

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Kalamarnica z sosem z owoców morza i salsą z mango

Squid with seafood sauce and mango salsa 150 g **73 zł**
Laktoza, siarczyny, mięczaki • Lactose, sulphites, molluscs

Wątróbka drobiowa na chałce z cykorią, burakiem, pomidorem, boczkiem i czarnym czosnkiem

Chicken liver on challah with chicory, beetroot, tomato, bacon and black garlic 200 g **61 zł**
Gluten, jaja, soja, laktoza, siarczyny • Gluten, eggs, soya, lactose, sulphites

Tatar ze śledzia holenderskiego z piklowaną cebulą, majonezem wasabi, zielonym jabłkiem i popcornem z kaszy gryczanej

Herring tartare with pickled onion, wasabi mayonnaise, green apple and buckwheat popcorn 160 g **72 zł**
Jaja, ryby • Eggs, fish

Ozór wołowy z kalarepką, truskawkami, grzanką i musem chrzanowym

Beef tongue with kohlrabi, strawberries, toast and horseradish mousse 160 g **62 zł**
Gluten, laktoza • Gluten, lactose

ZUPY SOUPS

Zupa ogórkowa z pstrągiem i kawiozem z cytrusów

Cucumber soup with trout and citrus caviar 150 ml **48 zł**
Ryby, laktoza, seler • Fish, lactose, celery

Rosół wołowy z kołdunami litewskimi i marchewką

Beef broth with Lithuanian stuffed dumplings and carrots 150 ml **48 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

Krem z groszku z miętą, fenkułem i crème fraîche

Pea cream with fresh mint, fennel and crème fraîche 150 ml **43 zł**
Laktoza • Lactose

SAŁATY SALADS

Sałatka z kozim serem, sosem żurawinowym, pistacjami i marynowanym burakiem

Goat cheese salad with cranberry sauce, pistachios and pickled beetroot



250 g 76 zł

Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard

Sałatka z indykiem, groszkiem cukrowym, pomarańczą, winogronem i dressingiem miodowo-musztardowym z truflą

Turkey salad with sugar snap peas, orange, grape and honey-mustard dressing with truffle



250 g 64 zł

Jaja, gorczyca • Eggs, mustard

Sałatka rzymska z kurczakiem / krewetkami, kaparami, parmezanem, pudrem z boczku, grzanką i pomidorem koktajlowym

Romaine salad with chicken/shrimp, capers, parmesan cheese, bacon powder, crouton and cherry tomato

250 g 64 zł / 76 zł

Gluten, jaja, ryby, laktoza • Gluten, eggs, fish, lactose

MAKARONY PASTA

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

Ravioli z owczym serem, żurawiną, ziemniakiem z chorizo i prażoną cebulą

(na Państwa życzenie danie może zostać przygotowane w wersji wegetariańskiej)

Ravioli with sheep cheese, cranberries, potato with chorizo and roasted onion

(at your request, we can prepare this dish in vegetarian version)

300 g 76 zł

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Tagliatelle alla puttanesca z pesto z czosnku niedźwiedziego



Tagliatelle alla puttanesca with wild garlic pesto

300 g 72 zł

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

Pierogi z wędzonym pstrągiem, sosem dashi i kawiolem yuzu

Dumplings with smoked trout, dashi sauce and yuzu caviar

300 g 96 zł

Gluten, jaja, ryby, laktoza • Gluten, eggs, fish, lactose

RYBY FISH

Miętus z zielonym groszkiem, sałatką wakame, prażynką z tapioki, białą rzodkwią i żółtą rzepą

Burbot with green peas, wakame salad,

tapioca crisp, white radish and yellow turnip

300 g 109 zł



Ryby, laktoza, orzechy • Fish, lactose, nuts

Pstrąg z młodymi warzywami sezonowymi z sosem z wędzonej śmietany i ziemniakami paryskimi

Trout with fresh seasonal vegetables with smoked

cream sauce and Parisienne potatoes

300 g 109 zł



Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites

MIĘSA MEAT

Kurczak kukurydziany z purée z kukurydzy, popcornem ze słonym karmelem z chili, fioletowym ziemniakiem, dzikim brokułem i sosem jus

Corn chicken with corn purée, salted caramel

popcorn with chilli, purple potato, wild broccoli and jus sauce

300 g 99 zł



Laktoza • Lactose

Żebro wołowe w glazurze z ciemnego piwa z sałatką tabbouleh, ziemniakiem i majonezem z chorizo

Beef rib in a dark beer glaze with tabbouleh

salad, potato and chorizo mayonnaise

350 g 119 zł



Jaja, soja, gorczyca • Eggs, soya, mustard

Policzki wołowe z purée selerowym z miso, sosem porto, młodą kapustą i pistacjami

Beef cheeks with celeriac purée with miso,

port sauce, fresh cabbage and pistachios

350 g 109 zł



Soja, laktoza, orzechy, seler, siarczyny • Soya, lactose, nuts, celery, sulphites

DESERY DESSERTS

Fondant czekoladowy z sorbetem różanym i pudrem wiśniowym

Chocolate fondant with rose sorbet and cherry powder

150 g



46 zł

Gluten, jaja, laktoza • *Gluten, eggs, lactose*

Panna cotta z hibiskusem, rabarborem i żelem fiołkowym

Panna cotta with hibiscus, rhubarb and violet gel

150 g



48 zł

Laktoza • *Lactose*

Deser kokosowy z ciastkiem migdałowym i pomarańczą

Coconut dessert with almond cake and orange

150 g

47 zł

Gluten, jaja, laktoza • *Gluten, eggs, lactose*

Tartoletka z truskawkami z kremem pâtissière oraz lodami z palonego masła

Strawberry tartlet with crème pâtissière and brown butter ice cream

150 g



44 zł

Gluten, jaja, laktoza • *Gluten, eggs, lactose*



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.