

M E N U

ARCHEVITA
RESTAURACJA

ARCHEVITA

RESTAURACJA

PRZYSTAWKI SAŁATKI

STARTERS SALADS

Siekany tatar wołowy, marynowane kurki z rozmarynem, majonez z palonym sianem.
Chopped beef tartare, pickled chanterelles with rosemary, mayonnaise with burnt hay.

38 PLN

Sałatka z kaczką, nektarynka, śliwka, cykoria, dresing malinowy.
Salad with duck, nectarine, plum, chicory, raspberry dressing.

36 PLN

Sałatka z pomidorów, twaróg kozi, młody groszek, oliwki czarne, czerwona cebula, nasturcja.
Tomato salad with goat cheese, peas, black olives, red onion, nasturtium.

37 PLN

7

Pasztet z grzybów, marynowane kurki, tatarczuch.
Mashroom pate, pickled chanterelles, buckwheat bread.



32 PLN

6, 10

ZUPY

SOUPS

Krem kurkowy, grzanki brioch.
Chanterelles soup, brioch toast.



26 PLN

7, 9

Zaupa warzywna minestrone.
Minestrone soup.



24 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Żeberka wieprzowe z sosem BBQ, colesław z kalarepy i jabłka, kukurydza.
Pork ribs with BBQ souce, coleslav salad with apple and kohlrabi, corn.

39 PLN

9, 3, 7

Antrykot wołowy, fasolka szparagowa, pikantne ziemniaki, salsa verde.
Beef entrecote, green beans, spicy potatoes, salsa verde.

68 PLN

7, 9, 10

Kanapka z Rostbeefem, brioch, piklowany ogórek, kolendrowy majonez, frytki.
Rostbef sandwich, brioch, pickled cucumber, coriander mayonnaise, chips.

45 PLN

1, 3, 7, 8

Plamiak, tubuleh z zielonymi warzywami, sałatka z fenkuła i pomidora.
Haddock fish, tabuleh with green vegetables, salad with fennel and tomatoes.

49 PLN

1, 4, 9

Tabule z pieczonym bakłażanem, humus.
Tabuleh with baked eggplant, humus.



32 PLN

11

Tagiatele Cacio e pepe z młodą fasolką.
Tagatele cacio e pepe with beans.

35 PLN

1, 3, 7

DESERY

DESSERTS

Sernik Anny B. owoce leśne marynowane z rozmarynem.
Anna B's cheese cake with forest fruits marinated in rosemary.

25 PLN

1, 3, 7

Lawendowe Brulle, granita poziomkowa.
Lavender brule, wild strawberry granita

24 PLN

3, 7

Dania wegetariańskie / Vegetarian dish

Alergeny: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 białko mleka i laktoza, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 ziarna sezamu, 12 dwutlenek siarki, 13 łupin, 14 mięczaki
Allergens: 1 gluten, 2 shellfish (crustaceans), 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soya, 7 milk protein and lactose, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphur dioxide, 13 lupin, 14 molluscs

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. Ceny zawierają podatek VAT.
If you have any special dietary restrictions, allergies or recommendation, please inform the person receiving your order to pass any comments to our Chef. Prices includes VAT.