogórek, sezam biały /12 zł

Vegetarian – peppers, pickled radish, cucumber, white sesame /12 zł

Z łososiem – łosoś, serek tofu, szczypior / 13 zł

With salmon – salmon, tofu, dill / 13 zł

Z krewetką ebi, rzodkiew marynowana, awokado, sezam /16 zł

With prawn – ebi prawn, pickled radish, avocado, sesame / 16 zł

HOSOMAKI 6 szt./6 pieces 60 g

Ze szparagami i sezamem białym / 8 zł

With asparagus and white sesame / 8 zł

Z łososiem i sezamem białym / 10 zł

With salmon and white sesame /10 zł

Z krewetką i rzodkwią marynowaną / 10 zł

With prawn and pickled radish / 10 zł

KALIFORNIAMAKI 6 szt./6 pieces 180 g

Jarskie - papryka, rzodkiew marynowana, ogórek, sezam biały / **15 zł**  
Vegetarian – peppers, pickled radish, cucumber, white sesame / **15 zł**

Z łososiem – ser tofu, szczypior, łosoś, mango, kawior / **19 zł**  
With salmon – tofu, dill, salmon, mango, caviar / **19 zł**

Z krewetką - rzodkiew marynowana, sezam, krewetka, awokado / **19 zł**  
With prawn – pickled radish, sesame, prawn, avocado / **19 zł**

NIGIRI SUSHI 2 szt./2 pieces 60 g

Z tuńczykiem/With tuna / **16 zł**

Z łososiem/With salmon / **14 zł**

Z krewetką Ebi/With Ebi prawn / **14 zł**

Z węgorzem/With eel / **16 zł**

ZESTAW I/SET I

Nigiri sushi z łososiem/Nigiri sushi with salmon – 1 szt./1 piece

Nigiri sushi z krewetką/Nigiri sushi with a prawn – 1 szt./1 piece

Futomaki z krewetką/ Futomaki with a prawn – 6szt./6 pieces

**Cena zestawu/Set price 240g / 28 zł**

ZESTAW II/SET II

Nigiri sushi z łososiem/Nigiri sushi with salmon – 1 szt./1 piece

Nigiri sushi z krewetką/Nigiri sushi with a prawn – 1 szt./1 piece

Futomaki jarskie/Vegetarian futomaki – 6szt./6 pieces

Hosomaki ze szparagami i sezamem białym/Hosomaki with asparagus and white sesame – 6szt./6 pieces

**Cena zestawu/Set price 240g / 35 zł**

ZESTAW III/SET III

Nigiri sushi z krewetką Ebi/Nigiri sushi with Ebi prawn - 2 szt./1 piece

Nigiri sushi z węgorzem/Nigiri sushi with eel – 2 szt./2 pieces

Futomaki z krewetką/Futomaki with a prawn – 6 szt./6 pieces

Kaliforniamaki z łososiem/Californiamaki with salmon – 6szt./6 pieces

**Cena zestawu/Set price 300g / 45 zł**

Do dań polecamy/As an addition we recommend:

Wino ryżowe „Choya Sake”/Rice wine „Choya Sake”

Karafka/Decanter **200ml / 25 zł**

Czarka/Goblet **20ml / 3 zł**

Wino Śliwkowe „Choya Orginal” /Plum wine „Choya original”

**100ml / 6 zł**

## **DESERY / DESSERTS**

Tiramisu

**180g / 14 zł**

Panna cotta

**160g / 13 zł**

Ciepła szarlotka otulona waniliowymi lodami

Warm apple pie with vanilla ice-cream

**250g / 16 zł**

Sernik malinowy z polewą owocową

Raspberry cheesecake with fruit top ping

**150g / 16 zł**

Sałatka owocowa z cherry

Fruit salad with cherry

**350g / 12 zł**

Kompozycja lodów o dowolnym smaku z polewą i bitą śmietaną

Any flavour ice-cream composition with glaze and whipped cream

**3 gałki/3 scoops / 16 zł**