

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Wędzony pstrąg kłódzki z groszkiem i czipsem z fioletowego ziemniaka



Smoked Kłodzko trout with peas and purple potato chip 150 g **72 zł**

Ryby, laktoza • Fish, lactose

Tatar z troci z marynowanym ogórkiem i musem z awokado

Sea trout tartare with pickled cucumber and avocado mousse 150 g **79 zł**

Gluten, ryby, laktoza, siarczyny • Gluten, fish, lactose, sulphites

Ozorek wołowy z chrzanem, kalarepą, salsą z truskawek i pomidorów



Beef tongue with horseradish, kohlrabi and strawberry and tomato salsa 170 g **72 zł**

Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites

Tatar wołowy z majonezem truflowym, marynowanymi kurkami, cebulką perłową i chipsem ziemniaczanym

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

Beef tartare with truffle mayonnaise, marinated chanterelles, pearl onion and potato chip (at your request, we can prepare a classic version of tartare) 150 g **69 zł**

Gluten, jaja, gorczyca, siarczyny • Gluten, eggs, mustard, sulphites

Wątróbka cielęca z karmelizowaną czerwoną cebulą, malinami, chrustem z kiszonej kapusty i sosem wiśniowym



Veal liver with caramelized red onion, raspberries, crispy sauerkraut strings and cherry sauce 160 g **74 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, mustard

Marynowany węgorz z majonezem paprykowym, konfitowanym porem, dzikim ryżem, sosem miso i świeżą kolendrą

Marinated eel with paprika mayonnaise, leek confit, wild rice, miso sauce and fresh coriander 130 g **82 zł**

Gluten, jaja, soja, laktoza, siarczyny • Gluten, eggs, soya, lactose, sulphites

ZUPY SOUPS

Chłodnik z ogórka z białą rzepą, rzodkiewką, jabłkiem i crème fraîche



Cold cucumber soup with white turnip, radish, apple and crème fraîche 200 ml **44 zł**

Laktoza • Lactose

Krem z pora z chrustem i szczypiorkiem

Leek cream soup with crispy leek strings and chives 200 ml **46 zł**

Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites



Consommé z pomidorów z lanymi kluskami i pieczonymi pomidorami

Tomato consommé with batter noodles and roasted tomatoes 200 ml **46 zł**

Gluten, jaja, seler • Gluten, eggs, celery



Bisque z homara z crème fraîche

Lobster bisque with crème fraîche 200 ml **58 zł**

Skorupiaki, laktoza, seler, siarczyny • Shellfish, lactose, celery, sulphites



SAŁATKI SALADS

Klasyczna sałatka Waldorf z rabarborem

Classic Waldorf salad with rhubarb 300 g **69 zł**

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



Mieszane sałaty z sosem winegret, szynką

Prosciutto, serem burrata i truskawkami

Mixed lettuce with vinaigrette, Prosciutto, burrata and strawberries 300 g **89 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



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

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

Laktoza, orzechy, siarczyny • Lactose, nuts, sulphites



MAKARONY PASTA

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

Tagliatelle z kurkami, bobem i kalarepą w emulsji maślanej

Tagliatelle with chanterelles, broad beans and kohlrabi in butter emulsion 280 g **88 zł**

Gluten, jaja, laktoza, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, sulphites



Czarny makaron z owocami morza

Black pasta with seafood 300 g **108 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, laktoza, siarczyny, mięczaki

Gluten, shellfish, eggs, lactose, sulphites, molluscs

**Spaghetti z pesto z pieczonymi
pomidorami i pistacjami**

Spaghetti with pesto, roasted
tomatoes and pistachios

280 g



89 zł

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

RYBY FISH

**Sandacz z purée z kalafiora, młodą marchewką,
kurkami i wędzonym sosem holenderskim**

Pikeperch with cauliflower purée, young carrots,
chanterelles and smoked Hollandaise sauce

300 g



129 zł

Jaja, ryby, laktoza, siarczyny • Eggs, fish, lactose, sulphites

**Troć z młodymi warzywami,
szpinakiem i sosem rybnym**

Trout with young vegetables,
spinach and fish sauce

300 g



139 zł

Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites

**Kulbin z zielonymi sezonowymi warzywami,
oraz kopytkami z parmezanem i sosem berneńskim**

Meagre with seasonal green vegetables, potato
dumplings with parmesan and Béarnaise sauce

300 g

129 zł

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

**Dorsz z purée z fioletowej marchewki, ziołową kaszą
bulgur, dzikim kalafiorem i sosem beurre blanc**

Cod with purple carrot purée, herb bulgur,
wild cauliflower and beurre blanc sauce

300 g



130 zł

Gluten, jaja, ryby, siarczyny • Gluten, eggs, fish, sulphites

MIĘSA MEAT

**Comber z jelenia z purée z białych warzyw,
młodą marchewką oraz ragoût z aronii i wędzonej śliwki**

Saddle of deer with white vegetable purée,
young carrots and chokeberry and smoked plum ragoût

300 g



139 zł

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

**Polędwiczka wieprzowa z pieczonymi ziemniakami,
fasolką szparagową i sosem szalotkowym**

Pork tenderloin with roasted potatoes,
string beans and shallot sauce

300 g



99 zł

Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites

**Antrykot wołowy z frytkami, sałatką z pomidorów,
czerwonej cebuli, śmietany i sosem chimichurri**

Beef entrecôte with French fries and a salad made of
tomatoes, red onion, sour cream and chimichurri sauce



300 g 129 zł

Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites

**Biodrówka jagnięca z purée z zielonego groszku z miętą,
zieloną soczewicą ze szczypiorkiem i sosem porto**

Chump of lamb with green pea purée, mint,
green lentils with chives and port sauce



300 g 129 zł

Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites

DESERY DESSERTS

Mus limonkowy z miętą

Lime mousse with mint



150 g 48 zł

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

**Sezonowe owoce z sosem angielskim
i lodami waniliowymi**

Seasonal fruit with custard
and vanilla ice cream



150 g 47 zł

Laktoza • Lactose

**Mus tymiankowy z lodami z octu balasamicznego
i herbatnikami orzechowymi**

Thyme mousse with balsamic vinegar
ice cream and nut cookies

150 g 46 zł

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

**Ganache czekoladowy z włoską bezą
i sezonowymi owocami**

Chocolate ganache with Italian
meringue and seasonal fruit



150 g 49 zł

Jaja, laktoza, siarczyny • Eggs, lactose, sulphites

Selekcja dolnośląskich serów

Selection of Lower Silesian cheeses



200 g 76 zł

Laktoza, orzechy, siarczyny • Lactose, nuts, sulphites



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.