

MENU ZIELONE

Krem bazyliowo-porowy 🌿🌶️ 29
concasse pomidorowe 9

Zamkowa tempura 39
sezonowe warzywa | sos z burraty i grzybów | sezam
dymka 1,11,7

Pinsa z pieczonymi warzywami i burratą 39
pomidor | papryka | oliwki Kalamata | oliwa bazyliowa
1,7

Pierogi z burratą 42
ziemniak | parmezan | twaróg wędzony | pietruszka
szczyptor | mus z fenkuła i jabłka | prażona cebula 1,7

Szare kluski 34
prażona szalotka | chrzan | emulsja maślana | mus
twarogowy 7,3

Stek z kalafiora 🌿 42
želka cytrusowa | puree z kalafiora | crunch z kalafiora
8

Cukinia faszerowana 42
bocznik | czosnek | trufla | parmezan | mus
z batata | wino | masło 7

Gołąbki po podlasku 44
liście kapusty włoskiej | kasznik janowski | parmezan
twaróg wędzony | sos pomidorowy 7

Rigatoni z pieczonymi smardzami 44
borowiki | burrata | pomidor | tymianek | czosnek
parmezan 1,7

Salata z karmelizowanym kozim serem 42
vinegrette nektarynkowy | kandyzowany burak
pomidor koktajlowy | ogórek | migdały 7,8

MENU CZERWONE

Żurek nadbużański 31
panierowany ziemniak | biała kielbasa | puder z żółtka
grzyby 1,7,3,9

Zupa myśliwska 32
borowik | żebro wołowe | pietruszka | warzywa korzeniowe
9

Carpaccio wołowe 49
kapary | melba | majonez truflowy | rukola | chips z cebuli
oliwa czosnkowa | parmezan 1,3

Tatar wołowy 49
polędwica wołowa | żółtko | ogórek konserwowy | grzyby
marynowane | szalotka | musztarda francuska | parmezan
3,1

Marynowana polędwica wołowa 49
sos orzechowy | pikle | pomidor koktajlowy | ogórek
puder orzechowy | rzodkiewka 1,4,7

Salata rzymska 39/42
do wyboru: kurczak/krewetki | salata rzymska
sos cezarski | parmezan | pinsa | kapary | boczek 1,2,3,7

Owoce morza z pieczywem 46
krewetki | mule | pietruszka | czosnek
emulsja winno-maślana | chorizo | pomidor 2,14,1,7

Chrupiący kurczak pod sałatą 59
kukurydziana pierś z kurczaka | ziemniak z ogniska
kapary | parmezan | majo anchois | pikle 1,4,7

„Kartacze” po janowsku 69
policzek wołowy | sarnina | puree ziemniaczane
parmezan | warzywa sezonowe | sos demi glace 9,7

Kaczka pieczona 69
glazura imbirowa | mini warzywa | pikle | sos demi glace
puree ziemniaczane 9,7

Danie Dziadzia Władzia 59
pstrąg łososiowy | gołąbek po podlasku | sos grzybowy
porzeczka 4,7

Stek Filet Mignon 119
polędwica wołowa | karmelizowany batat | parmezan
chimichurri | sos pieprzowy 7,9

Szef Kuchni poleca: Surf&Turf z owocami morza 139
2,14,7

Burger Masztalerza 🌶️ 59
rozbratel wołowy | bułka maślana | majo jalapeño | sałata
ogórek konserwowy | pomidor | ser cheddar | boczek
do wyboru: frytki lub frytki z batatów 7,1,11

DESERY

Panna cotta matcha 🌿 31
sorbet cytrynowy | mleko kokosowe | owoce
želka kawowa | katifi 1

Kremowy sernik jagodowy 31
biała czekolada | jagody | rozmaryn | lody śmietankowe
7,1

Suflet czekoladowy 31
ciepły fondant z płynnym środkiem | lody waniliowe
krem tymiankowy | owoce 1,3,7

Ciasto „Marcinek” 31
regionalne ciasto śmietankowe | sos waniliowy | owoce
1,3,7



Legenda alergenów

1. Gluten – pszenica, żyto, jęczmień, owies 2. Skorupiaki
3. Jaja 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą
8. Orzechy – laskowe, włoskie, nerkowce, pekany, brazylijskie, pistacje, makadamia, migdały
9. Seler 10. Gorczyca 11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr
13. Lubin 14. Mięczaki

Czy wiesz, że u nas jesz lokalnie i zdrowo?
Większość warzyw w menu pochodzi z naszych zamkowych upraw,
czyli tzw. mARChEwkowego Pola.

