

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

### Tatar z tuńczyka z majonezem miso, awokado, jalapeño i czipsem z tapioki

Tuna tartare with miso mayonnaise, avocado, jalapeño and tapioca chip



150 g 77 zł

*Ryby, soja • Fish, soya*

### Śledź holenderski z kwaśną śmietaną, burakiem i ziemniakiem

Dutch herring with sour cream, beet and potato



150 g 76 zł

*Ryby, laktoza • Fish, lactose*

### Owoce morza w sosie z białego wina ze śmietaną i pomidorami

Seafood in white wine sauce with cream and tomatoes

180 g 76 zł

*Gluten, skorupiaki, laktoza, mięczaki • Gluten, shellfish, lactose, molluscs*

### Carpaccio wołowe z majonezem z kaparów, serem Bursztyn i dressingiem z musztardy francuskiej

Beef carpaccio with caper mayonnaise,

Bursztyn cheese and French mustard dressing



150 g 82 zł

*Jaja, laktoza, orzechy, gorczyca • Eggs, lactose, nuts, mustard*

### Klasyczny tatar wołowy

Classic beef tartare



150 g 72 zł

*Jaja, gorczyca • Eggs, mustard*

## ZUPY SOUPS

### Zupa minestrone z melonem, cukinią i bazylią

Minestrone with melon, zucchini and basil



150 ml 48 zł

*Seler • Celery*

### Chłodnik z czerwonej kapusty ze śmietaną, lodami musztardowymi, rzepą i chili

Cold red cabbage soup with cream, mustard ice cream, turnip and chili



150 ml 46 zł

*Laktoza, gorczyca, siarczyny • Lactose, mustard, sulphites*

## Zupa szczawiowa z ziemniakiem paryskim i jajkiem poché



Sorrel soup with Parisian potato and poached egg ..... 150 ml **46 zł**

*Jaja, laktoza, seler • Eggs, lactose, celery*

## Azjatycki bulion z kaczki z marynowanym tofu, makaronem ryżowym, grzybami i kolendrą



Asian duck broth with marinated tofu, rice noodles, mushrooms and coriander ..... 150 ml **49 zł**

*Soja, seler • Soya, celery*

## SAŁATY SALADS

### Klasyczna sałata Cezar z kurczakiem / krewetkami

Classic Caesar salad with chicken / shrimps ..... 300 g **68 zł / 74 zł**

*Gluten, jaja, ryby, laktoza, gorczyca / skorupiaki*

*Gluten, eggs, fish, lactose, mustard / shellfish*

### Sałatka z kozim serem, malinami, marynowaną kalarepą, granatem, czerwoną cebulą i pistacjami



Salad with goat cheese, raspberries, marinated kohlrabi, pomegranate, red onion and pistachios ..... 300 g **74 zł**

*Laktoza, orzechy • Lactose, nuts*

### Sałatka Waldorf z indykiem



Waldorf salad with turkey ..... 300 g **62 zł**

*Laktoza, orzechy, seler • Lactose, nuts, celery*

## MAKARONY PASTA

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

### Pierogi z kaczką z marynowanymi grzybami i sosem jabłkowym

Duck dumplings with marinated mushrooms and applesauce ..... 300 g **78 zł**

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

### Spaghetti aglio olio z peperoncino i pietruszką



Spaghetti aglio e olio with peperoncino and parsley ..... 200 g **66 zł**

*Gluten, jaja • Gluten, eggs*

## RYBY FISH

### Filet z pstrąga z ziemniaczanym gratin, sosem berneńskim, lubczykiem, kalarepą i kiszoną rzodkiewką

Trout fillet with potato gratin, Béarnaise sauce, lovage, kohlrabi and pickled radishes ..... 300 g **109 zł**



*Jaja, ryby, laktoza • Eggs, fish, lactose*

### Dorsz z kalafiozem białym, dzikim i romanesco, sosem z omułków, kawiozem yuzu i czosnkiem niedźwiedzim

Cod with white, wild and Romanesco cauliflower, mussel sauce, yuzu caviar and ramsoms ..... 300 g **119 zł**



*Ryby, laktoza, mięczaki • Fish, lactose, molluscs*

## MIĘSA MEAT

### Panierowany schab z kością z purée ziemniaczanym, prażoną cebulą, marynowanym ogórkiem i kwaśną śmietaną

Bone-in breaded pork loin with potato purée, roasted onion, pickled cucumber and sour cream ..... 400 g **94 zł**

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

### Policzki wołowe z sosem demi-glace z purée ziemniaczanym, modrą kapustą, prażoną cebulą, szczypiorkiem i świeżym chrzanem

Beef cheeks with demi-glace sauce with potato purée, red cabbage, roasted onion, chives and fresh horseradish ..... 300 g **114 zł**



*Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites*

### Antrykot wołowy z majonezem chimichurri, frytkami belgijskimi oraz sałatką z pomidorów i cebuli

Beef entrecôte with chimichurri mayonnaise, Belgian fries and tomato and onion salad ..... 300 g **124 zł**



*Jaja, laktoza • Eggs, lactose*

## DESERY DESSERTS

### Panna cotta z kardamonem, sorbetem truskawkowo-pomidorowym i ciastkiem migdałowym

Panna cotta with cardamom,  
strawberry tomato sorbet and almond cookie ..... 150 g **48 zł**  
*Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts*

### Tartoletka truskawkowa z kremem pistacjowym i lodami z karmelizowanej śmietany

Strawberry tartlet with pistachio cream  
and caramelized cream ice cream ..... 150 g **49 zł**  
*Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts*



### Mus jagodowy z budyniem i kozim serem

Blueberry mousse with  
pudding and goat cheese ..... 150 g **46 zł**  
*Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts*



### Krem namelaka z sorbetem jagodowym z jałowcem, bezą i morelą

Namelaka cream with blueberry sorbet  
with juniper, meringue and apricot ..... 150 g **48 zł**  
*Jaja, laktoza • 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.