

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar wołowy z crème fraîche, prażonymi kaparami, majonezem szafranowym, ogórkiem, pudrem grzybowym, cebulką perłową i olejem szczypiorkowym

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

Beef tartare with crème fraîche, roasted capers, saffron mayonnaise, cucumber, mushroom powder, pearl onion and chives oil

(at your request, we can prepare a classic version of tartare) 150 g **69 zł**



Jaja, laktoza • Eggs, lactose

Palia alpejska z omułkami, majonezem z kwaśną śmietaną, chipsem z tapioki, emulsją z ogórka gruntowego i sałaty masłowej oraz olejem koperkowym

Arctic char with mussels, mayonnaise with sour cream, tapioca chips, ground cucumber and butter lettuce emulsion and dill oil

160 g **63 zł**



Ryby, laktoza, seler, mięczaki • Fish, lactose, celery, molluscs

Carpaccio z dorsza z czarną solą, pomarańczą, majonezem garam masala, olejem z pieczonego czosnku, olejem z rukoli i sokiem z limonki

Cod carpaccio with black salt, orange, garam masala mayonnaise, roasted garlic oil, arugula oil and lime juice

140 g **66 zł**



Jaja, ryby • Eggs, fish

Pâté z foie gras z wiśniami, kruszonką leśną i sałatką z polnych ziół

Foie gras pâté with cherries, forest crumble and wild herb salad 150 g **66 zł**

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

Mule w sosie śmietanowym z białym winem, olejem z werbeny, fenkułem, chili, selerem naciowym i focaccią z masłem ziołowym

Mussels in cream sauce with white wine, verbena oil, fennel, chili, celery, and focaccia with herb butter

400 g **68 zł**

Gluten, laktoza, seler, siarczyny, mięczaki • Gluten, lactose, celery, sulphites, molluscs

ZUPY SOUPS

Chłodnik z zielonego ogórka z ginem, arbuzem, olejem koperkowym z werbeną cytrynową, kiszonym koprem włoskim, brązowym fenkułem i kwaśną śmietaną

Green cucumber soup with gin, watermelon, dill oil with lemon verbena, pickled fennel, brown fennel and sour cream

150 ml **42 zł**



Laktoza • Lactose

**Rosół z kaczki z marchewką karmelizowaną
w sosie teriyaki, krokietem mięsnym, dymką,
marchewką, chrustem z pora i olejem kolendrowym**

Duck broth with caramelized carrots in teriyaki
sauce, meat croquette, spring onions, carrots,
leek brushwood and coriander oil



150 ml **49 zł**

Gluten, jaja, soja, laktoza, seler • Gluten, eggs, soya, lactose, celery

**Żurek na maślanie z purée z wędzonego ziemniaka
z guanciale, suszoną wołowiną, żółtkiem,
świeżym chrzanem i majerankiem**

Sour rye soup on buttermilk with smoked potato purée and
guanciale, dried beef, egg yolk, fresh horseradish and marjoram

150 ml **41 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

SAŁATKI SALADS

**Salatka z pomidorami marynowanymi w occie malinowym,
majonezem bazyliowym z trawą cytrynową, burratą,
orzeszkami pinii, kruchym ciastkiem i czerwoną porzeczką**

Salad with raspberryvinegar marinated tomatoes, basil mayonnaise
with lemongrass, burrata, pine nuts, crumbly biscuit and red currant

250 g **68 zł**

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

**Salatka z tuńczykiem, arbuzem, rzepką, kolendrą, limonką,
majonezem wasabi, listkami szpinaku i sałatą richi**

Salad with tuna, watermelon, turnip, coriander, lime,
wasabi mayonnaise, spinach leaves and richi lettuce



250 g **69 zł**

Jaja, ryby, soja, ziarna sezamu • Eggs, fish, soya, sesame seeds

MAKARONY PASTA

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

**Czarny makaron z owocami morza,
czosnkiem, chili i pietruszką**



Black pasta with seafood, garlic, chili and parsley

250 g **92 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, ryby, mięczaki • Gluten, shellfish, eggs, fish, molluscs