Menu zielone – dania wegetariańskie i 🌿 wegańskie
Menu czerwone – dania mięsne
Wszystkie ceny podano w walucie PLN.

GREEN MENU

Basil & leek cream soup  29
tomato concassé 9

Vegetarian tempura 39
seasonal vegetables | burrata and mushroom
sauce | sesame | spring onion 1,11,7

Pinsa with roasted vegetables and burrata 39
tomato | bell pepper | Kalamata olives | basil oil
1,7

Burrata dumplings 42
potato | parmesan | smoked cottage cheese | parsley
spring onion | fennel and apple purée | crispy fried onion
1,7

Grey dumplings 34
roasted shallots | horseradish | butter emulsion
quark mousse 7,3

Cauliflower steak  42
citrus jelly | cauliflower puree | cauliflower crunch
8

Stuffed zucchini 42
oyster mushroom | garlic | truffle | parmesan |
sweet potato purée | wine | butter 7

Regional Stuffed Cabbage Rolls 44
savoy cabbage leaves | traditional groats | parmesan
smoked curd cheese | tomato sauce 7

Rigatoni with roasted morels 44
porcini mushrooms | burrata | tomato | thyme
garlic | parmesan 1,7

Salad with caramelized goat cheese 42
nectarine vinaigrette | candied beetroot
cherry tomatoes | cucumber | almonds 7,8

RED MENU

Sour rye soup 31
breaded potato | white sausage | egg yolk powder
mushrooms 1,7,3,9

Hunter's soup 32
porcini mushroom | beef rib | parsley | root vegetables
9

Beef carpaccio 49
capers | melba toast | truffle mayonnaise | rocket | crispy
onion | garlic oil | parmesan 1,3

Steak tartare 49
beef tenderloin | egg yolk | pickled cucumber | marinated
mushrooms | shallot | French mustard | parmesan
3,1

Marinated beef tenderloin 49
walnut sauce | pickles | cherry tomatoes | cucumber
nut powder | radish 1,4,7

Romaine lettuce 39/42
choice: chicken/shrimp | romaine lettuce | caesar
dressing | parmesan | pinsa | capers | bacon 1,2,3,7

Seafood with bread 46
shrimp | mussels | parsley | garlic
wine and butter emulsion | chorizo | tomato 2,14,1,7

Crispy chicken with salad 59
chicken breast | campfire potato
capers | parmesan | anchovy mayonnaise | pickles
1,4,7

Janów regional meat "dumplings" 69
beef cheek | venison | potato purée | parmesan
seasonal vegetables | demi-glace sauce 9,7

Roasted duck 69
ginger glaze | baby vegetables | pickles | demi-glace sauce
potato purée 9,7

Trout fillet 59
salmon trout | regional cabbage roll | mushroom sauce
currant 4,7

Beef tenderloin steak 119
beef tenderloin | caramelized sweet potato |
parmesan | chimichurri | pepper sauce
7,9

Chef recommends:: Surf & Turf with seafood 139
2,14,7

Masztalerz Burger  59
beef chuck | brioche bun | jalapeño mayonnaise | lettuce
pickled cucumber | tomato | cheddar cheese | bacon |
choice: fries/sweet potato fries 7,1,11

DESSERTS

Panna cotta matcha  31
lemon sorbet | coconut milk | fruit
coffee jelly | kataifi 1

Creamy blueberry cheesecake 31
white chocolate | blueberries | rosemary
cream ice cream 7,1

Chocolate souffle 31
warm fondant with liquid centre | vanilla ice cream
thyme cream | fruit 1,3,7

Cake „Marcinek” 31
regional layer cream cake | vanilla sauce | fruits
1,3,7



Allergen legend

1. Gluten – wheat, rye, barley, oats 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish
5. Peanuts 6. Soy 7. Milk and dairy products, including lactose
8. Nuts – hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios,
macadamia nuts, almonds 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or
10 mg/l 13. Lupin 14. Molluscs

Do you know that with us you eat locally and healthily?
Most of the vegetables on the menu come from our castle crops.

Green menu – vegetarian and  vegan dishes
Red menu – meat dishes
All prices are given in PLN.

