



RESTAURACJA RESTAURANT PINARBO

Szef kuchni Paweł Guzewicz poleca
Recommended by Paweł Guzewicz Head Chef

*Drodzy goście od 8 osób naliczamy serwis 10 %,
także przy rachunkach dzielonych.
Dear guests from 8 people we charge the service 10%,
also for split bills.*



Menu Sezonowe/Sesonal Menu

Chłodnik litewski z zaklepką 2,7,13 300 ml

Lithuanian cold soup with mashed potatoes

botwinka, jogurt naturalny, kefir, ogórek, rzodkiewka, ziemniaki, boczek, jajko
beetroot, natural yogurt, kefir, cucumber, radish, potatoes, bacon, egg

27 PLN

Homar atlantycki 1,3,4,6,7,8 700 g

Atlantic Lobster

opiekane ziemniaki, dziki brokuł, sos béarnaise
roasted potatoes, wild broccoli, Béarnaise sauce

320 PLN

Spaghetti z cukinii 10 350 g

Zucchini spaghetti

pomidory pelati, Parmigiano Reggiano D.O.P.
pelati tomatoes, Parmigiano Reggiano D.O.P.

45 PLN

Pierogi z owocami sezonowymi i śmietaną 7 400 g

Dumplings with seasonal fruit and sour cream

35 PLN



Menu przekąskowe/Snack menu

Kanapka BLT/BLT Sandwich 2,4,13 300 g

boczek, sałata, pomidor, sos czosnkowy, frytki

bacon, lettuce, tomato, garlic sauce, french fries

39 PLN

Tost pełnoziarnisty z guacamole i tuńczykiem 1,2,4,5,13 350 g

Whole grain toast with guacamole and tuna

sałata, pomidor, majonez, kapary, seler naciowy, frytki

lettuce, tomato, mayonnaise, capers, celery sticks, french fries

39 PLN

Tost drożdżowy z wołowiną/Yeast toast with beef 2,4,7,13 350 g

mus jabłkowo-chrzanowy, rzemieślnicza brioszka, mix sałat, frytki allumettes

apple-horseradish mousse, artisan brioche, mixed salad, allumettes fries

65 PLN

Wołowe chili con carne/Beef chili con carne 1,7 210 g

nachos kukurydziane, guacamole, jogurt naturalny,

sos serowy, jalapeno, salsa z papryki

corn nachos, guacamole, natural yogurt, cheese sauce, jalapeno, pepper salsa

56 PLN

Deska wędlin i serów dla dwóch osób 7,9,10 700 g

Cold cuts and cheese for two

Selekcja wędlin premium z Mangalicy – Quality WMODR Farma Warmińska

(schab, szynka, baleron, dojrzewający boczek)

Sery regionalne Korycińskie (ser dojrzewający Nietupek, rolada wędzona, ser swojski)

marynowana kalarepa, oliwki, suszone pomidory, orzechy włoskie, winogrona,

miód z regionalnej pasieki Muczyński

Selection of premium cold cuts from Mangalica – Quality WMODR Farma Warmińska

(loin, ham, neck, dry-cured bacon)

Regional Koryciński cheeses

(matured “Nietupek” cheese, smoked roulade, traditional farmhouse cheese)

marinated kohlrabi, olives, sun-dried tomatoes, walnuts, grapes,

honey from the local Muczyński apiary

205 PLN



Przystawki/Starters

Tatar wołowy/Beef tartare 2,4,5,7,9 150 g

szalotka, marynowany borowik, ogórek konserwowy, żółtko,
sorbet musztardowy, grzanka czosnkowa, masło

shallot, marinated boletus, pickled cucumber,
egg yolk, mustard sorbet, garlic toast, butter

61 PLN

Złociste Foie Gras 2,3,6,7,13 100 g

grzanka rzemieśnicza, konfitura z jagód i czerwonej cebuli, karmelizowane cytrusy

artisan toast, blueberry and red onion chutney, caramelized citrus

63 PLN

Chrupiące krewetki/Crispy prawns 2,3,4,11,13 200 g

marynata z kolendry, awokado, salsa z ananasa i chili, prażony sezam
coriander marinade, avocado, pineapple and chili salsa, toasted sesame

45 PLN

Duet Matiasa holenderskiego 2,5,7,9,13 150 g

Duet of Dutch Matias herring

migdałowa tartaletka, pumpernickel, kawior z pstrąga, jabłko

almond tartlet, pumpernickel, trout caviar, apple

51 PLN

Carpaccio z ośmiornicy/Octopus carpaccio 1,8,13 120 g

palone serca karczochów, płatków marynowanej kalarepy, rzemieśnicza oliwa truflowa

burnt artichoke hearts, pickled kohlrabi flakes, artisan truffle oil

51 PLN



Zupy/Soups

Consommé drobiowo-wołowy 1,2,4 300 ml

Chicken and beef consommé

makaron jajeczny, warzywa julienne
egg noodles, julienne vegetables

30 PLN

Velouté kokosowe/Coconut velouté 3,8,10,12,13 300 ml

krewetki, groszek cukrowy, makaron ryżowy, curry, pasta tom yum, liście kaffiru
shrimp, sugar snap peas, rice noodles, curry, tom yum paste, kaffir leaves