**Ravioli z bryndzą i owczym serem z espumą
ziemniaczaną z chorizo, pudrem z prażonej cebuli,
marynowanym agrestem i olejem z szafwii**

Ravioli with 'bryndza' cheese and sheep cheese
with potato espuma and chorizo, roasted onion powder,
pickled gooseberry and sage oil

250 g **64 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Risotto z sosem z omułek z bottargą i selerem naciowym



Risotto with mussel sauce with bottarga and celery

300 g **66 zł**

Ryby, laktoza, seler, siarczyny, mięczaki • Fish, lactose, celery, sulphites, molluscs

RYBY FISH

Sum z prażoną skórą wieprzową z purée marchewkowym z pomarańczą, olejem z czarnego czosnku, minimarchewką z kuminem, dzikim brokułem z pistacją i emulsją maślaną

Catfish with roasted pork skin with carrot purée and orange, black garlic oil, minicarrots with cumin, wild broccoli with pistachio and butter emulsion 280 g **98 zł**



Ryby, laktoza, orzechy • Fish, lactose, nuts

Jesiotr z espumą z czerwonej kapusty, rodzynkami, pommes Anna, pudrem z chorizo i sałatką z kalarepy z olejem kolendrowym

Sturgeon with red cabbage espuma, raisins, pommes Anna, chorizo powder and kohlrabi salad with coriander oil 300 g **109 zł**



Ryby, laktoza • Fish, lactose

Kulbin z sosem curry z olejem szczypiorkowym, purée z karmelizowanej pietruszki, kawiozem z yuzu, groszkiem, edamame i orzeszkami pinii

Culbin with curry sauce with chives oil, caramelized parsley purée, yuzu caviar, peas, edamame and pine nuts 300 g **116 zł**



Ryby, laktoza, orzechy • Fish, lactose, nuts

MIĘSA MEAT

Schab sous vide z foie gras, sosem wiśniowym, burakiem pieczonym w occie balsamicznym, kiszonym burakiem i warzywem strączkowym

Sous vide pork loin with foie gras, cherry sauce, beetroot baked in balsamic vinegar, pickled beetroot and legume vegetables 300 g **106 zł**



Laktoza, seler • Lactose, celery

Pierś z kaczki z sosem jus z mango, purée z topinamburu z miso, brukselką i pomarańczą

Duck breast with mango jus sauce, Jerusalem artichoke purée with miso, Brussels sprouts and orange 280 g **89 zł**



Soja, laktoza, seler • Soya, lactose, celery

Policzki cielęce z sałatką z bobu, kurek i cebuli perłowej z sosem chimichurri i fondantem ziemniaczanym

Veal cheeks with broad bean, chanterelles and pearl onion salad with chimichurri sauce and potato fondant 300 g **119 zł**



Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Gicz jagnięca z fermentowaną gorczycą, sosem demi-glace, młodą kapustą, olejem koperkowym, purée z zielonego groszku z miętą i świeżym groszkiem

Lamb shank with fermented mustard, demi-glace sauce, young cabbage, dill oil, green pea purée with mint and fresh peas 400 g **119 zł**



Laktoza, seler • Lactose, celery

DESERY DESSERTS

Krem mascarpone z czekoladową gąbką kawową

Mascarpone cream with
chocolate coffee sponge 150 g **42 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Suflet z białej czekolady z sorbetem truskawkowym i pudrem z mięty

White chocolate souffle with
strawberry sorbet and mint powder 150 g **42 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Sernik z owczego sera na zimno z jeżynami, kremem miodowym i pyłkiem pszczelim

Cold sheep cheese cheesecake with blackberries,
honey cream and bee pollen 160 g **49 zł**

Jaja, laktoza • Eggs, lactose



Krem różany z pudrem truskawkowym i bezą

Rose cream with strawberry powder and meringue 150 g **43 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Selekcja dolnośląskich serów

Selection of Lower Silesian cheeses 150 g **62 zł**

Laktoza • 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.