

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Kalamarnica z purée z batatów z pomarańczą i chili, majonezem z wędzonej papryki i konfitowanym pomidorem

Squid with yam purée with orange and chili, smoked paprika mayonnaise and tomato confit 180 g **72 zł**



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

Carpaccio z przegrzebków z majonezem cytrusowym, kawioem z yuzu, lubczykiem, kalarepą i zielonym jabłkiem

Scallop carpaccio with citrus mayonnaise, yuzu caviar, lovage, kohlrabi and green apple 140 g **89 zł**



Jaja, gorczyca, mięczaki • Eggs, mustard, molluscs

Łosoś z sosem porowym, wędzonym crème fraîche i sałatką z fenkuła

Salmon with leek sauce, smoked crème fraîche and fennel salad 170 g **84 zł**



Ryby, laktoza, seler, siarczyny • Fish, lactose, celery, sulphites

Mule w sosie z białego wina ze śmietaną i koprem włoskim

Mussels in white wine sauce with cream and fennel 400 g **82 zł**

Gluten, jaja, laktoza, siarczyny, mięczaki • Gluten, eggs, lactose, sulphites, molluscs

Marynowana troć z musem z kalafiora, majonezem truflowym, chrzanem, bergamotką i kolendrą

Marinated sea trout with cauliflower mousse, truffle mayonnaise, horseradish, bergamot and coriander 160 g **88 zł**



Jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Eggs, fish, lactose, mustard

Terrina z ozorów wołowych z purée z czerwonej kapusty, marynowaną cebulą perłową, majonezem majerankowym oraz pierożkiem z buraka i musu wasabi

Beef tongue terrine with red cabbage purée, pickled pearl onion, marjoram mayonnaise and beetroot slice stuffed with wasabi mousse 170 ml **72 zł**



Jaja, laktoza, gorczyca, siarczyny • Eggs, lactose, mustard, sulphites

Tatar wołowy z majonezem porowym, marynowaną gorczycą, kiszoną kapustą i chipsem z cebuli

Beef tartare with leek mayonnaise, pickled mustard, sauerkraut and onion chip 150 ml **84 zł**

Gluten, jaja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, lactose, mustard

ZUPY SOUPS

Krem porowy z chrustem i szczypiorkiem



Leek cream soup with crispy leek strings and chives 150 ml **46 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Zupa z borowików z lanymi kluskami i chorizo



Boletus soup with batter noodles and chorizo 150 ml **49 zł**

Jaja, laktoza, seler • Eggs, lactose, celery

Zupa chrzanowa ze smażonym jajkiem, kwaśnym jabłkiem i kawiozem ze śledzia

Horseradish soup with fried egg, sour apple and herring caviar 150 ml **44 zł**

Gluten, jaja, ryby, laktoza, seler • Gluten, eggs, fish, lactose, celery

Zabielany rosół rybny z lubczykiem, łososiem, salsą z selera i kopru włoskiego



Fish broth with sour cream, lovage, salmon and celery and fennel salsa 150 ml **56 zł**

Ryby, laktoza, seler • Fish, lactose, celery

SAŁATKI SALADS

Sałatka z kozim serem, brusznicą, marynowaną kalarepką, granatem, czerwoną cebulą i pistacjami



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

Laktoza, orzechy, siarczyny • Lactose, nuts, sulphites

Selekcja sałat z serem gorgonzola, śliwkami, dressingiem francuskim i karmelizowanymi orzechami laskowymi



Mixed lettuce with gorgonzola, plums, French dressing and caramelized hazelnuts 300 g **69 zł**

Laktoza, orzechy, gorczyca, siarczyny • Lactose, nuts, mustard, sulphites

Sałatka z pieczoną dynią, batatem, dressingiem z orzecha włoskiego, chipsem z jarmużu i pomarańczą



Salad with roasted pumpkin, yam, walnut dressing, kale chip and orange 300 g **68 zł**

Orzechy • Nuts

MAKARONY PASTA

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

Czarne risotto z owocami morza



Black risotto with seafood 300 g **98 zł**

Skorupiaki, laktoza, siarczyny, mięczaki • Shellfish, lactose, sulphites, molluscs

**Ravioli z owczym serem w sosie z karmelizowanej
cebuli z marynowanym zielonym jabłkiem**

Ravioli with sheep cheese in caramelized
onion sauce with pickled green apple 280 g **87 zł**

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



**Spaghetti grzybowe z trufkami,
parmezanem i natką pietruszki**

Mushroom spaghetti with truffles,
parmesan and parsley 300 g **89 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



RYBY FISH

**Jesiotr z warzywami sezonowymi, chipsem
z jarmużu i wędzonym sosem holenderskim**

Sturgeon with seasonal vegetables,
kale chip and smoked Hollandaise sauce 300 g **129 zł**

Jaja, ryby, laktoza, siarczyny • Eggs, fish, lactose, sulphites



**Halibut z sosem curry, purée z dyni i trawy
cytrynowej, koperkiem i karmelizowaną cykorią**

Halibut with curry sauce, pumpkin and
lemongrass purée, dill and caramelized chicory 300 g **134 zł**

Ryby, laktoza, mięczaki • Fish, lactose, mięczaki



**Troć z purée ziemniaczanym, ratatouille
warzywnym, sosem rybnym i sałatką z fenkuła**

Trout with potato purée, vegetable
ratatouille, fish sauce and fennel salad 300 g **139 zł**

Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites



MIĘSA MEAT

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

Beef cheeks with demi-glace sauce, potato purée with truffle,
red cabbage, roasted onion, chives and fresh horseradish 300 g **124 zł**

Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites



**Comber z jelenia z topinamburem, jeżynami,
karmelizowaną marchewką i sosem rozmarynowym**

Saddle of deer with Jerusalem artichoke,
blackberries, caramelized carrot and rosemary sauce 300 g **139 zł**

Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites



**Kark jagnięcy z groszkiem, karmelizowaną cebulą, fasolą,
czarnym czosnkiem, borowikami i sosem z czerwonego wina**

Lamb neck with peas, caramelized onion, beans,
black garlic, boletus and red wine sauce 300 g **139 zł**

Soja, laktoza, siarczyny • Soya, lactose, sulphites



**Polędwiczka z dzika ze śliwką, krokietem z kaczej wątróbki
i kaszanki, orzechem laskowym, sosem żurawinowym i burakiem**

Wild boar tenderloin with plum, duck liver and black pudding
croquette, hazelnuts, cranberry sauce and beetroot 300 g **136 zł**

Gluten, jaja, laktoza, orzechy, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, nuts, sulphites

DESERY DESSERTS

**Panna cotta herbaciana z bergamotką,
kruszonką z kasztanów i kremem kajmakowym**

Tea panna cotta with bergamot, chestnut
crumble and caramelized milk cream 150 g **46 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

**Semifreddo orzechowe z pianą tiramisu,
kawą i czarną porzeczką**

Nut semifreddo with tiramisu foam,
coffee and blackcurrant 150 g **49 zł**

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



**Mus czekoladowy z jałowcem, orzechami,
topinamburem, wiśniami i kruszonką rozmarynową**

Chocolate mousse with juniper, nuts, Jerusalem
artichoke, cherries and rosemary crumble 150 g **49 zł**

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

Selekcja dolnośląskich serów

Selection of Lower Silesian cheeses 150 g **78 zł**

Laktoza, 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.