

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Krewetki tygrysie z sałatką z glonów wakame, pieczonych pomidorów i sosem z czerwonego curry

Tiger prawns with wakame seaweed salad,
roasted tomatoes and red curry sauce 150 g **79 zł**

Skorupiaki, laktoza • Shellfish, lactose



Klasyczny tatar wołowy z marynowanymi grzybami, czerwoną cebulą, ogórkiem konserwowym i żółtkiem

Classic beef tartare with marinated mushrooms,
red onion, gherkin and egg yolk 150 g **69 zł**

Gluten, jaja, gorczyca • Gluten, eggs, mustard



Śledź holenderski z zielonym jabłkiem, sosem z ogórka kiszzonego i imbiru, chrzanem i majonezem koperkowym

Dutch herring with green apple, pickled cucumber
and ginger sauce, horseradish and dill mayonnaise 150 g **68 zł**

Jaja, laktoza, siarczyny • Eggs, lactose, sulphites



Carpaccio wołowe z majonezem z czarnego czosnku, marynowanym borowikiem i kaparami

Beef carpaccio with black garlic
mayonnaise, marinated boletus and capers 140 g **81 zł**

Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard



ZUPY SOUPS

Zupa kokosowa z chlebowcem, kolendrą, pak choi i kurczakiem

Coconut soup with jackfruit,
coriander, bok choy and chicken 200 ml **52 zł**

Laktoza • Lactose



Krem z cukinii z prażonym zielonym słonecznikiem

Cream of zucchini with
roasted green sunflower seeds 200 ml **42 zł**

Orzechy • Nuts



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

Asian duck broth with marinated tofu, rice noodles, mushrooms and coriander



200 ml 51 zł

Gluten, soja, seler • *Gluten, soya, celery*

Krem z kalafiora z concasse z pomidorów i oliwą z ostrej papryki

Cream of cauliflower with tomato concasse and hot pepper oil



200 ml 48 zł

Laktoza • *Lactose*

SAŁATY SALADS

Klasyczna sałata Cezar z kurczakiem / krewetkami

Classic Caesar salad with chicken / shrimps

300 g 68 zł / 74 zł

Gluten, jaja, laktoza, gorczyca / skorupiaki

Gluten, eggs, lactose, mustard / shellfish

Mieszane sałaty z sezonowymi warzywami

Mixed lettuce with seasonal vegetables



300 g 67 zł

Gorczyca • *Mustard*

MAKARONY PASTA

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

Guanciale carbonara z tartym żółtkiem

Guanciale carbonara with grated egg yolk

220 g 76 zł

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

Pierogi z kaczką z purée z buraka, chrzanem, szpinakiem, kalarepką i sosem tymiankowym

Duck dumplings with beetroot purée, horseradish, spinach, kohlrabi and thyme sauce

300 g 78 zł

Gluten, laktoza, siarczyny • *Gluten, lactose, sulphites*

Risotto szafranowe z groszkiem cukrowym i prażonymi migdałami

Saffron risotto with sugar snap peas and roasted almonds



250 g 72 zł

Laktoza, orzechy, siarczyny • *Lactose, nuts, sulphites*

RYBY FISH

**Filet z pstrąga z purée pietruszkowym,
minisałatą rzymską, salsą z pomidora
i awokado oraz sosem berneńskim**

Trout fillet with parsley purée, mini romaine lettuce,
tomato and avocado salsa and Béarnaise sauce 300 g **119 zł**
Jaja, ryby, laktoza, siarczyny • Eggs, fish, lactose, sulphites



**Łosoś ze szpinakiem, pieczonymi pomidorami,
bobem, karmelizowaną cykorią i sosem rybnym**

Salmon with spinach, roasted tomatoes, broad
beans, caramelized chicory and fish sauce 300 g **122 zł**
Jaja, ryby, laktoza, siarczyny • Eggs, fish, lactose, sulphites



MIĘSA MEAT

**Kurczak kukurydziany z zasmażaną włoską
kapustą, młodymi ziemniakami i sosem jus**

Poussin with fried Italian cabbage,
young potatoes and au jus sauce 350 g **104 zł**
Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



**Żeberko wołowe z ziemniaczanym gratin,
sosem bbq i sałatami z sosem winegret**

Beef rib with potatoes au gratin,
BBQ sauce and lettuce with vinaigrette 350 g **112 zł**
Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



**Gęsie żółtki z chrzanowym purée,
smażonym kalafiozem i sosem demi-glace**

Goose gizzards with horseradish purée,
fried cauliflower and demi-glace sauce 300 g **92 zł**
Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



DESERY DESSERTS

Mus z rabarbaru z coulis truskawkowym,
kruszonką ze słonecznika
i sorbetem cytrynowym

Rhubarb mousse with strawberry coulis,
sunflower seed crumble and lemon sorbet 150 g **48 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Semifreddo orzechowe
z kawą i czarną porzeczką

Nut semifreddo with
coffee and blackcurrant 150 g **49 zł**
Gluten, laktoza, orzechy • Gluten, lactose, nuts

Sernik baskijski z pistacjami
i sosem malinowym

Basque cheesecake with
pistachios and raspberry sauce 150 g **50 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, 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 vegetarian i wegan.
Art Déco Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.