

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Marynowane sardynki na tymiankowym toście z surówką ze świeżych sałat



Marinated sardines on thyme toast with varieties of fresh lettuce	130 g	48 zł
<i>Cuatro Rayas, Verdejo</i>	150 ml	26 zł

Chrupiące jajko z kawiolem na ragoût z krewetek i cukinii z sosem holenderskim

Scottish egg, shrimps and zucchini ragoût with caviar and hollandaise sauce	130 g	68 zł
<i>Winnica Srebrna Góra, Cuvée Blanc</i>	150 ml	33 zł

Tatar wołowy z żelem z kiszzonego ogórka, suszonym żółtkiem, musztardą dijon, chipsami z topinamburu, piklowaną cebulą perłową i oliwą ze szczypiorku

Beef tartare with pickled cucumber gel, dried egg yolk, dijon mustard, Jerusalem artichoke chips, pickled pearl onions and chive oil	130 g	66 zł
<i>Les Producteurs Réunis, Cuvée Dissenay Chardonnay, Pays d'Oc</i>	150 ml	23 zł



ZUPY SOUPS

Bouillabaisse	220 g	59 zł
<i>Monte del Frá, Cà del Magro, Custoza Superiore</i>	150 ml	28 zł



Rosół z kaczki z chiffonade z kalarepy i marchwi

Duck broth with kohlrabi and carrot chiffonade	160 g	32 zł
<i>12 e Mezzo, Primitivo, Organic Puglia</i>	150 ml	25 zł



Krem grzybowy z jajkiem przepiórczym sous-vide i chrupiącym truflowym panko

Mushroom cream with sous-vide quail egg and truffle panko	220 g	46 zł
<i>Masca del Tacco, Susumaniello, Apulia</i>	150 ml	37 zł



SALĄTY SALADS

* Przystawka / danie główne * Appetizer / main course

Mix sałat z panierowanym w czarnym sezamie kozim serem z dressingiem żurawinowo-imbrowym

Mixed salad, fried goat cheese coated in black sesame seeds with cranberry and ginger dressing	220 g	56 zł
<i>Georg Breuer, Charm Riesling, Rheingau</i>	150 ml	35 zł



Klasyczna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Classic Caesar salad with grilled chicken	* 140 g	30 zł / 220 g 39 zł
<i>Zenato, Pinot Grigio, Veneto</i>	150 ml	29 zł

Klasyczna sałatka Cezar z krewetkami

Classic Caesar salad with shrimps	* 140 g	39 zł / 220 g 53 zł
<i>Attis, Genio Y Figura Albariño, Rías Baixas</i>	150 ml	35 zł

Sałatka z gęsią wątróbką glazurowaną w porto, świeżymi figami, chipsem z piernika i sosem z owoców leśnych

Salad with goose liver glazed in porto, fresh figs, gingerbread chips and forest fruit sauce	140 g	46 zł
<i>Finca La Emperatriz, Crianza, Rioja Alta</i>	150 ml	36 zł

Sałatka z pieczonych warzyw korzennych z purée z topinamburu i masła orzechowego

Baked vegetables salad with purée of Jerusalem artichoke and peanut butter	180 g	46 zł
<i>Wente, Morning Fog Chardonnay, Livermore Valley</i>	150 ml	39 zł



MAKARONY PASTA

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

Spaghetti z krewetkami

Spaghetti with shrimps	220 g	89 zł
<i>Winnica Turnau, Solaris</i>	150 ml	36 zł

Pierogi z kaczką i ragoût grzybowym

Duck dumplings with mushroom ragoût	260 g	61 zł
<i>Peter Lehmann, Layers Red, Barossa</i>	150 ml	35 zł

Ravioli z parmezanem, masłem, rukolą, crudites z parmezanu, chipsami z pasternaku i pomidorkami konfitowanymi

