

art

restauracja i kawiarnia

Karta

menu



Szef Kuchni

—

Grzegorz Pomietło

PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

| | |
|--|--------------|
| Carpaccio – płatki polędwicy wołowej / seler naciowy / rukola / mirabelka 60/120 g | 38 zł |
| Carpaccio - slices of beef tenderloin / celery / rocket / mirabelle plum 60/120 g | |
| Carpaccio - Rinderfiletscheiben / Staudensellerie / Rucola / Mirabelle 60/120 g | |
| 9, 10 | |
| Kurki /grzanka / ringi cebulowe / jabłko / sos muślinowy / kielki ziół 160 g | 37 zł |
| Chanterelles / toast / onion rings / apple / mousseline sauce / herb sprouts 160 g | |
| Pfifferlinge / Toast / Zwiebelringe / Apfel / Sauce Mousseline / Kräuterkeimlinge 160 g | |
| 1, 7, 9, 12 | |
| Rukola / jabłko / wędzona kaczka / jajko poche / krem balsamico 220 g | 32 zł |
| Rocket / apple / smoked duck / poached egg / Crema all'Aceto Balsamico 220 g | |
| Rucola / Apfel / geräucherte Ente / pochirtes Ei / Crema all'Aceto Balsamico 220 g | |
| 3, 12 | |
| Liście młodego szpinaku /ser pleśniowy / mięta / melon / limonka / syrop z czarnego bzu 220 g | 32 zł |
| Baby spinach leaves / blue cheese / mint / melon / lime / elderberry syrup 220 g | |
| Baby Spinat-Blätter / Schimmelkäse / Minze / Melone / Limette / Holundersirup 220 g | |
| 7 | |

I DANIE / FIRST COURSE / ERSTER GANG

| | |
|---|--------------|
| Chłodnik – botwina / szczaw / rzodkiewka / ogórek / jogurt / jajo przepiórcze 280 g | 24 zł |
| Cold borscht - beetroot leaves / sorrel / radish / cucumber / yoghurt / quail egg 280 g | |
| Kalt servierter Borschtsch - junge Blätter der Roten Bete / Sauerampfer / Radieschen / Gurke / Joghurt / Wachtelei 280 g | |
| 3, 7 | |
| Z czerwonej soczewicy – czerwona soczewica /pomidor secchi / kumin / kolendra / Kaffir 280 g | 24 zł |
| Red lentil soup – red lentils / pomodori secchi / cumin / coriander / kaffir 280 g | |
| Rote Linsensuppe – rote Linsen / Pomodori Secchi / Kreuzkümmel / Koriander / Kaffir 280 g | |
| 6, 9 | |
| Zupa rybna – łosoś / sandacz / raki / mule / pomidor / imbir 280 g | 32 zł |
| Fish soup – salmon / zander / crayfish / mussels / tomato / ginger 280 g | |
| Fischsuppe – Lachs / Zander / Flusskrebse / Muscheln / Tomate / Ingwer 280 g | |
| 2, 4, 9, 14 | |

II DANIE / SECOND COURSE / ZWEITER GANG

Risotto – ryż Arborio / kurki / ser bursztyn / szafran 250 g 38 zł

Risotto – arborio rice / chanterelles / Bursztyn (Amber cheese) / saffron 250 g

Risotto – Arborio-Reis / Pfifferlinge / Bursztyn (Bernsteinkäse) / Safran 250 g

7, 9, 12

Makaron – tagliatelle / bób / cukinia / szpinak / pistacja / parmezan 250 g 38 zł

Pasta – tagliatelle / broad beans / courgette / spinach / pistachio / Parmigiano Reggiano 250 g

Pasta – Tagliatelle / Dicke Bohnen / Zucchini / Spinat / Pistazie / Parmigiano Reggiano 250 g

3, 7, 8, 9

Ryba dnia – ryba / bulion / grillowana sałata / groszek / majonez 56 zł

szczypiorkowy / młody ziemniak 150/380g

Fish of the day – fish / broth / grilled lettuce / peas / chive-infused mayonnaise / new potato 150/380 g

Fisch des Tages – Fisch / Brühe / gegrillter Salat / Erbsen / Schnittlauch-Mayonnaise / neue Kartoffel 150/380 g

3, 4, 6, 7, 9, 10, 12

Pierś z kaczki / rabarbar / babeczka serowa / młody burak / 58 zł

piklowana szalotka 150/380 g

Duck breast / rhubarb / cheese cupcake / young beetroot / pickled shallot 150/380 g

Entenbrust / Rhabarber / Käse-Cupcake / junge Rote Bete / eingelegte Schalotte 150/380 g

1, 3, 7, 9, 12

Polędwica wołowa / fasolka szparagowa / pieczony ziemniak / 86 zł

pomidor / szpinak 200/450 g

Beef loin / string beans / baked potato / tomato / spinach 200/450 g

Rinderlende / grüne Bohnen / gebackene Kartoffel / Tomate / Spinat 200/450 g

1, 7, 9, 12

DESERY / DESSERTS / NACHSPEISEN

Chłodnik – melon / pomarańcza / sorbet cytrynowy 120 g 18 zł

Cold served soup – melon / orange / lemon sorbet 120 g

Kalt servierte Suppe – Melone / Orange / Zitronensorbet 120 g

Beza / ser mascarpone / puree mango – maracuja / owoce 120 g 18 zł

Meringue / mascarpone / mango-passion fruit purée / fruit 120 g

Baiser / Mascarpone / Mango-Maracuja-Püree / Früchte 120 g

3, 7

Substancje oraz produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

Substances or products causing allergies or intolerances:

Stoffe oder Produkte, die zu Allergien oder Intoleranzreaktionen führen können:

- 1 – **zboża zawierające gluten** / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide
2. – **skorupiaki i produkty pochodne** / Crustaceans and products thereof / Krebstiere und verwandte Produkte
3. – **jaja i produkty pochodne** / Eggs and products thereof / Eier und verwandte Produkte
4. – **ryby i produkty pochodne** / Fish and products thereof / Fische und verwandte Produkte
5. – **orzeszki ziemny i produkty pochodne** / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und verwandte Produkte
6. – **soja i produkty pochodne** / Soybeans and products thereof / Sojabohnen und verwandte Produkte
7. – **mleko i produkty pochodne** / Milk and products thereof / Milch und verwandte Produkte
8. – **orzechy** / Nuts, i.e. almonds, hazelnuts and walnuts / Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse,
9. – **seler i produkty pochodne** / Celery and products thereof / Sellerie und verwandte Produkte
10. – **gorczyca i produkty pochodne** / Mustard and products thereof / Senf und verwandte Produkte
11. – **nasiona sezamu i produkty pochodne** / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und verwandte Produkte
12. – **dwutlenek siarki i siarczany** / Sulfur dioxide and sulphites / Schwefeldioxid und Sulfite,
13. – **łubin i produkty pochodne** / Lupin and products thereof / Lupine und verwandte Produkte,
14. – **mięczaki i produkty pochodne** / Molluscs and products thereof / Weichtiere und verwandte Produkte

Cennik ważny od 03.08.2020 r / The price list is valid from 03/08 /2020 / Die Preisliste gilt ab dem 08. August 2020

Art Restauracja i Kawiarnia

ul. Kielbaśnicza 20, 50-110 Wrocław | www.arthotel.pl/restauracja | restauracja@arthotel.pl | +48 71 78 77 102