



Menu 2026

Pozycje dodatkowe

Aktualne menu na 2026 rok. Gotowi?

Wersja 1 - dania gorące	str. 1
Wersja 1 - przystawki, słodkie, dodatki	str. 2-3
Wersja 2 - dania gorące	str. 4
Wersja 2 - przystawki, słodkie, dodatki	str. 5-6
Pozycje dodatkowe	str. 7

Wersja 1

Dania gorące

1 Dania gorące

1 GORĄCE - ZUPA | jedna pozycja do wyboru

- Krem z pieczonych ziemniaków z boczkiem
- Zupa kurkowa, kasza pęczak, pietruszka
- Krem z kalafiora z nutą białej czekolady
- Rosół z pieczonego drobiu, ziołowe kluseczki

2 GORĄCE DANIE | jedna pozycja do wyboru, podawane z puree

- Noga kaczki | konfitura z wiśni | karmelizowana gruszka | buraczki
- Policzki wieprzowe | emulsja musztardowa | pieczona marchew
- Sztuka mięsa - wolnogotowany karczek | sos pieczeniowy | marynowana czerwona kapusta | kruche sałaty
- Pierś kury w boczku | szpinak i suszony pomidor | sos ziołowy | pieczone warzywa

3 GORĄCE DANIE | wszystkie pozycje poniżej

- Indyk pieczony z dipem ziołowym | kopytka z parmezanem
- Golonka zapiekana w ciemnym piwie | zasmażana kapusta
- Pierś kury na opiekanych ziemniaczkach | fasolka szparagowa
- Pierogi z mięsem i majerankiem
- Babka ziemniaczana z boczkiem
- Twarogowe pierożki ze szpinakiem i szuszonym pomidorem
- Batat zapiekany z camambertem | orzechy, figa

4 GORĄCE - ZUPA

- Barszczyk | kruche paluszki z czarnuszką

Wersja 1

Przystawki, słodkie

Przystawki

- Wędliny z własnej wędzarni
- Półmisek: galantyna z kury, rolada z indyka, pasztet drobiowy ze śliwką
- Deska serów lokalnych i pleśniowych | kruche paluszki | owoce
- Śledź z maryowanymi kurkami | pietruszka
- Sałatka z batatem | granat, feta
- Sałatka Stajni | kurczak | żurawina
- Tatar z wędzonego łososia | mango, ogórek
- Panna cotta z koziego sera | relish pomidorowy
- Ciabatta mini z ricottą | suszony pomidor
- Focaccia z suszoną szynką | rukola, oliwa, parmezan
- Mini tarty zapiekane z czerwoną cebulką | pieczarka portobello
- Burgerki z szarpaną wieprzowiną | cebula | ogórek
- Croissant mini vege z mozzarellą | świeży pomidor, pesto bazyliowe
- Ziemniak zapiekany z oliwą ziołową | boczek, chips cebulowy
- Ogórki małosolne lub kiszone (stosownie do sezonu)
- Pieczywo wypiekane na miejscu

Słodkie

- Sernik Oranżerii | orzechowy spód
- Makowe ciasto z chałwą | czarna porzeczka
- Ciasto mocno czekoladowe | orzechy w karmelu
- Miodownik | kwaśna śmietana
- Eklerki | krem patissiere
- Babeczki cytrynowe | krem budyniowy
- Deserek musowy | świeże owoce
- Bezy dakłasy | orzechy, kakao

Wersja 1

Napoje i dodatki

Napoje

- Woda z cytryną, woda gazowana
- Lemoniادki gazowane, różne smaki 0,33l
- Coca cola i Sprite przy stole z alkoholem
- Kawa z ekspresu | z białostockiej palarni
- Herbata | czarna, zielona, owocowa

Dodatki w prezencie

BAR LEMONIAD

Lemoniady w szklanych słojach serwowane na tarasie.

Wersja 2

Dania gorące



2 Dania gorące

1 GORĄCE - ZUPA | jedna pozycja do wyboru

- Krem z pieczonych ziemniaków z boczkiem
- Zupa kurkowa, kasza pęczak, pietruszka
- Krem z kalafiora z nutą białej czekolady
- Rosół z pieczonego drobiu, ziołowe kluseczki

2 GORĄCE DANIE | jedna pozycja do wyboru, podawane z puree

- Noga kaczki | konfitura z wiśni | karmelizowana gruszka | buraczki
- Policzki wieprzowe | emulsja musztardowa | pieczona marchew
- Sztuka mięsa - wolnogotowany karczek | sos pieczeniowy | marynowana czerwona kapusta | kruche sałaty
- Pierś kury w boczku | szpinak i suszony pomidor | sos ziołowy | pieczone warzywa

