

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Owoce morza w sosie z białego wina ze śmietaną i pomidorami

Seafood in white wine sauce with cream and tomatoes 150 g **84 zł**
Gluten, skorupiaki, laktoza, mięczaki • Gluten, shellfish, lactose, molluscs

Śledź holenderski z zielonym jabłkiem, sosem z ogórka kiszzonego i imbiru, musem chrzanowym i majonezem koperkowym

Dutch herring with green apple, pickled cucumber
and ginger sauce, horseradish mousse and dill mayonnaise 150 g **68 zł**
Jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Eggs, fish, lactose, mustard



Pasztet z wątróbki gęziej z pigwą, majonezem żurawinowym, marynowaną cebulą perłową i pistacjami

Goose liver pate with quince, cranberry
mayonnaise, pickled pearl onion and pistachios 150 g **62 zł**
Jaja, laktoza, gorczyca, siarczyny • Eggs, lactose, mustard, sulphites

Carpaccio wołowe z majonezem z kaparów, serem Bursztyn i dressingiem z musztardy francuskiej

Beef carpaccio with caper mayonnaise,
Bursztyn cheese and French mustard dressing 140 g **84 zł**
Jaja, laktoza, orzechy, gorczyca • Eggs, lactose, nuts, mustard



Tatar wołowy z grzybami, żółtkiem, ogórkiem konserwowym i musztardą dijon

Beef tartare with mushrooms, egg yolk,
gherkin and Dijon mustard 150 g **72 zł**
Gluten, jaja, gorczyca • Gluten, eggs, mustard



ZUPY SOUPS

Azjatycki bulion z kaczki z marynowanym tofu, makaronem ryżowym, grzybami i kolendrą

Asian duck broth with marinated tofu,
rice noodles, mushrooms and coriander 150 ml **49 zł**
Soja, seler • Soya, celery



Krupnik na ciemnym piwie z lubczykiem i szarpaną wołowiną

Barley soup made with dark beer
with lovage and pulled beef

150 ml 48 zł



Laktoza, seler • Lactose, celery

Zupa kokosowa z chlebowcem, kolendrą oraz pak choy i krewetkami

Coconut soup with jackfruit,
coriander, bok choy and shrimps

150 ml 52 zł



Skorupiaki, orzechy • Shellfish, nuts

Krem z salsefii z prażonymi migdałami, grzanką i pastą truflową

Cream of salsify with roasted
almonds, toast and truffle paste

150 ml 48 zł



Gluten, laktoza, orzechy • Gluten, lactose, nuts

SAŁATY SALADS

Klasyczna sałata Cezar z kurczakiem / krewetkami

Classic Caesar salad with chicken / shrimps

300 g 68 zł / 74 zł

Gluten, jaja, ryby, laktoza, gorczyca / skorupiaki

Gluten, eggs, fish, lactose, mustard / shellfish

Sałatka z pieczonych warzyw z serem halloumi, dressinglem figowym oraz agrestem

Salad with roasted vegetables, halloumi
cheese, fig dressing and gooseberries

300 g 67 zł



Laktoza, orzechy • Lactose, nuts

MAKARONY PASTA

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

Pierogi z kaczką, marynowanymi grzybami i sosem jabłkowym

Duck dumplings with marinated
mushrooms and applesauce

300 g 78 zł

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

**Risotto z buraka i wiśni z kozim serem
oraz karmelizowanymi kasztanami**

Beetroot and cherry risotto with goat cheese
and caramelized chestnuts



250 g **72 zł**

Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites



Spaghetti cacio e pepe

220 g **66 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

RYBY FISH

**Filet z pstrąga z ziemniaczanym gratin,
sosem berneńskim, lubczykiem,
kalarepą i kiszoną rzodkiewką**

Trout fillet with potato gratin, Béarnaise sauce,
lovage, kohlrabi and pickled radishes



300 g **119 zł**

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

**Sum z pietruszką, zielonym jabłkiem,
brusznicą, czarną soczewicą i sosem z wermutu**

Catfish with parsley, green apple, lingonberries,
black lentils and vermouth sauce



300 g **129 zł**

Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites

MIĘSA MEAT

**Panierowany schab z kością
z purée ziemniaczanym, prażoną cebulą,
marynowanym ogórkiem i kwaśną śmietaną**

Bone-in breaded pork loin with potato purée,
roasted onion, pickled cucumber and sour cream

450 g **104 zł**

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

**Pierś z kaczki z krokietem ziemniaczanym
z chorizo i sosem ze smardzów**

Duck breast with potato croquette
with chorizo and morel mushroom sauce

300 g **104 zł**

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

**Kurczak kukurydziany z sosem tymiankowym,
marchewką, brukselką i smażonym szpinakiem
z orzechami pinii**

Poussin with thyme sauce, carrot, Brussels
sprouts and fried spinach with pine nuts

..... 350 g **104 zł**



Laktoza, orzechy • Lactose, nuts

DESERY DESSERTS

**Tartaletka jabłkowo-migdałowa
z lodami cytrynowymi**

Apple and almond tartlet
with cinnamon ice cream

..... 170 g **44 zł**



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

**Mus z białej czekolady z goździkami,
kremem z owoców leśnych, kruszonką
piernikową i śliwkami**

White chocolate mousse with cloves, forest
fruit cream, gingerbread crumble and plums

..... 150 g **48 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

**Beza z kremem pomarańczowym,
mirabelką i lodami brandy**

Meringue with orange cream,
mirabelle plum and brandy ice cream

..... 150 g **46 zł**

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

**Sernik baskijski z sosem angielskim,
pistacjami i karmelizowaną wiśnią**

Basque cheesecake with custard,
pistachios and caramelized cherry

..... 150 g **48 zł**



Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, 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 vegetarian i wegan.
Art Déco Restaurant also offers vegan and vegetarian menu.