



TRZY KORONY
BOUTIQUE HOTEL

OFERTA SPECJALNA

Catering Menu

&

HAPPY HOUR

KOLEKCJA NASZYCH PIW GRATIS

Do każdego zamówienia **powyżej 100 PLN** otrzymacie Państwo kolekcję naszych 4 piw butelkowych gratis.



BROWAR



CAFE & RISTORANTE
MANUFATURA
TRZY KORONY





PRZYSTAWKI APETIZERS

Tatar siekany z polędwicy wołowej , marynowane grzybki, czerwona cebula, żółtko, świeża bazylia, masło czosnkowo-pietruszkowe/ Beef tenderloin tartare pickled mushrooms, yolk, onion, garlic&parsley butter, basil	30 zł	
Carpaccio z polędwicy wołowej , kapary, suszone pomidory, rukola, parmezan / Carpaccio of deer sirloin, capers, rowan fruit, rocket, parmesan	28 zł	
Tatar z wędzonego łosia z popiołem awokado, imbir, limonka, tymianek / Smoked salmon tartare with ash, avocado, ginger, lime, thyme	32 zł	
Boczniki z patelni z czosnkiem niedźwiedzim , masło, pietruszka / Pan-fried oyster mushrooms with wild garlic, butter, parsley, bread	22 zł	
Kasztany duszone z dynią i czarnym czosnkiem , szalotka, rozmaryn, czarnuszka Stewed chestnuts with pumpkin and black garlic, shallots, rosemary, black seeds	27 zł	
Placki ziemniaczane, sos borowikowy / Potato pancakes porcini, sauce sour cream	26 zł	

POLSKIE PIEROGI POLISH DUMPLINGS

Pierogi a'la ruskie z ziemniakami i ricottą , czosnek, tymianek / Dumplings with potatoes and ricotta, garlic, fresh thyme	22 zł	
Chrupiące pierogi z patelni z wieprzowiną rasy puławskiej, grzyby, natka / Crispy pan-fried dumplings, with veal and mushrooms, parsley	26 zł	
Pierogi ze szpinakiem i gorgonzolą , sos, śmietana & rozmaryn, pietruszka / Dumplings with spinach and gorgonzola, creamy rosemary sauce, parsley	22 zł	

LEKKIE SAŁATKI LIGHT SALADS

Sałatka „Trzy Korony” z karmelizowaną polędwicą wołową , pomidor, ogórek, cebula, ziarna granatu, chipsy z buraka, sos koperkowy / "Trzy korony" salad with caramelised beef tenderloin, tomato, cucumber, onion, pomegranate, beetroot crisp, dressing	33 zł	
Sałatka z ekologicznym kozim serem z lokalnego gospodarstwa Słotwiny pestki dyni i słonecznika, marynowana śliwka, gruszka, oliwa / Salad with ecological goat cheese from lokal farm Slotwiny, pumpkin and sunflower seeds, pickled plum, pear, olive oil	30 zł	
Sałatka z gorącą kaczą wątróbką i sosem malinowym , czerwona cebula, burak, gruszka / Salad with hot duck liver, raspberry sauce, red onion, pear	26 zł	



wegetariańskie



bezglutenowe



ekologiczne/lokalne



Sałatka na ciepło vege z grillowanych warzyw z parmezanem, bataty, cukinia, papryka, czerwona cebula, oliwa z oliwek, parmezan / Grilled vegetable salad with olive oil and parmesan grilled sweet, potatoes, courgette, pepper, red onion 25 zł



ZUPY SOUPS

Rumiany rosół z kury, do wyboru: kołduny lub makaron / Chicken broth, with kalduny (small stuffed dumplings) or pasta 12 zł

Lubelski biały barszcz na zakwasie chlebowym, jajko, wędzonka / Regional white borscht on sourdough, egg, smoked bacon 15 zł



Zupa rybna z kurkami świeża pietruszka, ziołowa grzanka / Fish soup with chanterelles, fresh parsley, herb toast 20 zł



