

PRYZYSTAWKI APPETIZERS

Tuńczyk z majonezem pomarańczowym z chili, orzechami piniowymi, czerwoną cebulą i sosem ponzu

Tuna with orange mayonnaise with chili,
pine nuts, red onion and ponzu sauce 160 g **82 zł**



Gluten, jaja, ryby, soja, orzechy, gorczyca • Gluten, eggs, fish, soya, nuts, mustard

Carpaccio z przegrzebków z majonezem cytrusowym, kawiorem z yuzu, olejem z lubczyku, kalarepą i zielonym jabłkiem

Scallop carpaccio with citrus mayonnaise,
yuzu caviar, lovage oil, kohlrabi and green apple 160 g **80 zł**



Jaja, gorczyca, mięczaki • Eggs, mustard, molluscs

Łosoś z majonezem koperkowym, solirodem, sosem z owoców morza i rzepą

Salmon with dill mayonnaise, glasswort,
seafood sauce and turnip 160 g **76 zł**



Jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Eggs, fish, lactose, mustard

Mule w sosie z białego wina ze śmietaną i koprem włoskim

Mussels in white wine sauce with cream and fennel 400 g **79 zł**

Gluten, jaja, laktoza, mięczaki • Gluten, eggs, lactose, molluscs

Prasowana golonka z majonezem wasabi, sosem figowym, marynowanymi grzybami i pistacjami

Pressed pork knuckle with wasabi mayonnaise,
fig sauce, pickled mushrooms and pistachios 160 g **76 zł**

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

Tatar z jelenia z marynowaną gorczycą, majonezem z czosnku niedźwiedziego i chipsem z cebuli

Deer tartare with pickled mustard,
ramson mayonnaise and onion chip 160 ml **79 zł**



Gluten, jaja, gorczyca • Gluten, eggs, mustard

ZUPY SOUPS

Zupa z buraka i aronii z musem z koziego sera i trawą cytrynową

Beet and chokeberry soup with
goat cheese mousse and lemongrass 150 ml **44 zł**



Laktoza, seler • Lactose, celery

**Krem z karczocha z przegrzebkami
i werbeną cytrynową**



Artichoke cream with scallops and lemon verbena 150 ml **49 zł**

Laktoza, seler, mięczaki • Lactose, celery, molluscs

**Zupa chrzanowa ze smażonym jajkiem
i kwaśnym jabłkiem**



Horseradish soup with fried egg and sour apple 150 ml **44 zł**

Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

**Consommé z pstrągą z lubczykiem,
chrzanem i salsą z pomidorów**



Trout consommé with lovage,
horseradish and tomato salsa 150 ml **48 zł**

Ryby, seler • Fish, celery

SAŁATKI SALADS

**Sałatka z pomidorów z burattą,
miętą, oliwą z oliwek i pistacjami**



Tomato salad with burrata,
mint, olive oil and pistachios 300 g **78 zł**

Laktoza, orzechy, siarczyny • Lactose, nuts, sulphites

**Selekcja sałat z serem gorgonzola,
truskawkami, dressingiem francuskim
i karmelizowanymi orzechami laskowymi**



Mixed lettuce with gorgonzola, strawberries,
French dressing and caramelized hazelnuts 300 g **66 zł**

Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard

**Sałatka tabbouleh z granatem, awokado,
czosnkiem niedźwiedzim i grillowanymi warzywami**



Tabbouleh salad with pomegranate, avocado,
wild garlic and grilled vegetables 300 g **67 zł**

Gluten, soja • Gluten, soya

MAKARONY PASTA

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

**Ravioli z owczym serem
w sosie szatwiowym z guanciale**

Ravioli with sheep cheese
in sage sauce with guanciale 280 g **87 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

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

Black pasta with seafood, garlic, chili and parsley 280 g **109 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, ryby, laktoza, mięczaki • Gluten, shellfish, eggs, fish, lactose, molluscs

**Spaghetti z zielonym pesto,
pomidorami i serem stracciatella**

Spaghetti with green pesto,
tomatoes and stracciatella cheese 280 g **84 zł**

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



RYBY FISH

**Ryba maślana z sosem z wermutu,
szpinakiem i marchewką**

Butterfish with vermouth sauce,
spinach and carrots 300 g **119 zł**

Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites



**Kulbin z purée pietruszkowym,
sosem beurre blanc i ziołami**

Meagre with parsley purée,
beurre blanc sauce and herbs 300 g **129 zł**

Ryby, laktoza • Fish, lactose



**Troć z młodymi ziemniakami, sosem rybnym,
dzikim prażonym ryżem i sałatką z fenkuła**

Sea trout with new potatoes, fish sauce,
roasted wild rice and fennel salad 300 g **129 zł**

Ryby, laktoza • Fish, lactose



MIĘSA MEAT

**Kurczak kukurydziany z sosem jus z kurkami,
bobem i grillowaną sałatką rzymską**

Poussin with chanterelle au jus sauce,
broad beans and grilled romaine lettuce 350 g **92 zł**

Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites

**Pierś z kaczki z krokietem ziemniaczanym
z chorizo i sosem ze smardzów**

Duck breast with potato croquette
with chorizo and morel mushroom sauce 350 g **104 zł**

Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

Biodrówka jagnięca z purée z groszku, sezonowymi warzywami i ziołowym sosem demi-glace

Chump of lamb with pea purée, seasonal vegetables and herb demi-glace sauce 350 g **129 zł**

Laktoza, seler • Lactose, celery



Stek z polędwicy wołowej z fondantem ziemniaczanym, pietruszką, maliną i sosem z zielonego pieprzu

Beef tenderloin steak with potato fondant, parsley, raspberries and green pepper sauce 300 g **139 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



DESERY DESSERTS

Mus jabłkowy z kwiatem czarnego bzu, werbeną cytrynową, kruszonką z kardamonem oraz lodami z pieczonego jabłka

Apple mousse with elderflower, lemon verbena, cardamom crumble and baked apple ice cream 150 g **48 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Mus fiołkowy z różą, consommé jagodowym i bezą

Violet mousse with rose, berry consommé and meringue 150 g **46 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Semifreddo z niebieskiego maku z czarną porzeczką, crème pâtissière i limonką kaffir

Blue poppy seed semifreddo with blackcurrant, crème pâtissière and kaffir lime 150 g **48 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Selekcja dolnośląskich serów

Selection of Lower Silesian cheeses 150 g **76 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.