

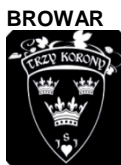
STARA STOCZNIA
RESTAURACJA
— BY —
TRZY KORONY BOUTIQUE



TRZY KORONY
BOUTIQUE HOTEL



RESTAURACJA & WHISKY BAR
MANUFATURA
BY TRZY KORONY BOUTIQUE






STARA STOCZNIA
RESTAURACJA
— BY —
TRZY KORONY BOUTIQUE











PRZYSTAWKI ZIMNE APETIZERS

- Carpaccio z polędwicy wołowej**, kapary, suszone pomidory, rukola, parmesan / Beef tenderloin carpaccio, capers, rowanfruit, rocket, parmesan 32 zł 
Rekomendowane piwo Silver Altamira / Recommended beer Silver Altamira
- Tatar siekany z polędwicy wołowej**, czerwona cebula, ogórek, grzyby, żółtko, masło, czosnek, pietruszka/ Beef tenderloin tartare, mushrooms, yolk, garlic butter, basil 35 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle
- Śledź bałtycki w jabłku**, bazylia/ Baltic herring in an apple, basil 19 zł 
Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady

PRZYSTAWKI GORĄCE APETIZERS

- Boczniki z patelni z czosnkiem niedźwiedzim**, masło, świeża pietruszka 26 zł 
Pan-fried oyster, mushrooms with wild garlic, butter, parsley 
Rekomendowane piwo Altamira / Recommended beer Silver Altamira
- Foie gras /gęsia wątróbka/ smażona na maśle**, chałka, mus truskawkowy, puder z piernika, tymianek / Foie gras on achallah, strawberry mousse, ginger bread powder, thyme 39 zł 
Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady 
- Placki ziemniaczane**, grillowane borowiki, kwaśna śmietana 29 zł 
Potato pancakes, grilled porcini, sourcream
- Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle*

SALATKI SALADS

- Sałatka z ekologicznym kozim serem** z lokalnego gospodarstwa ze Słotwin, marynowana śliwka, gruszka, ziarna, oliwa/ Salad, ecological goat cheese, pickled plum, pear, seeds, olive 35 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle, Stout 
- Sałatka vege na ciepło z parmezanem**, grillowane bataty, cukinia, papryka, czerwona, cebula oliwa / Grilled vegetable salad, parmesan grilled sweet potatoes, courgette, pepper, onion 32 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle 
- Sałatka „Trzy Korony” z karmelizowaną polędwicą wołową**, pomidor, ogórek, cebula, ziarna, granat, chipsy, burak, sos koperkowy / Salad „Trzy Korony”, beef tenderloin, tomato, cucumber, onion, pomegranate, beetroot, dressing 36 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle, Stout



wegetariańskie | vegetarian





bezglutenowe | gluten-free





ekologiczne/lokalne | eco/local



ZUPY SOUPS

Bursztynowy rosół z kury świeża natka pietruszki do wyboru: Chicken broth, parsley with: z makaronem / with pasta	14 zł	
Z kołdunami / with kalduny (small polish stuffed duplongs)	16 zł	
Zupa rybna z kurkami , świeża pietruszka Fish soup with chantrelles, fresh parsley	24 zł	
Zupa z polskich borowików , warzywa korzeniowe, świeża natka pietruszki Porcini mushroom soup, root vegetables, parsley	20 zł	
Żurek lubelski na zakwasie chlebowym , jajko, wędzonka Polish sourdough soup, egg, smoked bacon	16 zł	

RYBY FISHES

Sandacz sous vide z palonym masłem , zielone szparagi, puree z cukinii, tymianek Zander sous vide with butter, courgette mousse, green asparagus, thyme <i>Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady</i>	49 zł	
Lin w borowikach na ziemniaczanym rosti , koktajl sałat, sos koperkowy Tench with porcini mushrooms on potato rosti, lettuce mix <i>Rekomendowane piwo Altamira Stout / Recommended beer Altamira Stout</i>	45 zł	
Pstrąg z lokalnego gospodarstwa Pustelnia z Opola Lubelskiego , masło czosnkowe, sezonowe warzywa / Trout from local fishery, garlic butter, seasonal vegetables <i>Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady</i>	39 zł	

OWOCE MORZA SEAFOOD

Krewetki na maśle czosnkowym , wianek warzyw, świeży tymianek Garlic butter shrimps on vegetables' garland, fresh thyme <i>Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady</i>	43 zł	
Ślimaki zapiekane z masłem i pietruszką , czosnek, grzanka, oliwa, masło Snails with butter and parsley, garlic, toast, olive, butter <i>Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady</i>	37 zł	
Kalmary krążki grillowane z chilli czosnkiem , kalarepa, masło, pesto z lubczyku, tymianek / Squid rings grilled with chili and garlic, kohlrabi, delicate lovage pesto <i>Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady</i>	39 zł	



