

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Gravlax z troci z majonezem koperkowym, bergamotką i orzechami pinii

Sea trout gravlax with dill mayonnaise,
bergamot orange and pine nuts 150 g **82 zł**

Jaja, ryby, orzechy, gorczyca, siarczyny • Eggs, fish, nuts, mustard, sulphites



Gęsie żółtki z ziołową sałatką ziemniaczaną i marynowanymi rydzami

Goose gizzards with a herb potato salad
and marinated saffron milk caps 150 g **62 zł**

Mleko, seler, gorczyca, siarczyny • Milk, celery, mustard, sulphites



Wędzony pstrąg łososiowy z purée z karczocha, mirabelką i chipsem z fioletowego ziemniaka

Smoked salmon trout with artichoke purée,
mirabelle plums and purple potato crisps 150 g **69 zł**

Ryby, mleko, siarczyny • Fish, milk, sulphites



Tatar wołowy z wędzoną śliwką, marynowanymi grzybami, majonezem lubczykowym, serem pecorino i focaccią

(na państwa życzenie tatar może zostać
przygotowany w klasycznej formie)
Beef tartare with smoked plum,
marinated mushrooms, lovage mayonnaise,
Pecorino cheese and focaccia
(at your request, we can prepare a classic version of tartare) 150 g **75 zł**

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

Śledź holenderski z minisałatką z rukoli, jabłka, selera naciowego i chrzanu z dipem jogurtowym

Matjes herring with rocket, apple, celery and
horseradish mini salad, served with a yoghurt dip 150 g **72 zł**

Ryby, mleko, seler, siarczyny • Fish, milk, celery, sulphites



ZUPY SOUPS

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem, warzywami i szpondrem

Chicken and beef broth with homemade
noodles, vegetables and flat rib 200 ml **52 zł**

Gluten, jaja, seler • Gluten, eggs, celery

**Krem z dyni z sokiem z pomarańczy,
mlekiem kokosowym i pieczonymi kasztanami**

Cream of pumpkin with orange juice,
coconut milk and roasted chestnuts 200 ml **45 zł**

Orzechy • Nuts



**Krem z pora z owocami czarnego bzu
i chrustem ziemniaczanym**

Cream of leek with elderberries
and potato crisps 200 ml **49 zł**

Mleko, siarczyny • Milk, sulphites



SAŁATKI SALADS

**Sałatka z pieczoną dynią, figami, chipsem
z topinamburu i winegretem dyniowym**

Roasted pumpkin salad with figs, Jerusalem
artichoke crisps and pumpkin vinaigrette 250 g **79 zł**

Gluten, jaja, orzeszki ziemne, mleko, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, siarczyny
Gluten, eggs, peanuts, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites



**Sałatka z kozim serem, marynowanym
burakiem, pomarańczą, orzechami
pekan i sosem żurawinowym**

Goat's cheese salad with pickled beetroot,
orange, pecans and cranberry sauce 250 g **82 zł**

Mleko, orzechy, siarczyny • Milk, nuts, sulphites



MAKARONY PASTA

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

**Czarny makaron tagliatelle z krewetkami,
czosnkiem, chili i natką pietruszki**

Black tagliatelle with prawns,
garlic, chilli and parsley 220 g **129 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, mleko, seler, mięczaki • Gluten, shellfish, eggs, milk, celery, molluscs

**Kremowe risotto z borowikami,
rozmarynem i jajkiem sous vide**

Creamy risotto with porcini mushrooms,
rosemary and a sous vide egg 300 g **89 zł**

Jaja, mleko, siarczyny • Eggs, milk, sulphites



**Pierogi z kaczką z majerankiem,
pomarańczą i chipsem z topinamburu**

Pierogi with duck, marjoram, orange
and Jerusalem artichoke crisps 300 g **95 zł**

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk

RYBY FISH

**Troć z kremową kaszą bulgur,
smażonym szpinakiem, dzikim
kalafiozem i sosem szafranowym**

Sea trout with creamy bulgur, fried spinach,
wild cauliflower and saffron sauce 300 g **145 zł**

Gluten, ryby, soja, mleko, seler, siarczyny • Gluten, fish, soya, milk, celery, sulphites

**Kulbin z pieczonymi warzywami
korzennymi, solirodem, czarnym
czosnkiem i sosem z wędzonego masła**

Kulbin with roasted root vegetables, glassworts,
black garlic and smoked butter sauce 300 g **155 zł**

Ryby, mleko, seler • Fish, milk, celery



**Okoń z purée z salsefii, minicukinią,
marynowanym pomidorem i sosem beurre blanc**

Perch with salsify purée, baby courgette,
marinated tomatoes and beurre blanc 280 g **135 zł**

Ryby, mleko, siarczyny • Fish, milk, sulphites



MIĘSA MEAT

**Polędwiczka z jelenia z purée grzybowym,
karmelizowaną czerwoną cebulą,
pieczoną dynią i sosem aroniowym**

Venison tenderloin with mushroom purée, caramelised
red onion, roasted pumpkin and chokeberry sauce 300 g **159 zł**

Mleko, seler, siarczyny • Milk, celery, sulphites



**Policzki wołowe z perłowym kuskusem
w truflowej emulsji ze smażonym
bocznikiem i dzikim brokułem**

Beef cheeks with pearl couscous in a truffle emulsion,
served with pan-fried oyster mushrooms and wild broccoli 350 g **149 zł**

Gluten, mleko, seler, nasiona sezamu, siarczyny • Gluten, milk, celery, sesame seeds, sulphites

Tomahawk wieprzowy z pieczonymi ziemniakami amandine i marynowanymi ogórkami gruntowymi

Pork tomahawk with roasted Amandine
potatoes and pickled field cucumbers 400 g **129 zł**

Gluten, mleko, siarczyny • Gluten, milk, sulphites

Stek z sezonowanej w mleku bawety z ziemniakami hasselback, smażonym jarmużem i sosem chimichurri

Milk-aged bavette steak with Hasselback
potatoes, fried kale and chimichurri sauce 350 g **159 zł**

Mleko • Milk



DESERY DESSERTS

Sernik z koziego sera na kruszonce ze słonecznika z sosem angielskim i lodami wiśniowymi

Goat's cheese cheesecake on a sunflower seed crumble
base, served with custard and cherry ice cream 150 g **52 zł**

Jaja, mleko • Eggs, milk



Miodownik z matchą i musem jogurtowo-miodowym

Honey cake with matcha
and yoghurt-and-honey mousse 150 g **45 zł**

Gluten, jaja, mleko • Gluten, eggs, milk

Ciasto bananowe z limonką i czekoladą

Banana cake with lime and chocolate 150 g **52 zł**

Gluten, jaja, mleko, orzechy • Gluten, eggs, milk, nuts

Selekcja dolnośląskich serów

Selection of Lower Silesian cheeses 200 g **86 zł**

Mleko, orzechy, nasiona sezamu, siarczyny, łubin • Milk, nuts, sesame seeds, sulphites, lupine



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 wegetarian 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.