

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tataki z tuńczyka z sezamem, majonezem chrzanowym, papryką Padrón i granatem

Tuna tataki with sesame seeds, horseradish mayonnaise, Padrón peppers and pomegranate 150 g **86 zł**

Gluten, jaja, ryby, soja, gorczyca, nasiona sezamu, siarczyny

Gluten, eggs, fish, soya, mustard, sesame seeds, sulphites

Carpaccio wołowe z marynowaną szalotką, kurkami, majonezem truflowym i minigrzankami

Beef carpaccio with marinated shallots, chanterelles, truffle mayonnaise and mini croutons 150 g **85 zł**

Gluten, jaja, soja, gorczyca, siarczyny • Gluten, eggs, soya, mustard, sulphites

ZUPY SOUPS

Zupa grzybowa z lanymi kluskami tymiankowymi

Mushroom soup with thyme dumplings 200 ml **52 zł**

Gluten, jaja, soja, mleko, seler • Gluten, eggs, soya, milk, celery

Krupnik na ciemnym piwie z trzema rodzajami kaszy i warzywami

Barley soup on dark beer, with three types of groats and vegetables 200 ml **45 zł**

Gluten, soja, seler, siarczyny • Gluten, soya, seler, sulphites

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Salatka z komosy ryżowej z czerwoną fasolką, zielonym ogórkiem, krewetkami i cytrynowym winegretem

Quinoa salad with red beans, green cucumber, prawns and a lemon vinaigrette 250 g **89 zł**

Skorupiaki, mleko, gorczyca, siarczyny • Shellfish, milk, mustard, sulphites

**Makaron tagliatelle z karczochami,
ośmiornicą i prosciutto crudo**

Tagliatelle with artichokes,
octopus and prosciutto crudo 220 g **115 zł**
Gluten, jaja, siarczyny, mięczaki • Gluten, eggs, sulphites, molluscs

**Pieczony pstrąg łososiowy z gratin
z buraka, rokitnikiem, orzechami pekan,
chrzanem i rukwią wodną**

Roasted salmon trout with beetroot au gratin,
sea buckthorn, pecans, horseradish and watercress 300 g **109 zł**
Ryby, mleko, orzechy • Fish, milk, nuts



**Kurczak kukurydziany z pieczoną
fioletową marchewką, purée z pigwy,
kluszkami dyniowymi i sosem jus**

Corn-fed chicken with roasted purple carrots,
quince purée, pumpkin dumplings and jus 300 g **109 zł**
Gluten, jaja, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu
Gluten, eggs, soya, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds

**Glazurowana golonka z purée
ziemniaczano-chrzanowym,
kapustą zasmażaną i sosem pommery**

Glazed pork knuckle with potato and horseradish
purée, braised cabbage and Pommery sauce 300 g **95 zł**
Mleko, seler, gorczyca, siarczyny • Milk, celery, mustard, sulphites



**Polędwiczka wieprzowa z gratin ziemniaczanym,
marynowaną żurawiną i sosem demi-glace**

Pork tenderloin with potatoes au gratin,
marinated cranberries and demi-glace 300 g **98 zł**
Mleko, seler, siarczyny • Milk, celery, sulphites



DESERY DESSERTS

Figa z makiem z pasternakiem

Figs with poppy seeds and parsnips 150 g **49 zł**
Jaja, mleko • Eggs, milk



Ekler bezowy z kremem porzeczkowym

Meringue éclair with redcurrant cream 150 g **48 zł**

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

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW FRESH FRUIT AND VEGETABLE JUICE

Sok z jabłek i mięty

Apple and fresh mint juice 27 cl **32 zł**



Sok z pomarańczy lub grejpfrutów

Orange or grapefruit juice 27 cl **36 zł**



Sok z gruszek i pomarańczy

Pear and orange juice 27 cl **36 zł**



Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy

Apple, carrot and orange juice 27 cl **35 zł**



Sok z jabłek, ananasa i grejpfruta

Apple, pineapple and grapefruit juice 27 cl **37 zł**



Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki

Tomato, pepper and parsley juice 27 cl **39 zł**



Seler • Celery



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 vegetarian i vegan.

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.