

art

restauracja i kawiarnia

Karta

menu



Szef Kuchni

—

Grzegorz Pomietło

Przystawki zimne

**Śledź kiszony w soku
z kapusty kwaszonej
na grillowanym ziemniaku
w koszulce**
120 g **24 zł**
* 4, 9, 10

**Tatar wołowy
po staropolsku**
100/160 g **32 zł**
* 6, 10

Przystawki gorące

**Wątróbka z gęsi owsianej
z karmelizowanymi jabłkami
na grzance z pieczywa
korzennego**
180 g **24 zł**
* 1, 2, 6, 7

**Policzki z dzika marynowane
w ciemnym piwie i czekoladzie
z imbirem podane z figą
i orzechami laskowymi**
180 g **28 zł**
* 1, 6, 7, 8, 9

Zupy

**Krem z pasternaku
i słodkiego ziemniaka**
250 g **16 zł**
* 6, 8, 9



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 gruszką,
grillowanym serem halloumi,
granatem i pomarańczą**
240 g **26 zł**
* 7, 10, 12



**Salatka z kaczką,
jabłkiem renefa
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 sandacza z sosem z kiszonych ogórków i ziemniakami au gratin
150/370 g **56 zł**
* 4, 7, 9, 12

Filet z dorady na purée z selera podany z warzywami sezonowymi
150/390 g **54 zł**
* 4, 6, 7, 9, 12




Pierogi, makaron, kasza

W Pierogi z szyjkami rakowymi po wrocławsku z sosem tymiankowym	300 g 32 zł
* 1, 2, 3, 7, 12	
Makaron fettuccine z krewetkami	300 g 38 zł
* 1, 2, 3, 6, 7, 12	
Pęczotto z gruszką i pietruszką	300 g 32 zł
* 1, 7, 12	
	

Dania mięsne

Filet z kurczaka zagrodowego sous vide z pastą truflową, purée z topinamburu i szalotką w czerwonym winie	160/390 g 50 zł
* 6, 7, 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	
Skoki z królika z sosem pietruszkowym, marchewką, skorzonką, koprem włoskim i pieczonym batatem	150/390 g 56 zł
* 1, 6, 7, 9, 10	
Grillowany stek z polędwicy z sosem z zielonego pieprzu, pieczonym ziemniakiem truflowym i glazurowaną brukselką	200/450 g 76 zł
* 6, 7, 9, 12	

Desery

Tiramisu wg oryginalnej włoskiej receptury	100 g 16 zł
* 1, 3, 7, 8	
	
W Jabłko pieczone z różą i gałką lodów	250 g 18 zł
* 3, 7	
	
Tarta migdałowa z czekoladowym nadzieniem i konfiturą z pomarańczy	120 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

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 — W



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 21.12.2017



Art Restauracja i Kawiarnia

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