wegetariańskie | vegetarian





bezglutenowe | gluten-free




ekologiczne/lokalne | eco/local



MIĘSA MEAT

- Pierś z kaczki z sosem z czerwonego wina i borówek**, gnocchi, bataty, sałata z buraka, jabłko, pietruszka / Duck breast, wine, whortleberry, gnocchi, sweet potato, beetroot, apple, parsley 47 zł
Rekomendowane piwo Piaski Nevady, Stout / Recommended beer Piaski Nevady, Stout
- Golonka z wieprzowiny rasy puławskiej duszona w naszym jasnym piwie Trzy Korony**, ziemniaki, tarty chrzan, rozmaryn / Pork knuckle, Trzy Korony beer, potatoes, horseradish 38 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Altamira / Recommended beer Silver Eagle, Altamira
- Zrazy z jelenia z borowikami i słoniną pod leśnym mchem**, puree, ziemniaki, chipsy, marchewka, karmelizowana pietruszka, sos madera, rozmaryn / Venison roulade, porcini, forest moss, puree, potato, crisps, carrot, carmelised parsley, madeira sauce, fresh rosemary 44 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle Stout
- Polędwiczka z wieprzowiny rasy puławskiej**, sos do wyboru: winne śliwki lub grzyby leśne, ziemniaki, koktajl sałat / Pork tenderloin, choice sauce: wine plum, mushrooms, potato, salad 42 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle Stout
- Policzki wołowe karmelizowane w ciemnym słodzie piwnym Trzy Korony**, puree, ziemniaki, cebula, marchewka, tymianek / Beef cheek carmelised in malt, potato, onion, carrot 44 zł
Rekomendowane piwo Altamira, Stout / Recommended beer Altamira, Stout
- Wolno pieczone żeberko cielęce**, fasolka szparagowa, gnocchi, sos gorgonzola, zielony pieprz świeży tymianek / Slow cooked veal rib, green bean, gnocchi, gorgonzola sauce, pepper 42 zł
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Altamira / Recommended beer Silver Eagle, Altamira

STEAK CORNER Z POLSKIEJ WOŁOWINY POLISH BEEF

- Peper steak /Polska/ 250g** stek z pierwszorządnej polskiej polędwicy wołowej, której sekretem jest miękkość i delikatność / serwowany z sosem z trawy żubrowej i zielonego pieprzu 73 zł
Peper steak /Poland/ 250g steak made of first-class Polish beef tenderloin, the secret of which is softness and delicacy / served with a bison grass and green pepper sauce
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Altamira / Recommended beer Silver Eagle, Altamira
- Rib eye steak / Polska/ 300g** różowy stek z antrykotu wołowego, specjalnie cięty pomiędzy 9 i 11 żebrem, nieco twardszy od steka z polędwicy, ale tłuszcz zawarty w tym steku podczas smażenia częściowo się rozpuszcza, czyniąc go wyjątkowo smacowym i soczystym / serwowany kruszoną kamienną solą / Rib eye steak /Poland/ 300g pink entrecote steak, specially cut between 9th and 11th ribs, slightly harder than sirloin steak, but the fat in this steak partially dissolves during frying, making it exceptionally tasty and juicy / served with crushed stone sole 64 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Altamira / Recommended beer Silver Eagle, Altamira

Dodatki do wyboru | Side dishes

- | | |
|---|-----------------------------------|
| zielone szparagi / green asparagus | opiekane ziemniaki / baked potato |
| jarmuż smażony z migdałami / kale fried with almonds | puree ziemniaczane / potato puree |
| sałatka z rukoli i pomidorków / rocket and tomatoes salad | frytki klasyczne / french fries |



wegetariańskie | vegetarian



bezglutenowe | gluten-free



ekologiczne/lokalne | eco/local

STARA STOCZNIA
RESTAURACJA
— BY —
TRZY KORONY BOUTIQUE



wegetariańskie | *vegetarian*






bezglutenowe | *gluten-free*





ekologiczne/lokalne | *eco/local*



POLSKIE PIEROGI FUSION
POLISH DUMPLINGS

- Pierogi a'la ruskie z ziemniakami i ricottą**, czosnek, tymianek
Dumplings with potatoes and ricotta, garlic, fresh thyme 24 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle
- Chrupiące pierogi z patelni z wieprzowiną rasy puławskiej**, grzyby, natka
Crispy pan fried dumplings, with pork, mushrooms, parsley 27 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle
- Pierogi ze szpinakiem i gorgonzolą**, sos, śmietana, rozmaryn, pietruszka
Dumplings with spinach and gorgonzola, creamy rosemary sauce, parsley 25 zł 
Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle

DESERY
DESSERTS

- Ciastko czekoladowe Trzy Korony** serwowane na ciepło, lody bazyliowe / Trzy Korony
chocolate cake, served warm, basil ice cream 18 zł 
- Kula z gorzkiej czekolady**, biszkopt, brandy, konfitura śliwkowa, lody waniliowe, gorący
karmel, świeża mięta / Dark chocolate sphere, sponge cake, brandy, plum preserve, ice cream 21 zł
- Szarlotka na musie z czarnej porzeczki**, gałka lodów waniliowych, mięta / Apple pie with
blackcurrant mousse, vanilla ice cream, mint 18 zł 
- Lody waniliowe z gorącymi malinami**, bita śmietana, mięta, czekolada / Vanilla ice cream
with hot raspberry sauce 20 zł



wegetariańskie | vegetarian



bezglutenowe | gluten-free



ekologiczne/lokalne | eco/local