

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Marynowany łosoś z malinami, majonezem z koperku, czarnym bzem, marakują i ciastkiem cytrusowym

Marinated salmon with raspberries, dill mayonnaise, elderflower, passion fruit and citrus biscuit 180 g **69 zł**



Gluten, jaja, ryby, gorczyca • Gluten, eggs, fish, mustard

Sashimi z tuńczyka z pieczonym arbuzem, majonezem sojowym z sezamem, zielonym jabłkiem i granatem

Tuna sashimi with roasted watermelon, soy mayonnaise with sesame, green apple and pomegranate 180 g **72 zł**



Jaja, ryby, soja, ziarna sezamu • Eggs, fish, soya, sesame seeds

Wędzony pstrąg z sosem z owoców morza, kawiozem z yuzu, agrestem i musem ziemniaczanym

Smoked trout with seafood sauce, yuzu caviar, gooseberry and potato mousse 150 g **82 zł**



Ryby, laktoza, siarczyny, mięczaki • Fish, lactose, sulphites, molluscs

Mule w sosie śmietanowym z werbeną, fenkułem, selerem i focaccią

Mussels in cream sauce with verberna, fennel, celery and focaccia 400 g **79 zł**

Gluten, laktoza, seler, siarczyny, mięczaki • Gluten, lactose, celery, sulphites, molluscs

Tatar wołowy z sosem chimichurri, majonezem szczypiorkowym, grzybami, czerwoną porzeczką i ciastkiem grzybowym

(na państwa życzenie tatar może zostać przygotowany w klasycznej formie)

Beef tartare with chimichurri sauce, chive mayonnaise, mushrooms, redcurrant and mushroom cookie (at your request, we can prepare a classic version of tartare) 150 g **76 zł**

Gluten, jaja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, lactose, mustard

Carpaccio wołowe z majonezem z rukoli, kaparami, sosem z kwasu chlebowego i orzeszkami piniowymi

Beef carpaccio with arugula mayonnaise, capers, kvass sauce and pine nuts ... 150 g **69 zł**



Jaja, laktoza, orzechy, gorczyca, siarczyny • Eggs, lactose, nuts, mustard, sulphites

ZUPY SOUPS

Chłodnik z buraka i malin z musem z koziego sera i chrustem ziemniaczanym

Beetroot and raspberry cold soup with goat's cheese mousse and potato crisps 150 ml **42 zł**



Laktoza • Lactose

**Zupa z pomidorów z cytrusami
i czosnkiem niedźwiedzim**



Tomato soup with citrus and wild garlic 150 ml **46 zł**
Laktoza • Lactose

**Zupa rybna z selerem naciowym,
żurawiną i pianą z kopru włoskiego**



Creamy fish soup with celery,
cranberries and fennel foam 150 ml **49 zł**
Ryby, laktoza, seler • Fish, lactose, celery

**Żurek na maślanie z purée z wędzonego
ziemniaka i suszoną wołowiną**

Sour rye soup on buttermilk with
smoked potato purée and dried beef 150 ml **46 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

SAŁATKI SALADS

**Salata radicchio z karmelizowaną gruszką,
pikowaną czerwoną cebulą, orzechami pekan,
ricottą i dressingiem pomarańczowym**



Radicchio lettuce with caramelised pear, pickled
red onion, pecans, ricotta and orange dressing 300 g **68 zł**
Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard

**Salatka nicejska z jajkiem przepiórczym
i marynowanym tuńczykiem**



Niçoise salad with quail egg and marinated tuna 300 g **79 zł**
Jaja, ryby, soja • Eggs, fish, soya

MAKARONY PASTA

Wszystkie wyroby mączne są wykonane własnoręcznie.
All of our farinaceous products are homemade.

