

art

restauracja i kawiarnia

Karta

menu



Szef Kuchni

—

Grzegorz Pomietło

Przystawki zimne

Tatar z dzikiego łosia z kompresowanym ogórkiem 80/120g **28 zł**

* 4, 12

Tatar wołowy po staropolsku 100/160 g **32 zł**

* 6, 10

Przystawki gorące

Zielone szparagi z sosem cytrynowym, jajkiem poche i chipsem z boczku 180 g **28 zł**

* 1, 3, 6, 7, 12

Białe szparagi na parze z koprem i masłem klarowanym 180 g **28 zł**

* 7

Wątróbka z gęsi owsianej z karmelizowanymi jabłkami na grzance z pieczywa korzennego 180 g **24 zł**

* 1, 2, 6, 7

Zupy

Krem ze szparagów ze śmietaną Łomnicką 300 g **16 zł**

* 6, 7, 12

W Zupa orkiszowa z klopsikami drobiowymi 250 g **16 zł**

* 1, 3, 6, 7, 9, 12

Zupa rybna ze świeżych polskich ryb 250 g **18 zł**

* 1, 2, 4, 6, 9, 12, 14

Salatki

Salatka z rukolą, szparagami, mniszkiem lekarskim, szpinakiem, truskawkami, serem Ślubowskim i jadalnymi kwiatami 240 g **26 zł**

* 1, 7

Salatka z kaczką, jabłkiem reneta i marynowanymi buraczkami 240 g **26 zł**

* 6, 10, 12

Dania ze świeżych ryb



Filet z pstrąga z bocznikiem i sosem migdałowo-kaparowym 150/350 g **52 zł**

* 4, 7, 8, 9, 12



Filet z łosia z zielonymi szparagami, czarną soczewicą i ogórecznikiem 150/350 g **54 zł**

* 4, 6, 7, 12

Filet z sandacza z zielonymi szparagami, sosem holenderskim, szczawikiem, rzodkiewką i kwiatem czarnuszki 150/370 g **56 zł**

* 3, 4, 7, 12




Pierogi, makaron, kasza

W Pierogi z szyjkami rakowymi po wrocławsku z sosem tymiankowym	300 g	32 zł
* 1, 2, 3, 7, 12		
Risotto ze szparagami, świeżym szczawiem, szpinakiem i jadalną stokrotką	300 g	32 zł
* 6, 7, 9 		
Makaron tagliatelle z zielonymi szparagami, młodą pokrzywą i żółtkiem	300 g	32 zł
* 1, 3, 7 		

Dania mięsne

Filet z kurczaka zagrodowego sous vide z purée z pieczonego batata i marchwi z sałatką z selera naciowego i rabarbaru	160/390 g	50 zł
* 1, 6, 7, 9, 12		
Filet z kaczki w sosie miodowo-tymiankowym z dodatkiem jabłek podany z leniwą kluską	150/400 g	54 zł
* 1, 3, 6, 7, 9, 12		
Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej z kalafiorem, rodzynkami, pieczonymi ziemniakami i sosem porowo-śmietanowym	150/380 g	52 zł
* 1, 6, 7, 9, 12		
Schab jagnięcy na purée z pasternaka z konfitowanym ziemniakiem i blanszowanym kalafiorem romanesco	150/380 g	76 zł
* 1, 6, 7, 9, 12		
Polędwica wołowa ze szparagami, sosem béarnaise i ziemniakami w mundurkach	220/380 g	79 zł
* 3, 6, 7, 12		

Desery

Tiramisu wg oryginalnej włoskiej receptury	100 g	16 zł
* 1, 3, 7, 8 		
Szarlotka z nadzieniem rabarbarowo-fruskawkowym i gałką lodów waniliowych	160 g	18 zł
* 1, 3, 7 		
Deser czekoladowy ze słonym karmelem i białą czekoladą	150 g	16 zł
* 1, 3, 7, 8 		

***Substancje oraz produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:**

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie...
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

** Na podstawie deklaracji producenta.*

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.11.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Danie wegetariańskie — 

Danie wegańskie — 

Dawny Smak Wrocławia — 



Dziedzictwo Kulinarne
zrzesza producentów, przetwórców i restauratorów w celu zachowania i rozwoju regionalnych tradycji kulinarnych.



Smaki Dolnego Śląska
to szlak kulinarny, który ma na celu promocję Dolnego Śląska i produktów regionalnych.

Cennik ważny od 27.04.2018



Art Restauracja i Kawiarnia

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