

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Wątróbka z królika z racuchami jabłkowymi, młodymi liśćmi sałat, marynowaną gorczycą i octem sherry

Rabbit liver with apple pancakes, baby lettuce leaves,
marinated mustard seeds and sherry vinegar 150 g **84 zł**

Gluten, jaja, mleko, gorczyca • Gluten, eggs, milk, mustard

Krewetki tygrysie z czosnkiem niedźwiedzim, szpinakiem, grzankami i pieczonymi pomidorami

Tiger prawns with ramsons, spinach,
croutons and roasted tomatoes 150 g **110 zł**

Gluten, skorupiaki, mleko • Gluten, shellfish, milk

ZUPY SOUPS

Bulion rybny z pomidorami concassé i zielonym groszkiem

Fish stock with tomatoes
concassé and green peas 200 ml **49 zł**

Ryby • Fish



Krem ze szczawiu z jajkiem poché i słodką śmietaną

Cream of sorrel with a poached
egg and sweet cream 200 ml **42 zł**

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Sałatka klinowa z serem Lazur, podsuszanymi pomidorami, grzankami, pudrem z boczku, szczypiorkiem i dressingiem jogurtowym z czosnkiem

Wedge salad with Lazur cheese and dried tomatoes, croutons,
bacon powder, chives and a yoghurt dressing with garlic 250 g **84 zł**

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk

**Pstrąg łososiowy z zieloną soczewicą,
dzikim kalafiozem i sosem kurkowym**

Rainbow trout with green lentils,
wild cauliflower and chanterelle sauce 300 g **130 zł**

Ryby, mleko • Fish, milk



**Pierś z kaczki z kluskami śląskimi,
burakami i sosem wiśniowym**

Duck breast with Silesian dumplings,
beetroot and cherry sauce 300 g **115 zł**

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk

**Udo królika z purée marchewkowym,
fasolką szparagową i sosem smardzowym**

Rabbit leg with carrot purée,
green beans and morel sauce 300 g **145 zł**

Mleko • Milk



**Panierowany mostek wołowy z kremową
polentą, ciemnym sosem piwnym,
marynowaną gorczycą i surówką coleslaw**

Breaded beef brisket with creamy
polenta, dark beer sauce, marinated
mustard seeds and coleslaw 300 g **95 zł**

Gluten, jaja, mleko, gorczyca • Gluten, eggs, milk, mustard

DESERY DESSERTS

**Babka rumowa z musem malinowym,
kremem śmietanowym i owocami**

Rum cake with raspberry
mousse, dairy cream and fruit 150 g **49 zł**

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk

**Sałatka z sezonowych owoców
z miętowym żelem i bezą**

Seasonal fruit salad with
mint jelly and meringue 150 g **52 zł**

Jaja • Eggs



ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok z jabłek i mięty

Apple and fresh mint juice 27 cl **32 zł**



Sok z pomarańczy lub grejpfrutów

Orange or grapefruit juice 27 cl **36 zł**



Sok z gruszek i pomarańczy

Pear and orange juice 27 cl **36 zł**



Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy

Apple, carrot and orange juice 27 cl **35 zł**



Sok z jabłek, ananasa i grejpfruta

Apple, pineapple and grapefruit juice 27 cl **37 zł**



Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki

Tomato, pepper and parsley juice 27 cl **39 zł**



Seler • Celery



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 vegetarian 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.