

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z troci z cukinią marynowaną z chili i kawiozem z pstrągą

Sea trout tartare with chili-marinated zucchini and trout caviar 150 g **79 zł** 

Ryby, soja, nasiona sezamu • Fish, soya, sesame seeds

Carpaccio z gotowanych ozorów jelenia z gąbką tymiankową, kalarepą, borówkami i orzechami laskowymi

Venison carpaccio of deer tongues with thyme-flavoured sponge, kohlrabi, blueberries and hazelnuts 150 g **82 zł**

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


Tatar wołowy z majonezem chimichurri, ogórkiem małosolnym, marynowaną gorczycą, piklowanymi grzybami shimeji i sianem z ciasta filo

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

Beef tartare with chimichurri mayonnaise, lightly-pickled cucumber, pickled mustard seeds, pickled shimeji mushrooms and filo pastry hay (at your request, we can prepare a classic version of tartare) 150 g **72 zł**


Gluten, jaja, gorczyca • Gluten, eggs, mustard

Ośmiornica z wegańskim majonezem z czerwonym curry, sałatką z glonów wakame, prażonym sezamem i rzodkwią arbuzową

Octopus with vegan red curry mayonnaise, wakame seaweed salad, roasted sesame seeds and daikon 150 g **110 zł** 

Soja, nasiona sezamu, mięczaki • Soya, sesame seeds, molluscs


Śledź holenderski z cebulą, olejem lnianym i piklowanymi kurkami

Soused herring with onions, linseed oil and pickled chanterelles 150 g **78 zł** 

Ryby • Fish

ZUPY SOUPS

Gazpacho z marynowanymi pomidorami i czosnkiem niedźwiedzim oraz sałatką z awokado i oliwek

Gazpacho with marinated tomatoes and ramsons, served with avocado and olive salad 200 ml **46 zł**  

Krem ze złotego lnu z chipsami pietruszkowymi

Cream of yellow flax
with parsley chips 200 ml **46 zł**

Mleko, orzechy • Milk, nuts



Rosół z kaczki z domowym makaronem

Duck stock with
homemade noodles 200 ml **52 zł**

Gluten, jaja, seler • Gluten, eggs, celery

SAŁATKI SALADS

Sałatka z wędzonym serem górskim, piklowanymi kurkami, pomidorami koktajlowymi i dressingiem żurawinowym

Salad with smoked mountain cheese, pickled
chanterelles, cherry tomatoes and cranberry dressing 250 g **79 zł**

Mleko, gorczyca • Milk, mustard



Sałatka z komosy ryżowej z bobem, zielonym ogórkiem, krewetkami i cytrynowym winegretem

(na państwa życzenie sałatka może zostać
przygotowana w wersji wegańskiej z wędzonym tofu)

Quinoa salad with broad beans,
green cucumber, prawns and
lemon vinaigrette

(upon request, the salad can be prepared
as a vegan dish with smoked tofu) 250 g **89 zł**

Skorupiaki, gorczyca (soja) • Shellfish, mustard (soya)



MAKARONY PASTA

Wszystkie wyroby mączne są wykonane własnoręcznie.

All of our farinaceous products are homemade.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 220 g **89 zł**

Gluten, jaja • Gluten, eggs



Tagliatelle z mulami, pieczonymi pomidorami, czosnkiem i pietruszką

Tagliatelle with mussels, roasted
tomatoes, garlic and parsley 220 g **139 zł**

Gluten, jaja, mleko, mięczaki • Gluten, eggs, milk, molluscs

Pierogi z owczym serem i pieczonymi ziemniakami, z masłem i pudrem z boczku

Pierogi stuffed with sheep's cheese and roasted potatoes, with butter and bacon powder 300 g **98 zł**

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk

RYBY FISH

Filet z troci z konfitowanym porem, kalafiorem romanesco, sosem beurre blanc, truskawkami i czerwonym pieprzem

Sea trout fillet with leek confit, Romanesco broccoli, beurre blanc sauce, strawberries and red pepper 300 g **149 zł**



Ryby, mleko • Fish, milk

Filet z dorsza z czarną komosą ryżową, dzikim kalafiorem, sosem velouté z maślanki i agrestem

Cod fillet with black quinoa, wild cauliflower, buttermilk velouté and gooseberries 300 g **139 zł**

Gluten, ryby, mleko • Gluten, fish, milk

Dorada z młodym szpinakiem duszonym na maśle z orzeszkami pinii i ziemniakami gratin

Gilt-head bream with baby spinach braised in butter, pine nuts and potatoes au gratin 280 g **129 zł**



Ryby, mleko • Fish, milk

MIĘSA MEAT

Filet z kurczaka kukurydzianego z kremową polentą cytrynową, fasolką szparagową i sosem jus

Corn-fed chicken fillet with a creamy lemon polenta, green beans and jus 300 g **110 zł**



Mleko • Milk

Stek z sezonowanej w mleku bawety z pureé ziemniaczanym z palonym masłem, sałatą rzymską, dressingiem z octu sherry i czarnym czosnkiem

Milk-seasoned flank steak with potato purée with brown butter, romaine lettuce, sherry vinegar dressing and black garlic 300 g **165 zł**



Mleko • Milk

Polędwica z jelenia z selerowym purée, kurkami, skwarkami, sosem tymiankowym i jeżynami

Venison fillet with celery purée and chanterelles, with pork rind, thyme sauce and blackberries

300 g **169 zł**



Mleko, seler • Milk, celery

Tomahawk wieprzowy z młodą kapustą, ziemniakami, rabarbarem i koperkiem

Pork tomahawk with baby cabbage, potatoes, rhubarb and dill

400 g **149 zł**



Mleko • Milk

DESERY DESSERTS

Czekoladowe ciastko z karmelem, miso i sorbetem z fermentowanej czarnej porzeczki

Chocolate biscuit with caramel, miso and sorbet made of fermented blackcurrants

150 g **52 zł**



Gluten, jaja, soja, mleko • Gluten, eggs, soya, milk

Mus śmietanowo-bazyliowy z żelem malinowym, biszkoptem i lodami malinowymi

Cream and basil mousse with raspberry jelly, sponge cake and raspberry ice cream

150 g **49 zł**

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk

Pistacjowy sernik nowojorski z kruszonką kakaową i świeżymi owocami

New York-style pistachio cheesecake with cocoa crumble and fresh fruit

150 g **52 zł**



Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk

Selekcja dolnośląskich serów

Selection of Lower Silesian cheeses

200 g **82 zł**



Gluten, orzeszki ziemne, soja, mleko, orzechy, gorczyca

Gluten, peanuts, soya, milk, nuts, mustard



Obniżona zawartość glutenu
Reduced gluten content



Wegetariańskie
Vegetarian

W trosce o Państwa bezpieczeństwo informujemy, że w naszej kuchni używane są: zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soja i produkty pochodne, mleko, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu i mięczaki.

W Restauracji Art Déco dostępna jest również karta menu z daniami dla wegetarian i wegan.

In the interest of your safety, please be advised that our kitchen uses cereals containing gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy and soy-derived products, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds and molluscs.

Art Déco Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.