Zupa z polskich borowików, warzywa korzeniowe, natka, bagietka / Porcini mushroom soup, root vegetables, parsley, garlic baguette 18 zł



RYBY FISHES

Pstrąg z lokalnego gospodarstwa Pustelnia z Opola Lubelskiego, masło czosnkowe sezonowe warzywa / Trout from local fishery, garlic butter, seasonal vegetables 39 zł



Sandacz sous vide z palonym masłem i czarnymi mulami, mus porowy, lekka sałatka z rukoli / Zander sous vide with butter & black mule, leek mousse, light rocket salad 49 zł



Lin w borowikach na ziemniaczanym rosti, koktajl sałat, sos koperkowy / Tench with porcini mushrooms on potato rosti, lettuce mix 39 zł

OWOCE MORZA SEAFOOD

Krewetki smażone na maśle czosnkowym (5 szt) na makaronie z warzyw, oliwa z oliwek, świeży tymianek / Garlic butter shrimps on a vegetables garland, fresh thyme 36 zł



Kalmary krążki i ośmiorniczki baby grillowane z chilli na duszonym szpinaku, pianka śmietanowo-cytrynowa, czosnek, czarny pieprz / Grilled calamari and octopus baby with chilli and black garlic on a spinach, lemon and cream foam, pepper 34 zł



wegetariańskie



bezglutenowe





ekologiczne/lokalne



MIĘSA MEAT

Pieczona noga z gęsi , gnocchi z batatów, sałatka z buraka, jabłko, pietruszka/ Roasted goose leg, sweet potatoes gnocchi, beetroot salad, apple, parsley	49 zł	
Wolno pieczone żeberko cielęce , fasolka szparagowa, kopytka ziemniaczane, sos gorgonzolla i zielony pieprz, świeży tymianek/ Slow cooked veal rib, green bean, gnocchi, gorgonzola, green pepper sauce, fresh thyme	38 zł	
Zrazy z jelenia z borowikami i słoniną pod leśnym mchem , puree ziemniaczane, sos madera, karmelizowana pietruszka, chipsy z marchewki, świeży rozmaryn/ Deer roulade with porcini and forest moss, potato purée, madeira sauce, caramelised parsley, carrot crisps, fresh rosemary	39 zł	
Policzki wołowe karmelizowane w ciemnym słodzie piwnym , karmelizowana cebula, marchewka, puree ziemniaczane, świeży tymianek/ Beef cheeks caramelised in malt with fresh thyme, caramelised onion, carrot, potato	39 zł	
Polędwiczka z wieprzowiny rasy puławskiej , sos do wyboru : winne śliwki lub grzyby leśne, ziemniaki, koktajl sałat/ Pork tenderloin (Puławy breed), wine plums or forest mushrooms sauce, potatoes, salad mix	38 zł	 
Golonka z wieprzowiny rasy puławskiej duszona w naszym piwie Trzy Korony Ziemniaki opiekane, tarty chrzan, świeży rozmaryn/ Pork knuckle (Puławy breed) braised in our Trzy Korony beer, potatoes, horseradish, fresh rosemary	34 zł	 

STEAK CORNER Z POLSKIEJ WOŁOWINY POLISH BEEF

Peper steak /Polska/ 250g stek z pierwszorzędnej polskiej polędwicy wołowej, której sekretem jest miękkość i proces dojrzewania /serwowany z sosem z trawy żubrowej i zielonego pieprzu/ ziemniaki opiekane / szparagi zielone Superb beef tenderloin. Its secret is a careful aging process which greatly contributes to tenderness and flavour of the meat. Served with bison grass and pepper sauce.	69 zł	
Rib eye steak /Polska/ 300g różowy stek z antrykotu wołowego, specjalnie wycinany pomiędzy 9 i 11 żebrzem, podczas grillowania tłuszcz zawarty w mięsie rozpuszcza się co wpływa na jego delikatność /serwowany z masłem pietruszkowo-czosnkowym/ jarmuż smażony z czosnkiem / ziemniaki puree Pink rib eye steak choicely cut from between 9th and 11th rib. During the grilling process fat marbling melts tenderising the cut. Served with herb and garlic butter	58 zł	