Ravioli with parmesan cheese, butter, rocket, parmesan crudités, parsnip chips and confit tomatoes	250 g	51 zł
<i>Tenuta Rapitalà, Grand Cru Charonnay, Sicilia</i>	150 ml	47 zł



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

Pstrąg Kłodzki z konfitowanymi ziemniakami i kiszoną kapustą z sosem sojowym i masłem

Kłodzki trout with confit potatoes and sauerkraut with soy sauce and butter	250 g	64 zł	
Wente, Morning Fog, Chardonnay Livermore Valley	150 ml	39 zł	

Smażony Kulbin z czarną soczewicą, fondantem z pora i kalarepą w maśle i koperku

Fried meagre fish with black lentils, leek fondant and kohlrabi in butter and dill	260 g	98 zł	
Little Beauty, Insight, Marlborough	150 ml	36 zł	

Grillowana dorada z grillowanymi warzywami i pesto pietruszkowym

Grilled sea bream with grilled vegetables and parsley pesto	250 g	86 zł	
Domaine Vrignaud, Chablis	150 ml	47 zł	



Pierś z kaczki sous-vide ze smażonym jarmużem, Pommes Anna, pieczonymi burakami i sosem wiśniowym

Sous-vide duck breast with fried kale, Pommes Anna, roasted beets and wild cherry sauce	250 g	72 zł	
Tauber & Wasilewski, Cabernet Franc Kopár, Villány	150 ml	60 zł	


Żeberka ze smażonymi ziemniakami, domowymi kiszonkami i sosem BBQ

Pork ribs with fried potatoes, homemade pickled vegetables and BBQ sauce	450 g	76 zł	
Bodega Muga, Reserva Tinto, Rioja	150 ml	45 zł	

Gicz jagnięca z hummusem, karmelizowaną cykorią z ragoût z zielonego groszku i chorizo oraz sosem chambord z miętą

Lamb shank with hummus, caramelized chicory, green pea and chorizo ragoût and chambord sauce with fresh mint	300 g	119 zł	 
EGO Boegas, EL Gorú, Jumila	150 ml	29 zł	

Smażona polędwica wołowa z truflowym puree ziemniaczanym, dynią gotowaną w syropie cukrowym, chipsami z jarmużu i boczniakiem mikołajkowym

Fried beef tenderloin with truffle mashed potatoes, pumpkin cooked in sugar syrup, kale chips, and king oyster mushroom	280 g	108 zł	
Neethlingshof, Pinotage, Stellenbosch	150 ml	39 zł	

DESERY DESSERTS

Karpatka grzybowa z dynią

Mushroom karpatka with pumpkin	150 g	36 zł
<i>Martha's Porto 10 Y.O.</i>	60 ml	29 zł

Sernik mascarpone z coulis malinowym

New York cheesecake with raspberry coulis	140 g	32 zł
<i>Château Jolys, Cuvée Jean, Jurançon</i>	100 ml	29 zł

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

Chocolate fondant with vanilla ice-cream	130 g	32 zł
<i>Bodega Muga, Reserva Tinto, Rioja</i>	150 ml	45 zł

Miodowy crème brûlée z owocami sezonowymi i karmelową kruszonką

Honey crème brûlée with seasonal fruits and caramel crunch	160 g	35 zł
<i>Winnica Turnau, Szlachetny Zbiór</i>	75 ml	32 zł
<i>Nalewka Staropolska</i>	40 ml	33 zł

*Chętnie przedstawimy Państwu nasz wybór smaków i aromatów.
We will be pleased to present to you our selection of flavours.*

Aromatyczny pudding ryżowy z figami

Aromatic rice pudding with figs	180 g	39 zł
<i>Michel Lambert, Domaine de Montlong, Monbazillac</i>	100 ml	28 zł



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian

W Restauracji Art Déco dostępna jest również karta menu z wyszczególnionymi alergenami.
Art Déco Restaurant offers a menu listing possible food allergens.