GREEN MENU

Basil and leek cream soup 	26
Vegetarian tempura seasonal vegetables burrata and mushroomsauce sesame spring onion 1,11, 7	35
Noble bruschetta basilpesto pinenuts mini mozzarella cherry tomatoes 1,7,8	33
Burrata dumplings potato parmesan smoked cottage cheese parsley chives fennel and apple chutney roasted onion 1,7	38
Grey dumplings roasted shallot horseradish butter emulsion cottage cheese mousse 7,3	31
Cauliflower steak 	38
citrusjelly cauliflowerpuree cauliflowercrunch 8	
Stuffed zucchini oyster mushroom garlic truffle parmesan tomato sauce wine butter 7	38
Regional Stuffed Cabbage Rolls savoycabbage leaves traditionalgroats parmesan smoked curd cheese tomato sauce 7	40
Rigatoni with roasted morels burrata tomato thyme garlic parmesan 1,7	40

RED MENU

Sour rye soup breadedpotato whitesausage eggylolkpowder mushrooms 1,7,3,9	28
Hunter's Soup porcini mushroom beef rib parsley root vegetables capers melbatoast truffle mayonnaise arugula onion chips garlic olive oil parmesan 1,3	29 9 44
Steak tartare beef tenderloin yolk pickled cucumber marinated mushrooms shallot french mustard parmesan 3,1	49 3,1
Sous Vide Pork Tenderloin tonnatosauce parsley crispycapers melbatoast parmesan 1,4,7	44
Romaine Salad choice: chicken/shrimp romaine lettuce caesar sauce parmesan melba toast capers bacon 1,2,3,7	35/38
Seafood with bread shrimp mussels parsley garlic wine and butter emulsion chorizo tomato 2,14,1,7	41
Spaghetti chitarra with salmon creamsauce anchovies capers katsuobushi spinach 1,4,7	44
Janów regional meat „dumplings” beefcheek venison mashedpotatoes parmesan seasonal vegetables demi-glace sauce 9,7	62
Roasted duck gingerglaze mini vegetables pickles butter emulsion mashed potatoes 9,7	62
Trout fillet regional cabbage roll mushroom sauce currant 4,7	53
Beef tenderloin steak beef tenderloin zucchini oystermushroom garlic truffle parmesan demi-glace sauce 7	107
Chef recommends: Surf&Turf with seafood 2,14,7	125
Masztalerz Burger beefchuck butter roll crispybacon lettuce tomato guacamole cheese sauce chipotle mayo nachos 7,1,11	53

DESSERTS

Chickpea Meringue  cashew cream strawberry jam fruits 8	28
Crème brûlée eggylolk cream cane sugar vanilla fruits raspberry mousse 7,3	28
Chocolate souffle warm fondant with liquid center vanillaicecream thyme cream fruits 1,3,7	28
Cake „Marcinek” regionallayercreamcake vanillasauce fruits 1,3,7	28



Allergen legend

1. Gluten – wheat, rye, barley, oats 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish
5. Peanuts 6. Soy 7. Milk and dairy products, including lactose
8. Nuts – hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios,
macadamia nuts, almonds 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or
10 mg/l 13. Lupin 14. Molluscs

Do you know that with us you eat locally and healthily?
Most of the vegetables on the menu come from our castle crops.

Green menu – vegetarian and  vegan dishes
Red menu – meat dishes
All prices are given in PLN.

KOLACJA ROMANTYCZNA

MENU ZIELONE

Krem bazyliowo-porowy
concassepomidorowe ⁹

Zamkowa tempura
sezonowewarzywa | soszburatty i grzybów | sezam
dymka ^{1,11,7}

Szlachecka bruschetta
pestobazyliowe | orzeszkipini | mini mozarella
pomidor koktajlowy ^{1,7,8}

Pierogi z burrata
ziemniak | parmezan | twaróg wędzony | pietruszka
szczypior | chutney z fenkuła i jabłka | prażona cebula ^{1,7}

Szare kluski
prażonaszalotka | chrzan | emulsjamaślana | mus
twarogowy ^{7,3}

Stek z kalafiora 
żelkacytrusowa|pureezkalafiora | crunch z kalafiora ⁸

Cukinia faszerowana
bocznik | czosnek | trufla | parmezan | sos
pomidorowy | wino | masło ⁷

Gołąbki po podlasku
liściekapustywłoskiej | kasznikjanowski | parmezan
twaróg wędzony | sos pomidorowy ⁷