wegetariańskie



bezglutenowe



ekologiczne/lokalne



DESERY DESSERTS

Ciastko czekoladowe "Trzy Korony", serwowane na ciepło, sos malinowy "Trzy Korony" chocolate cake, served warm, raspberry sauce	16 zł
Sernik na kruchym spodzie z sosem czekoladowym	18 zł
Szarlotka na musie z czarnej porzeczki, bita śmietana, mięta / Apple pie with blackcurrant mousse, mint	16 zł

DANIA DLA DZIECI

Rosół z makaronem	9 zł
Zupa pomidorowa z makaronem	9 zł
Polędwiczka z kurczaka w panierce z frytkami i mizerią	19 zł
Kopytka smażone na masełku	19 zł



wegetariańskie



bezglutenowe



ekologiczne/lokalne



PIWA PRODUKOWANE W NASZYM BROWARZE
BEER MANUFACTURED IN OUR BREWERY

TRZY KORONY Silver Eagle

Zawartość alkoholu : 4,7 %.

Butelka 0,5 l 8 zł

Dolna fermentacja, 12 stopni C. Ekstrakt 11.61 blg. Klasyczne jasne piwo w stylu "Pils" o intensywnej goryczce chmielowej. Trawiasto ziołowe aromaty z neutralnym smakiem. Można go łączyć z wieloma potrawami świetnie pasuje zarówno do dań cięższych i treściwych, ale także doskonale stonuje charakter tłustych ryb i grillowanych mięs.

TRZY KORONY Altamira

Zawartość alkoholu : 4,7 %

Butelka 0,5 l 9 zł

Dolna fermentacja, 12 stopni C. Ekstrakt 12 blg, Lekko wyczuwalna goryczka. Piwo o barwie bursztynowej z udziałem siodu wędzonego, co nadaje mu charakterystyczny smak i zapach. Piwo to znakomicie komponuje się zarówno z przekąskami jak i ciężkimi daniami mięsnymi.

**TRZY KORONY Piaski
Nevady**

Zawartość alkoholu : 6,2,6%

Butelka 0,5 l 9 zł

Górna fermentacja, 18 stopni C. Ekstrakt 15.5 blg Piwo w stylu AIPA, dodatkowo chmielone na zimno odmianami chmieli amerykańskich. Duża goryczka przeplatana znaczną ilości smaków cytrusowych i aromatów. Doskonałe do ryb, owoców morza i sałatek.

**TRZY KORONY Światła
Taorminy**

Zawartość alkoholu : 4,7%

Butelka 0,5 l 9 zł

Piwo górnej fermentacji w stylu Session Rye IPA czyli sesyjna IPA żytnia. Ekstrakt 12.0 blg. Lekkie i pijalne z nutami cytrusowymi w aromacie i dość mocną goryczką. Mieszanka chmieli z Nowej Zelandii i rodzimych sprawia, że trunek jest lekki i orzeźwiający. Doskonały do dań z ryb i serów. Nuty cytrusowe przeplatają się z aromatem kwiatów i porzeczki. Duży udział siodów żytnich i pszenicznych nadaje piwu subtelny charakter..



wegetariańskie



bezglutenowe



ekologiczne/lokalne



wegetariańskie



bezglutenowe



ekologiczne/lokalne

GODZINY OTWARCIA OPENING HOURS: 12:00 – 23:00 | ZAMÓWIENIA ORDERS: +48 81 886 44 44

www.trzy-korony.com



wegetariańskie



bezglutenowe



ekologiczne/lokalne

GODZINY OTWARCIA OPENING HOURS: 12:00 – 23:00 | ZAMÓWIENIA ORDERS: +48 81 886 44 44
www.trzy-korony.com