35 PLN

Żurek staropolski/Polish sour rye soup 2,4,9 300 ml

zaklepka ziemniaczana, boczek, jajko, biała kiełbasa
mashed potato, bacon, egg, white sausage

34 PLN

Zupa dnia/Soup of the day 300 ml

Alergeny dostępne u obsługi / Allergens available at the service

22 PLN

Sałatki/Salads

Sałatka Cezar/Caesar salad 2,7,9,10 280 g

boczek, orzeszki pinii, suszone pomidory, Parmigiano Reggiano DOP, grzanki pszenne
bacon, pine nuts, dried tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP, wheat croutons

- z udkiem kurczaka sous vide/with chicken leg sous vide **49 PLN** 280 g
- z krewetkami z kolendrą/with shrimp and coriander **69 PLN** 200 g

Lekka kompozycja ogrodowa 7,10,13 250 g

Light garden composition

mix sałat, arbuź, grecka feta, Prosciutto Crudo, orzeszki pinii, limonkowy dressing
mixed salad greens, watermelon, Greek feta, Prosciutto Crudo,
pine nuts, lime dressing

36 PLN



Ryby/Fish

Smażony sandacz/Fried zander 5,6,13 400 g

czarna soczewica, dziki brokuł, sos cytrynowy z szyjkami rakowymi

black lentils, wild broccoli, lemon sauce with crayfish necks

80 PLN

Pstrąg z Zielenicy/Trout from Zielenica 5,13 500 g

ziemniaki Lyonnaise, pieczone warzywa śródziemnomorskie

Lyonnaise potatoes, roasted Mediterranean vegetables

57 PLN

Uczta Flisaka/Raftsmán's Feast 2,5,6,7,13 400 g

wigierski lin duszony w wiejskiej śmietanie, podlaski rejbak, kiszona kapusta

Tench from Lake Wigry stewed in country cream, Podlasie potato cake (rejbak), sauerkraut

48 PLN

Patelnia Rybaka dla 2 osób/ Fisherman's pan for 2 people 2,4,5,13 900 g

Trio ryb z jeziora Wigry: sandacz, okoń, lin, rybne kołduny, ziemniaki Lyonnaise
pieczone warzywa śródziemnomorskie, sos chrzanowy z jabłkiem i śmietaną

Wigry Lake fish trio: zander, perch, tench, fish dumplings, Lyonnaise potatoes,
roasted Mediterranean vegetables, horseradish sauce with apple and cream

210 PLN



Polecamy/We recommend

Steki na kamieniu z lawy wulkanicznej do samodzielnego wysmażenia
Steaks on a volcanic lava stone to fry yourself

Stek z polędwicy wołowej sezonowanej na sucho

Dry-aged beef centre cut fillet 1,2,4,7 500 g

sos pieprzowy, sos berneński, masło czosnkowe,
fasolka szparagowa w emulsji maślano-czosnkowej, frytki rustic

pepper sauce, bernese sauce, garlic butter, green beans in butter and garlic, rustic chips

135 PLN

Stek z rostbefu sezonowanego na sucho

Dry-aged roast beef steak 1,2,4,7 520 g

sos pieprzowy, sos berneński, masło czosnkowe,
fasolka szparagowa w emulsji maślano-czosnkowej, frytki rustic

pepper sauce, bernese sauce, garlic butter, green beans in butter and garlic, rustic chips

110 PLN

Burger wołowy/Beef burger 2,4,7,9,11 500 g

bułka maślana własnego wypieku, boczek, pancetta, ogórek konserwowy,
pomidor, ser cheddar, sos z karmelizowanej cebuli, frytki rustic

home baked brioche, pancetta, bacon, pickled cucumber,
tomato, cheddar cheese, caramelized onion sauce, rustic chips

56 PLN

Stek wieprzowy Tomahawk 2,4,6,12 500 g

Tomahawk pork steak

Schab rasy Mangalica klasy premium Quality WMODR Farma Warmińska
domowe kopytka, karmelizowane jabłko, groszek cukrowy, dziki brokuł,
sos cydrowo-sojowy z nutą anyżu

Premium quality Mangalica pork loin from WMODR Farma Warmińska
homemade potato dumplings, caramelized apple, sugar snap peas, wild broccoli,
cider-soy sauce with a hint of star anise