Rigatoni z pieczonymi smardzami
borowiki | burrata | pomidor | tymianek | czosnek |
parmezan ^{1,7}

MENU CZERWONE

Żurek nadbużański
panierowanziemniak | białakielbasa | puderzżółtka
grzyby ^{1,7,3,9}

Zupa myśliwska
borowik | żebrowołowe | pietruszka | warzywakorzeniowe
⁹

Carpaccio wołowe
kapary | melba | majoneztruflowy | rukola | chipszcebuli
oliwa czosnkowa | parmezan ^{1,3}

Tatar wołowy
połędwicawołowa | żółtko | ogórek konserwowy | grzyby
marynowane | szalotka | musztarda francuska | parmezan
^{3,1}

Połędwica wieprzowa sous vide
salsatonna | pietruszka | prażonekapary | melba
parmezan ^{1,4,7}

Salata rzymska
do wyboru: kurczak/krewetki | salata rzymska
sos cęzar | parmezan | grzanka melba | kapary | boczek
^{1,2,3,7}
Owoce morza z pieczywem
krewetki | mule | pietruszka | czosnek
emulsja winno-maślana | chorizo | pomidor

^{2,14,1,7}

Spaghetti chitarra z łososiem
sosśmietanowy | anchois | kapary | katsuobushi | szpinak
^{1,4,7}

„Kartacze” po janowsku
policzekwołowy | sarnina | puree ziemniaczane
parmezan | warzywa sezonowe | sos demi glace ^{9,7}

Kaczka pieczona
glazura imbirowa | mini warzywa | pikle | emulsja
maślana | puree ziemniaczane ^{9,7}

Danie Dziadzia Władzia
pstrąg | gołąbekpopodlasku | sos grzybowy | porzeczką

^{4,7}

Burger Masztalerza
rozbratel wołowy | bułkamaślana | majo chipotle | sałata
pomidor | guacamole | chrust z boczku | sos serowy | nachos
^{1,7,11}

DESERY

Beza z ciecierzycy 
krem z orzechównerkowca | konfituratruskawkowa
owoce ⁸

Crème brûlée
żółtko | śmietana | cukier trzcinowy | wanilia | owoce
mus malinowy ^{7,3}
Suflet czekoladowy

ciepły fondantz płynnym środkiem | lodywaniliowe
krem tymiankowy | owoce ^{1,3,7}

Ciasto „Marcinek”
regionalneciastośmietanowe | soswaniliowy | owoce
^{1,3,7}



Legenda alergenów

1. Gluten – pszenica, żyto, jęczmień, owies
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne
6. Soja
7. Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą
8. Orzechy – laskowe, włoskie, nerkowce, pekany, brazylijskie, pistacje, makadamia, migdały
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr
13. Łubin
14. Mięczaki

Menu zielone – dania wegetariańskie i  wegańskie
Menu czerwone – dania mięsne

GREEN MENU

Basil and leek cream soup 	29
Vegetarian tempura seasonal vegetables burrata and mushroomsauce sesame spring onion 1,11, 7	37
Noble bruschetta basilpesto pinenuts mini mozzarella cherry tomatoes 1,7,8	35
Burrata dumplings potato parmesan smoked cottage cheese parsley chives fennel and apple chutney roasted onion 1,7	42
Grey dumplings roasted shallot horseradish butter emulsion cottage cheese mousse 7,3	34
Cauliflower steak 	42
citrusjelly cauliflowerpuree cauliflowercrunch 8	
Stuffed zucchini oyster mushroom garlic truffle parmesan tomato sauce wine butter 7	42
Regional Stuffed Cabbage Rolls savoycabbage leaves traditionalgroats parmesan smoked curd cheese tomato sauce 7	44
Rigatoni with roasted morels burrata tomato thyme garlic parmesan 1,7	44

