

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Łosoś z majonezem miso, burakiem, cebulką perłową, porto i ikurą

Salmon with miso mayonnaise, beet, pearl onion, port wine and ikura 160 g **74 zł**



Jaja, ryby, soja, gorczyca • Eggs, fish, soya, mustard

Tuńczyk z majonezem pomarańczowym z chili, orzechami piniowymi, czerwoną cebulką i sosem ponzu

Tuna with orange mayonnaise with chili, pine nuts, red onion and ponzu sauce 160 g **82 zł**



Gluten, jaja, ryby, soja, orzechy, gorczyca • Gluten, eggs, fish, soya, nuts, mustard

Carpaccio z kałamarnicy z majonezem paprykowym, musem z palonego ziemniaka i cytrusami

Squid carpaccio with paprika mayonnaise, roasted potato mousse and citrus fruit 160 g **74 zł**



Jaja, laktosa, gorczyca, mięczaki • Eggs, lactose, mustard, molluscs

Mule w sosie pomidorowym z czosnkiem i focaccią

Mussels in tomato sauce with garlic and focaccia 400 g **79 zł**

Gluten, jaja, laktosa, seler, siarczyny, mięczaki • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites, molluscs

Tataki wołowe z sezamem, marynowaną rzodkiewką, domowymi piklami, orzechami laskowymi i szczypiorkiem

Beef tataki with sesame, pickled radish, homemade pickles, hazelnuts and chives 160 g **69 zł**



Jaja, soja, orzechy, gorczyca, ziarna sezamu • Eggs, soya, nuts, mustard, sesame seeds

Tatar wołowy z marynowaną gorczycą, majonezem z czarnego czosnku, cebulką perłową, prażoną skórą i chrzanem

Beef tartare with marinated mustard, black garlic mayonnaise, pearl onion, roasted rind and horseradish 150 g **69 zł**



Jaja, soja, gorczyca • Eggs, soya, mustard

Tatar klasyczny na życzenie gości

Classic tartare available upon request 150 ml **69 zł**



Jaja, gorczyca • Eggs, mustard

ZUPY SOUPS

Zupa z owocami morza

Seafood soup 150 ml **58 zł**



Skorupiaki, ryby, laktosa, seler, mięczaki • Shellfish, fish, lactose, celery, molluscs

**Krem z ziemniaka z porem,
boczekiem i grzybami**

Cream of potato with leek, bacon and mushrooms 150 ml **46 zł**
Gluten, laktosa, seler • Gluten, lactose, celery

**Consomme grzybowe z jałowcem, selerem
naciowym, jabłkiem oraz pierożkami z baraniną**

Mushroom consomme with juniper,
celery, apple and mutton dumplings 150 ml **52 zł**
Gluten, jaja, laktosa, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

**Zupa z buraka i aronii z musem
z koziego sera i trawą cytrynową**

Beet and chokeberry soup with
goat cheese mousse and lemongrass 150 ml **44 zł**
Laktosa, seler • Lactose, celery



SAŁATKI SALADS

**Sałatka nicejska z jajkiem, marynowanym w sezamie tuńczykiem,
ziemniakami, marynowaną cebulką i dressingiem musztardowym**

Nicoise salad with egg, tuna marinated in sesame,
potatoes, pickled onion and mustard dressing 300 g **77 zł**
Jaja, ryby, ziarna sezamu • Eggs, fish, sesame seeds



**Sałatka z marynowaną dynią, pestkami dyni, ricottą,
dressingiem figowym i karmelizowaną śliwką**

Salad with marinated pumpkin, pumpkin seeds,
ricotta, fig dressing and caramelized plum 300 g **72 zł**
Laktosa, gorczycy • Lactose, mustard



MAKARONY PASTA

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

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

Black pasta with seafood, garlic, chili and parsley 300 g **119 zł**
Gluten, skorupiaki, jaja, ryby, laktosa, mięczaki • Gluten, shellfish, eggs, fish, lactose, molluscs

**Ravioli z policzkami wołowymi z sosem jus,
morelami, chili i lubczykiem**

Ravioli with beef cheeks with au jus sauce,
apricots, chili and lovage 300 g **92 zł**
Gluten, jaja, laktosa • Gluten, eggs, lactose

Risotto z grzybami i mięsnym sosem demi-glace	
Risotto with mushrooms and demi-glace meat sauce	300 g 76 zł
<i>Laktoza, seler • Lactose, celery</i>	

RYBY FISH

Dorsz z sosem beurre blanc z curry, bocznakiem, żurawiną i soczewicą	
Cod with beurre blanc sauce with curry, oyster mushroom, cranberries and lentils	300 g 119 zł
<i>Ryby, laktoza, seler • Fish, lactose, celery</i>	
Troć z warzywami sezonowymi, koprem, wędzonym sosem maślano-migdałowym i purée z salsafii	
Sea trout with seasonal vegetables, dill, smoked butter sauce and salsify purée ..	300 g 109 zł
<i>Ryby, laktoza, seler • Fish, lactose, celery</i>	

MIĘSA MEAT

Polędwiczka wieprzowa z purée z topinamburu, sosem truflowym, grzybami i marchwią	
Pork tenderloin with Jerusalem artichoke purée, truffle sauce, mushrooms and carrot	300 g 106 zł
<i>Laktoza, seler • Lactose, celery</i>	
Biodrówka jagnięca z purée z batatów, sosem jus z rokitnikiem, śliwką i pak choy	
Leg of lamb with yam purée, au jus sauce with sea buckthorn, plum and bok choy	300 g 129 zł
<i>Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites</i>	
Noga z kaczki z purée z pietruszką i orzechem laskowym, burakiem, sosem wiśniowym i ziemniaczanym gratin	
Duck leg with parsley and hazelnut purée, beetroot, sour cherry sauce and potato gratin	300 g 109 zł
<i>Laktoza, orzechy, seler, siarczyny • Lactose, nuts, celery, sulphites</i>	

Comber z jelenia z krokiem ziemniaczanym z czarnym czosnkiem, sosem żurawinowym z czerwonym winem oraz jarmużem	
Saddle of deer with potato croquette with black garlic, cranberry sauce with red wine and kale	300 g 129 zł
<i>Gluten, jaja, soja, laktoza, siarczyny • Gluten, eggs, soya, lactose, sulphites</i>	

DESERY DESSERTS

Mus jagodowy z budyniem i kozim serem

Blueberry mousse with pudding and goat cheese 150 g **44 zł**

Gluten, jaja, laktosa, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts



Deser Pavlova z sorbetem malinowym

Pavlova with raspberry sorbet 150 g **46 zł**

Jaja, laktosa • Eggs, lactose



Mus gruszkowy z lodami ricotta

Pear mousse with ricotta ice cream 150 g **49 zł**

Laktosa, orzechy • Lactose, nuts



Sernik pomarańczowy

Orange cheesecake 150 g **46 zł**

Gluten, jaja, laktosa, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts

Selekcja dolnośląskich serów

Selection of Lower Silesian cheeses 150 g **72 zł**

Laktosa, orzechy • 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 wegetarian i wegan.
Art Déco Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.