

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

**Śledź holenderski z majonezem szczypiorkowym,  
czerwoną cebulką, jabłkiem, chipsem ziemniaczanym  
i smażonym jajkiem przepiórczym**

Dutch herring with chive mayonnaise, red onion, ..... 160 g **62 zł**  
apple, potato chip and fried quail egg  
*Gluten, jaja, ryby, laktosa, gorczyca • Gluten, eggs, fish, lactose, mustard*

**Wędzony pstrąg z sosem z owoców morza,  
kawiorem z yuzu, agrestem i musem ziemniaczanym**

Smoked trout with seafood sauce, yuzu caviar, ..... 160 g **82 zł**  
gooseberries and potato mousse  
*Ryby, laktosa, mięczaki • Fish, lactose, molluscs*



**Wątróbka drobiowa na chałce z cykorią, burakiem,  
pomidorem, boczkiem i czarnym czosnkiem**

Chicken liver on challah with chicory, ..... 180 g **63 zł**  
beetroot, tomato, bacon and black garlic  
*Gluten, jaja, soja, laktosa, siarczyny • Gluten, eggs, soya, lactose, sulphites*

**Prasowana golonka z majonezem wasabi,  
sosem figowym, marynowanymi grzybami i pistacjami**

Pressed pork knuckle with wasabi mayonnaise, ..... 160 g **71 zł**  
fig sauce, pickled mushrooms and pistachios  
*Jaja, laktosa, orzechy, gorczyca • Eggs, lactose, nuts, mustard*



**Carpaccio wołowe z majonezem anchois,  
prażonymi kaparami, parmezanem, granatem i rukolą**

Beef carpaccio with anchovy mayonnaise, ..... 160 g **69 zł**  
roasted capers, parmesan, pomegranate and rocket  
*Jaja, ryby, laktosa, gorczyca • Eggs, fish, lactose, mustard*



## ZUPY SOUPS

**Bulion mięsny z kroketą,  
warzywami julienne i marynowanym jajkiem**

Meat broth with croquette, ..... 150 ml **42 zł**  
julienned vegetables and marinated egg  
*Gluten, jaja, soja, laktosa, seler • Gluten, eggs, soya, lactose, celery*

## Zupa ogórkowa z pstrągiem i kawiorem z cytrusów

Cucumber soup with trout and citrus caviar

Ryby, laktosa, seler • Fish, lactose, celery



150 ml

48 zł

## Zupa cebulowa z zapiekanym serem gorgonzola

Onion soup with baked gorgonzola cheese

Gluten, laktosa, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites



150 ml

42 zł

## SAŁATY SALADS

### Sałatka z kozim serem, sosem żurawinowym, pistacjami i marynowanym burakiem

Goat cheese salad with cranberry sauce,  
pistachios and pickled beetroot

Laktosa, orzechy • Lactose, nuts



300 g

69 zł

### Sałatka rzymska z kurczakiem / krewetkami, kaparami, parmezanem, pudrem z boczku, grzanką i pomidorem koktajlowym

Romaine salad with chicken/shrimp, capers, parmesan  
cheese, bacon powder, crouton and cherry tomato

300 g

68 zł / 72 zł

Gluten, jaja, ryby, laktosa, gorczyca / skorupiaki

Gluten, eggs, fish, lactose, mustard / shellfish

## MAKARONY PASTA

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



### Spaghetti z sosem pomidorowym, burratą i bazylią

Spaghetti with tomato sauce, burrata and basil

Gluten, jaja, laktosa • Gluten, eggs, lactose

250 g

78 zł

### Carbonara

Gluten, jaja, laktosa • Gluten, eggs, lactose

250 g

74 zł

### Tagiatelle z ragoût z jelenia i parmezanem

Tagliatelle with deer ragoût and parmesan

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

280 g

86 zł

## RYBY FISH

**Kulbin z sosem holenderskim, palonym kalafiorem, czarnym czoskiem i makaronem z cukinii**

Meagre with Hollandaise sauce, roasted cauliflower, black garlic and zucchini pasta .....



300 g 119 zł

**Skorupiaki, ryby, jaja, soja, laktosa, siarczyny**

Shellfish, fish, eggs, soya, lactose, sulphites

**Filet z pstrąga z purée z groszku, dzikim brokułem, sosem z owoców morza i wasabi**

Trout fillet with pea purée, wild broccoli, seafood sauce and wasabi .....



300 g 109 zł

**Ryby, laktosa, mięczaki • Fish, lactose, molluscs**

## MIĘSA MEAT

**Żebro wołowe z musem z pieczonej papryki, pomidorami, kimchi i zapiekanką ziemniaczaną**

Beef rib with roasted bell pepper mousse, tomatoes, kimchi and potato casserole .....



350 g 92 zł

**Soja, laktosa • Soya, lactose**

**Żołądki gęsie z sosem ze smardzów z purée ziemniaczanym z palonym masłem i czerwoną kapustą kiszoną**

Goose gizzards with morel mushroom sauce, potato purée with roasted butter and red cabbage sauerkraut .....



350 g 109 zł

**Laktosa, siarczyny • Lactose, sulphites**

**Kurczak kukurydziany z purée z fioletowej marchewki, kukurydzą, sałatą radichhio i sosem chimichuri**

Corn chicken with purple carrot purée, corn, radicchio lettuce and chimichurri sauce .....



350 g 98 zł

**Laktosa • Lactose**

## DESERY DESSERTS

### Fondant czekoladowy z sorbetem mandarynkowym



Chocolate fondant with tangerine sorbet .....

150 g

42 zł

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*

### Mus sernikowo-chałwowy



Cheesecake and halva mousse .....

150 g

46 zł

*Gluten, jaja, laktoza, orzeczy • Gluten, eggs, lactose, nuts*

### Deser kawowy z karmelem



Coffee dessert with caramel .....

150 g

49 zł

*Jaja, laktoza, orzeczy • Eggs, lactose, nuts*

### Ciasto francuskie



### z kremem waniliowym i rokitnikiem

Puff pastry with vanilla cream and sea buckthorn .....

150 g

46 zł

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, 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.