

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z tuńczyka z majonezem miso, awokado, jalapeño i czipsem z tapioki

Tuna tartare with miso mayonnaise, avocado, jalapeño and tapioca chip 150 g **79 zł**

Ryby, soja • Fish, soya



Śledź holenderski z kwaśną śmietaną, burakiem i ziemniakiem

Dutch herring with sour cream, beet and potato 150 g **76 zł**

Ryby, laktoza • Fish, lactose



Owoce morza w sosie z białego wina ze śmietaną i pomidorami

Seafood in white wine sauce with cream and tomatoes 180 g **84 zł**

Gluten, skorupiaki, laktoza, mięczaki • Gluten, shellfish, lactose, molluscs

Carpaccio wołowe z majonezem z kaparów, serem Bursztyn i dressingiem z musztardy francuskiej

Beef carpaccio with caper mayonnaise, Bursztyn cheese and French mustard dressing 150 g **84 zł**

Jaja, laktoza, orzechy, gorczyca • Eggs, lactose, nuts, mustard



Klasyczny tatar wołowy

Classic beef tartare 150 g **72 zł**

Jaja, gorczyca • Eggs, mustard



ZUPY SOUPS

Zupa minestrone z melonem, cukinią i bazylią

Minestrone with melon, zucchini and basil 150 ml **48 zł**

Seler • Celery



Krem z salsefii z prażonymi migdałami, grzanką i pastą truflową

Cream of salsify with roasted almonds, toast and truffle paste 150 ml **48 zł**

Gluten, laktoza, orzechy • Gluten, lactose, nuts



Zupa szczawiowa z ziemniakiem paryskim i jajkiem poché



Sorrel soup with Parisian potato and poached egg 150 ml **46 zł**

Jaja, laktoza, seler • Eggs, lactose, celery

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



Asian duck broth with marinated tofu,
rice noodles, mushrooms and coriander 150 ml **49 zł**

Soja, seler • Soya, celery

SAŁATY SALADS

Klasyczna sałata Cezar z kurczakiem / krewetkami

Classic Caesar salad with chicken / shrimps 300 g **68 zł / 74 zł**

Gluten, jaja, ryby, laktoza, gorczyca / skorupiaki

Gluten, eggs, fish, lactose, mustard / shellfish

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



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

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts

Sałatka Waldorf z indykiem



Waldorf salad with turkey 300 g **62 zł**

Laktoza, orzechy, seler • Lactose, nuts, celery

MAKARONY PASTA

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

Pierogi z kaczką z marynowanymi grzybami i sosem jabłkowym

Duck dumplings with marinated
mushrooms and applesauce 300 g **78 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Spaghetti aglio olio z peperoncino i pietruszką



Spaghetti aglio e olio with peperoncino and parsley 200 g **66 zł**

Gluten, jaja • Gluten, eggs

RYBY FISH

Filet z pstrąga z ziemniaczanym gratin, sosem berneńskim, lubczykiem, kalarepą i kiszoną rzodkiewką

Trout fillet with potato gratin, Béarnaise sauce, lovage, kohlrabi and pickled radishes 300 g 119 zł



Jaja, ryby, laktoza • Eggs, fish, lactose

Dorsz z kalafiolem białym, dzikim i romanesco, sosem z omułków, kawiozem yuzu i czosnkiem niedźwiedzim

Cod with white, wild and Romanesco cauliflower, mussel sauce, yuzu caviar and ramsoms 300 g 124 zł



Ryby, laktoza, mięczaki • Fish, lactose, molluscs

MIĘSA MEAT

Panierowany schab z kością z purée ziemniaczanym, prażoną cebulą, marynowanym ogórkiem i kwaśną śmietaną

Bone-in breaded pork loin with potato purée, roasted onion, pickled cucumber and sour cream 400 g 98 zł

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Policzki wołowe z sosem demi-glace z purée ziemniaczanym, modrą kapustą, prażoną cebulą, szczypiorkiem i świeżym chrzanem

Beef cheeks with demi-glace sauce with potato purée, red cabbage, roasted onion, chives and fresh horseradish 300 g 119 zł



Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites

Antrykot wołowy z majonezem chimichurri, frytkami belgijskimi oraz sałatką z pomidorów i cebuli

Beef entrecôte with chimichurri mayonnaise, Belgian fries and tomato and onion salad 300 g 129 zł



Jaja, laktoza • Eggs, lactose

DESERY DESSERTS

Panna cotta z kardamonem, sorbetem truskawkowo-pomidorowym i ciastkiem migdałowym

Panna cotta with cardamom,
strawberry tomato sorbet and almond cookie 150 g **48 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts

Tartoletka truskawkowa z kremem pistacjowym i lodami z karmelizowanej śmietany

Strawberry tartlet with pistachio cream
and caramelized cream ice cream 150 g **52 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts



Mus jagodowy z budyniem i kozim serem

Blueberry mousse with
pudding and goat cheese 150 g **46 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts



Krem namelaka z sorbetem jagodowym z jałowcem, bezą i morelą

Namelaka cream with blueberry sorbet
with juniper, meringue and apricot 150 g **48 zł**
Jaja, laktoza • Eggs, 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.