RED MENU

Sour rye soup breadedpotato whitesausage eggylolkpowder mushrooms 1,7,3,9	31
Hunter's Soup porcini mushroom beef rib parsley root vegetables capers melbatoast truffle mayonnaise arugula onion chips garlic olive oil parmesan 1,3	32 9
Steak tartare beef tenderloin yolk pickled cucumber marinated mushrooms shallot french mustard parmesan 3,1	54
Sous Vide Pork Tenderloin tonnatosauce parsley crispycapers melbatoast parmesan 1,4,7	49
Romaine Salad choice: chicken/shrimp romaine lettuce caesar sauce parmesan melba toast capers bacon 1,2,3,7	39/42
Seafood with bread shrimp mussels parsley garlic wine and butter emulsion chorizo tomato 2,14,1,7	46
Spaghetti chitarra with salmon creamsauce anchovies capers katsuobushi spinach 1,4,7	49
Janów regional meat „dumplings” beefcheek venison mashedpotatoes parmesan seasonal vegetables demi-glace sauce 9,7	69
Roasted duck gingerglaze mini vegetables pickles butter emulsion mashed potatoes 9,7	69
Trout fillet regional cabbage roll mushroom sauce currant 4,7	59
Beef tenderloin steak beef tenderloin zucchini oystermushroom garlic truffle parmesan demi-glace sauce 7	119
Chef recommends: Surf&Turf with seafood 2,14,7	139
Masztalerz Burger beefchuck butter roll crispybacon lettuce tomato guacamole cheese sauce chipotle mayo nachos 7,1,11	59

DESSERTS

Chickpea Meringue 	31
cashew cream strawberry jam fruits 8	
Crème brûlée eggylolk cream cane sugar vanilla fruits raspberry mousse 7,3	31
Chocolate souffle warm fondant with liquid center vanillaicecream thyme cream fruits 1,3,7	31
Cake „Marcinek” regionallayercreamcake vanillasauce fruits 1,3,7	31



Allergen legend

1. Gluten – wheat, rye, barley, oats 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish
5. Peanuts 6. Soy 7. Milk and dairy products, including lactose
8. Nuts – hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios,
macadamia nuts, almonds 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or
10 mg/l 13. Lupin 14. Molluscs

Do you know that with us you eat locally and healthily?
Most of the vegetables on the menu come from our castle crops.

Green menu – vegetarian and  vegan dishes
Red menu – meat dishes
All prices are given in PLN.

MENU ZIELONE

Krem bazyliowo-porowy

concasepomidorowe 9

Szlachecka bruschetta

pestobazyliowe | orzeszkipini | mini mozzarella
pomidor koktajlowy 1,7,8

Pierogi z burrata

ziemniak | parmezan | twaróg wędzony | pietruszka
szczypior | chutney z fenkuła i jabłka | prażona cebula 1,7

Szare kluski

prażonaszalotka | chrzan | emulsjamaślana | mus
twarogowy 7,3

Stek z kalafiora

żelkacytrusowa | puree z kalafiora | crunchzkalafiora
8

Cukinia faszerowana

bocznik | czosnek | trufła | parmezan | sos
pomidorowy | wino | masło 7

Rigatoni z pieczonymi smardzami

borowiki | burrata | pomidor | tymianek | czosnek |
parmezan 1,7

MENU CZERWONE

Żurek nadbużański

panierowanymiemiak | białakielbasa | puderzżółtka
grzyby 1,7,3,9

Zupa myśliwska

borowik | żebrowołowe | pietruszka | warzywakorzeniowe
9

Polędwica wieprzowa sous vide

salsatonna | pietruszka | prażonekapary | melba
parmezan 1,4,7

Salata rzymska

do wyboru: kurczak/krewetki | salata rzymska
sos cezar | parmezan | grzanka melba | kapary | boczek
1,2,3,7

Spaghetti chitarra z łososiem

sosśmietanowy | anchois | kapary | katsuobushi | szpinak
1,4,7

„Kartacze” po janowsku

policzekwołowy | sarnina | puree ziemniaczane
parmezan | warzywa sezonowe | sos demi glace 9,7

Kaczka pieczona

glazura imbirowa | mini warzywa | pikle | emulsja
maślana | puree ziemniaczane 9,7

Danie Dziadzia Władzia

pstrąg | gołąbekpopodlasku | sos grzybowy | porzeczka
4,7

Legenda alergenów

1. Gluten – pszenica, żyto, jęczmień, owies
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne
6. Soja
7. Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą
8. Orzechy – laskowe, włoskie, nerkowce, pekany, brazylijskie, pistacje, makadamia, migdały
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr
13. Łubin
14. Mięczaki

Menu zielone – dania wegetariańskie i  wegańskie
Menu czerwone – dania mięsne

Czy wiesz, że u nas jesz lokalnie i zdrowo?
Większość warzyw w menu pochodzi z naszych zamkowych upraw,
czyli tzw. MARCHEWKOWEGO POLA.