3 GORĄCE DANIE | wszystkie pozycje poniżej

- Golonka zapiekana w ciemnym piwie | zasmażana kapusta
- Indyk pieczony z dipem ziołowym | kopytka z parmezanem
- Dorsz w sosie śmietanowym | chrupka z suszonych pomidorów
- Batat zapiekany z camambertem | orzechy, figa
- Glazurowane żeberka na warzywach korzeniowych
- Pierś kury na opiekanych ziemniaczkach | fasolka szparagowa

Wersja 2

c.d. dania gorące, przystawki

4 GORĄCE DANIE | wszystkie pozycje poniżej

- Pierogi z mięsem i majerankiem
- Pierogi z jeleniem | jałowiec, cebula
- Babka ziemniaczana
- Kartacze z mięsem | okrasa
- Pieczone pierożki z fetą, suszonym pomidorem i szpinakiem

5 GORĄCE - ZUPA

- Barszczyk | kruche paluszki z czarnuszką

Przystawki

- Wędliny z własnej wędzarni
- Półmisek: galantyna z kury, rolada z indyka, pasztet drobiowy ze śliwką
- Deska serów lokalnych i pleśniowych | kruche paluszki | owoce
- Śledź z maryowanymi kurkami | pietruszka
- Sałatka z batatem | granat, feta
- Sałatka Stajni | kurczak | żurawina
- Tatar z wędzonego łososia | mango, ogórek
- Panna cotta z koziego sera | relish pomidorowy
- Ciabatta mini z ricottą | suszony pomidor
- Focaccia z suszoną szynką | rukola, oliwa, parmezan
- Mini tarty zapiekane z czerwoną cebulką | pieczarka portobello
- Burgerki z szarpaną wieprzowiną | cebula | ogórek
- Croissant mini vege z mozarellą | świeży pomidor, pesto bazyliowe
- Ziemniak zapiekany z oliwą ziołową | boczek, chips cebulowy
- Ogórki małosolne lub kiszzone (stosownie do sezonu)
- Pieczywo wypiekane na miejscu

Wersja 2

Słodkie, napoje i dodatki

Słodkie

- Sernik Oranżerii | orzechowy spód
- Makowe ciasto z chałwą | czarna porzeczką
- Ciasto mocno czekoladowe | orzechy w karmelu
- Miodownik | kwaśna śmietana
- Ciasto musowy owoc | owoce jagodowe sezonowe
- Tartaletki jeżynowe | beza
- Eklerki | krem patissiere
- Babeczki cytrynowe | krem budyniowy
- Bezy dakłasy | orzechy, kakao
- Deserki monoporcje | wg sezonu

Napoje

- Woda z cytryną, woda gazowana
- Lemoniady gazowane, różne smaki 0,33l
- Coca cola i Sprite przy stole z alkoholem
- Kawa z ekspresu | z białostockiej palarni
- Herbata | czarna, zielona, owocowa

Dodatki w prezencie

KREDENS WIEJSKI

Wspaniałe wyroby serwowane na starym kredensie, na zimno.

BAR LEMONIAD

Lemoniady w szklanych słojach serwowane na tarasie.

Dodatkowe pozycje

Do menu, za dodatkową opłatą, możecie dobrać różne pyszności, oto one:

TATAR | 18 zł/porcja

- Z cebulką, ogórkiem kiszonym i kaparami

KREDENS WIEJSKI | 1700 zł

- Kiełbasa suszona z jałowcem • Kiełbasa z jelenia
- Kaszanka • Salceson • Kiełbasa czosnkowa
- Szynka z dziczyzny • Szynka wołowa
- Smalec z cebulką • Ogórki kiszone
- Polędwica suszona • Ozorki
- Pasztet z dzika • Chleb żytni na zakwasie

LEMONIADY | 160 zł/słój 8l

- Smaki dostępne w zależności od sezonu: mięta - ogórek, grapefruit, truskawka z cytryną, kwiat czarnego bzu - limonka

COCKTAIL HOUR | 20 zł/os

- Serwowanie szampana w ogrodzie
- Przekąski fingerfood serwowane przez kelnerów - 3 rodzaje
- Przygotowanie miejsca ze stolikami koktajlowymi

DANIA GŁÓWNE - INNE DIETY

Stworzyliśmy propozycje które są wegańskie, bezglutenowe i bez laktozy w jednym:

- Krem z batatów i marchwi | śmietanka roślinna
- Grzybowe kaszotto gryczane z kalafiolem w tempurze | warzywa pieczone, relish pomidorowy

Macie ochotę na coś innego, powiedzcie nam!



ORANŻERIA
NOWOSIÓŁKI







ORANŻERIA
NOWOSIÓŁKI