**Czarny makaron z owocami morza,
czosnkiem, chili i pietruszką**

Black pasta with seafood, garlic, chili and parsley 300 g **119 zł**
Gluten, skorupiaki, jaja, ryby, laktoza, mięczaki • Gluten, shellfish, eggs, fish, lactose, molluscs

**Ravioli z policzkami cielęcymi,
sosem grzybowym i żurawiną**

Ravioli with veal cheeks, mushroom
sauce and cranberries 250 g **92 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

**Pappardelle z serem gorgonzola, szparagami,
zielonym groszkiem, szpinakiem i tartym żółtkiem**

Pappardelle with gorgonzola cheese, asparagus,
green peas, spinach and grated egg yolk 300 g **72 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



RYBY FISH

**Dorsz z purée pietruszkowym z białą czekoladą, sosem beurre blanc
z werbeną cytrynową oraz koprem włoskim i zielonym jabłkiem**

Cod with parsley root purée with white chocolate,
beurre blanc sauce with lemon verbena, fennel and green apple 300 g **119 zł**
Ryby, laktoza • Fish, lactose



**Halibut z sosem z czarnego bzu, ratatouille,
pomidorem, czerwoną porzeczką i zieloną soczewicą**

Halibut with elderflower sauce, ratatouille,
tomato, redcurrant and green lentils 300 g **129 zł**
Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites



MIĘSA MEAT

**Polędwiczka wieprzowa z purée z topinamburu,
sosem truflowym, grzybami i młodą marchwią**

Pork tenderloin with Jerusalem artichoke purée,
truffle sauce, mushrooms and baby carrots 300 g **99 zł**
Laktoza • Lactose



**Pierś z kaczki z purée z buraka, cykorią, krokietem
ziemniaczanym z palonym masłem oraz sosem wiśniowym**

Duck breast with beetroot purée, chicory, potato
croquette with brown butter and cherry sauce 300 g **106 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, jaja, lactose

**Biodrówka jagnięca z purée z zielonego groszku,
bobem, czarną soczewicą, pomarańczą i sosem jus**

Lamb chump with green pea purée, broad beans,
black lentils, orange and jus sauce 300 g **129 zł**
Laktoza • Lactose



**Comber z jelenia z pietruszką, porzeczką,
agrestem i sosem ze smardzów**

Venison saddle with parsley, currant, gooseberries and morel mushroom sauce 300 g **129 zł**
Laktoza • Lactose



DESERY DESSERTS

Deser Pavlova z owocami i sosem truskawkowym



Pavlova with fruit and strawberry sauce 150 g **48 zł**

Jaja, laktoza • Eggs, lactose

Mus jogurtowy z lichi i mandarynką



Yoghurt mousse with lychee and tangerine 150 g **49 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Mus z białej czekolady z yuzu i sorbetem z rokitnika



White chocolate mousse with yuzu and sea-buckthorn sorbet 150 g **48 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Sernik pistacjowy z jeżynami



Pistachio cheesecake with blackberries 150 g **49 zł**

Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts

Selekcja dolnośląskich serów



Selection of Lower Silesian cheeses 150 g **68 zł**

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian

W Restauracji Art Déco dostępna jest również karta menu z daniami dla wegetarian i wegan.
Art Déco Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Wędzony węgorz z młodymi ziemniakami, granatem, kwaśną śmietaną, koprem i ikurą

Smoked eel with fresh potatoes, pomegranate,
sour cream, dill and red caviar 160 g 150 zł



Ryby, laktoza • Fish, lactose

Carpaccio z przegrzebków z emulsją pomidorową, selerem naciowym, prażonymi migdałami i kawiolem keto

Scallop carpaccio with tomato emulsion,
celery, roasted almonds and keto caviar 150 g 140 zł



Jaja, ryby, orzechy, gorczyca, mięczaki • Eggs, fish, nuts, mustard, molluscs

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Polędwica wołowa z terriną ziemniaczaną, sałatką z radicchio z sosem chimichurri oraz purée z pieczonych warzyw

Beef tenderloin with potato terrine, radicchio salad
with chimichurri sauce and roasted vegetable purée 300 g 190 zł



Laktoza • Lactose

Sola dover z palonym masłem, kaparami, ziemniakami paryskimi i ogórkiem

Dover sole with roasted butter, capers, chives, citrus
juice, Parisienne potatoes and pickled cucumber salad 500 g 310 zł



Ryby, laktoza • Fish, lactose

Powyższe dania są ofertą poza pakietem kolacyjnym.

The above dishes are not included into the dinner package.