

ZIELONE MENU

GREEN MENU

ARCHEVITA
RESTAURACJA

Przystawki

Starters

Pieczona skorzonera / domowa granola / jabłko /
majonez selerowy - **39 PLN**
*Skorzonera / homemade granola / apple /
celery mayonnaise*
1,3,8,9

Sushi kalafiorowe / prażony słonecznik / majonez wasabi /
fermentowany kalafior - **35 PLN**
*Cauliflower sushi / roasted sunflower seeds/
wasabi mayonnaise / fermented cauliflower*
5,6,7

Zupy

Soups

Zupa dnia - **25 PLN**
Soup of the day
Zapytaj obsługę o alergen
Ask the staff about allergens

Dania Główne

Main Course

Sałatka z pieczonym burakiem / wędzona dynia /
chrupiący camembert - **38 PLN**
*Roasted beetroot salad / smoked pumpkin / fired
camembert*
1,3,7,8

Borowikowe agnolotti / grillowany por / sos grana
padano - **52 PLN**
Boletus agnolotti / grilled leek / grana padano sauce
1,3,5,6,7,

Kalafiorowa lasagne tikka masala - **45,00 PLN**
Tikka masala cauliflower lasagne
1,3,6,7,8

Desery

Desserts

Ciasto czekoladowo- orzechowe / lody - **27 PLN**
Chocolate and peanuts cake / ice cream
1,3,7,8

Tarta cytrynowa / lody - **25 PLN**
Lemon tart / ice cream
1,3,7

Jabłkowa tarta tatin / lody jogurtowe - **27 PLN**
Tart tatin with apples / yogurt ice cream
1,3,7



ALERGENY/ ALLERGEN

1 gluten / 2 skorupiaki - shellfish / 3 jaja - eggs /
4 ryby - fish / 5 orzeszki ziemne - peanuts / 6 soja - soya /
7 białka mleka i laktoza / milkproteins and lactose /
8 orzechy - nuts / 9 seler - celery / 10 gorczyca - charlock
11 ziarna sezamu - sesame seeds /
12 dwutlenek siarki - sulphur dioxide /
13 łubin - lupin / 14 mięczaki - mollusc /
15 grzyby - mushrooms

CZERWONE MENU

RED MENU

ARCHEVITA
RESTAURACJA

Przystawki

Starters

Tatar z polędwicy wołowej - **59 PLN**

Beef sirloin tartare

3,9,10,15

Marynowany pstrąg jurajski / palony ogórek / chrzan – **42 PLN**

Marinated Jurassic trout / smoked cucumber / horseradish

4,7

Sałatka z krewetkami / domowa muffinka / bisque – **49 PLN**

Shrimp salad / homemade muffin / bisque

1,2,3,7,9

Zupy

Soups

Zalewajka częstochowska – **27 PLN**

Sour rye soup

1,3,7,9,10,15



ALERGENY/ ALLERGEN

1 gluten / 2 skorupiaki – shellfish / 3 jaja – eggs / 4 ryby – fish /

5 orzeszki ziemne – peanuts / 6 soja – soya /

7 białka mleka i laktoza -milkproteins and lactose /

8 orzechy – nuts / 9 seler – celery /

10 gorczyca – charlock / 11 ziarna sezamu – sesame seeds /

12 dwutlenek siarki – sulphur dioxide /

13 łubin – lupin / 14 mięczaki – mollusc / 15 grzyby – mushrooms

Dania Główne

Main Course

Sałatka z pieczonym kurczakiem / szpinak baby / sos anchois– **35 PLN**

Salat with roasted chicken / baby spinach / anchois sauce

7

Stek z polędwicy wołowej / ragu grzybowe / fondant ziemniaczany – **119 PLN**

Beef sirloin steak / mushroom ragu / potato fondant

7,9,15

Dojrzewający kotlet wieprzowy / sałata rzymska / pieczone jabłka - **79 PLN**

Seasoned pork steak / romaine lettuce / baked apples

7,10

Filet z łososia / pieczona cykoria / domowe kopytka – **79 PLN**

Salmon / baked chicory / homemade gnocchi

1,3,4,6,7

Okoń morski / risotto z owocami morza – **85 PLN**

Sea bass / seafood risotto

2,14

Zapiekanka ArcheVita z polędwiczką wieprzową – **45 PLN**

ArcheVita casserole with pork tenderloin

1,3,6,7,15

Pierogi z cielęciną – **42 PLN**

Veal dumplings

1,3,6,7,9,15

Spaghetti carbonara - **49 PLN**

Spaghetti carbonara

1,3,7,9