90 PLN



Dania główne/Main Courses

Pieczona pierś z kurczaka z kostką 2,6,7 440 g

Oven baked chicken breast with bone

złocista polenta, dziki brokuł, sos Prosecco, kruszonka chorizo

golden polenta, wild broccoli, Prosecco sauce, chorizo crumble

55 PLN

Konfitowane udko z kaczki/Confit duck leg 2,6,13 550 g

domowe kopytka, czerwona kapusta, sos śliwkowo-żurawinowy

homemade potato dumplings, red cabbage, plum and cranberry sauce

72 PLN

Schab z podlaskiej spiżarni 2,4,7 430 g

Pork loin from a Podlasie pantry

ziemniaki Lyonnaise, kapusta zasmażana, jajko sadzone

Lyonnaise potatoes, fried cabbage, fried egg

59 PLN

Orientalna polędwica wołowa w nucie Hoisin 2,11,12 350 g

Oriental beef tenderloin with a hint of Hoisin

warzywa, makaron chow mein, sos pikantno-słodki

vegetables, chow mein noodles, spicy-sweet sauce

85 PLN



Pierogi i makarony/Dumplings and pasta

Pierogi z pieczonej kaczki (6 szt.)

Dumplings with roast duck (6 pcs.) 2,4,7 300 g

pieczona kaczka, okrasa z boczku i cebuli, natka pietruszki

roasted duck, bacon, onion, parsley leaves

49 PLN

Flambirowane pierogi z sandacza (5 szt.)

Flambéed zander dumplings (5 pcs.) 2,4,7,5,13 250 g

masto klarowane, gorgonzola, mascarpone, skórka z cytryny, natka pietruszki

clarified butter, gorgonzola, mascarpone, lemon peel, parsley leaves

41 PLN

Mafaldine z ragout z dzika 2,4,6,7 440 g

Mafaldine pasta with wild boar ragout

szynka z dzika, Pecorino Romano DOP

wild boar ham, Pecorino Romano DOP

70 PLN

Linguine z krewetkami z pastą z czarnej trufli

Linguine with prawns and black truffle paste 2,4,3,13 325 g

chili, czosnek, natka pietruszki, masło klarowane, czarny pieprz, cytryna

chili, garlic, parsley leaves, clarified butter, black pepper, lemon

57 PLN

Spaghetti Aioli Nero d'Aglio 2,6,7 300 g

pomidor, oliwki, chilli, czosnek, szalotka, Parmigiano Reggiano DOP, natka pietruszki

tomato, olives, chilli, garlic, shallot, Parmigiano Reggiano DOP, parsley

31 PLN



Dania dla dzieci/Dishes for children

Fileciki drobiowe/Chicken fillets 2,4,7 200 g

frytki, mizeria

fries, cucumber salad with sour cream

32 PLN

Smażony sandacz/Fried zander 5,7 200 g

puree ziemniaczane, warzywa gotowane na parze

mashed potatoes, steamed vegetables

36 PLN

Makaron Bolognese/Pasta Bolognese 2,4,7 200 g

wieprzowina, sos boloński, Parmigiano Reggiano DOP

pork, bolognese sauce, Parmigiano Reggiano DOP

30 PLN

Rosół/Broth 1,2,4 200 ml

makaron, marchewka, natka pietruszki

pasta, carrot, parsley leaves

14 PLN



Desery/ Desserts

Naleśnik zabajone/Crepe 2,4,7 250 g

truskawki, sos zabajone, mini beza, bita śmietana, gałka lodów waniliowych
strawberry, zabajone sauce, mini meringue, whipped cream, scoop of vanilla ice cream

35 PLN

Szarlotka z gałką lodów waniliowych 2,4,7 150 g

Apple pie with scoop of vanilla ice cream

22 PLN

Krem brulee z sorbetem truskawkowo-rabarbarowym i ciastkiem karmelowym 4,7 180 g

Crème brûlée with strawberry and rhubarb sorbet
and a caramel cookie

23 PLN

Puchar lodowy/Ice cup 7,10,13 200 g

mus truskawkowy, mini bezy, owoce sezonowe
strawberry mousse, mini meringues, seasonal fruits

28 PLN

Podlaski Marcinek 2,7,10,13 150 g

Podlasie regional Marcinek layer cake

śmietana, klementynki w syropie waniliowym

cream, clementines in vanilla syrup

28 PLN

Beza Pavlova z owocami sezonowymi 4,7 180 g

Pavlova meringue with seasonal fruits

25 PLN

Alergeny/Allergens:

1 seler/celery; 2 gluten; 3 skorupiaki/shellfish; 4 jaja/eggs; 5 ryby/fish;
6 dwutlenek siarki/sulphur dioxide; 7 mleko/milk; 8 mięczaki/molluscs; 9 gorczyca/mustard;
10 orzechy/nuts; 11 sezam/sesame; 12 soja/soy; 13 cytrusy/citrus; 14 grzyby/mushrooms