

M E N U

ARCHEVITA  
RESTAURACJA

ALERGENY:

**PRZYSTAWKI / STARTERS :**

Terrina z perliczki z mussem z kurzej wątróbki / grillowana chałka / sałata z mikro ziół Guinea fowl terrine with chicken liver mousse / grilled challah / micro herbs salad	30 PLN	1, 3, 10
☞ Siekana polędwica wołowa z żółtkiem i cebulą / marynowane kurki / smażone w tłuszczu wołowym frytki Chopped beef sirloin with egg yolk and onions / marinated chanterelles / french fries fried in beef fat	38 PLN	1, 3
☞ Smażony bocznik marynowany w sosie sojowym / kasza gryczana / purée z pietruszki Fried olster marinated in soya sauce / buckwheat groats / parsley purée	20 PLN	6
☞ Pieczonka ziemniaczana / dojrzewający polik wieprzowy / majonez z rukwią wodną Potatopie / seasoned pork cheeks / mayonnaise with watercress	27 PLN	

**SAŁATY / SALADS :**

☞ Mozzarella Bufala / kolorowe pomidory / winegret pomidorowy / oliwa bazyliowa / focaccia Mozzarella Bufala/ colorful tomatoes / tomato vinaigrette / basil olive oil / focaccia	30 PLN	1, 7
☞ Sałatka z grillowanymi szparagami / brokuł łodygowy / groszek cukrowy / cukinia / wędzony pstrąg / majonez Salad with grilled asparagus / stem broccoli / sugar snap peas / zucchini / smoked trout / mayonnaise	32 PLN	3, 4
Klasyczna sałatka Cezar z filetem kukurydzianym / 6-minutowe jajko / parmezan / anchois / grzanki Classic Cezar salad with corn chicken fillet / 6-minute egg / parmesan / anchois / toasts	35 PLN	3, 1

**ZUPY / SOUPS :**

☞ Krem z młodego ziemniaka z czosnkiem niedźwiedzim / chipsy ziemniaczane / kawior z pstrąga Young potato cream with bear garlic / potato chips / trout caviar	22 PLN	7, 4
☞ Częstochowska zupa na kwaszonej mące żytniej / biała kiełbasa / maślaki Częstochowska soup with acidified rye flour / white sausage / suillus luteuses	23 PLN	7, 9, 1
Rosół z makaronem i warzywami Broth with pasta and vegetables	18 PLN	1, 3, 9

**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE :**

☞ Polędwica z dorsza / szparagi / dżem pomidorowy / macka ośmiornicy / młode ziemniaki Cod loin / asparagus / tomato jam / tentacle of octopus / young potatoes	68 PLN	4, 7
☞ Filet z pstrąga / purée z czosnku niedźwiedziego / kasza pęczak / zielona oliwa / brokuł łodygowy Trout fillet / bear garlic purée / pearl barley / green olive / broccoli	65 PLN	1, 4

Arche Burger / wołowina / ser Mimolette / sałata rzymska / pomidory / czerwona cebula / sos estragonowy / frytki  
Arche Burger / beef / Mimolette cheese / Roman lettuce / tomatoes / red onion / tarragon sauce / french fries

50 PLN 1, 4, 7, 5, 11

☞ Sezonowany na sucho antrykot / karmelizowane szalotki / pieczarki smażone na maśle z szalwią / frytki domowe Seasoned dried entrecote / caramelized shallots / mushrooms fried in butter with sage / homemade fries	170 PLN	7
☞ Filet supreme z kurczaka / risotto / marchewki z estragonem Supreme chicken fillet / risotto / carrots with tarragon	40 PLN	7
☞ Pappardelle / ragout z czarnej soczewicy Pappardelle / blacklentil ragout	42 PLN	1, 3, 9
☞ Polędwica wołowa szpikowana wędzoną stoniną / kluska śląska / piklowana czerwona kapusta Beef sirloin with smoked bacon / Silesian dumpling / pickled red cabbage	69 PLN	3, 10

**DESERY / DESSERTS :**

☞ Waniliowy crème brule / ciasto oliwne Vanilla crème brule / olivecake	20 PLN	1, 3, 7
☞ Tarta czekoladowa / lody z kaszy pęczak / sos słony karmel Chocolate tart / pearl icecream / salty caramel sauce	25 PLN	1, 3, 7
☞ Sernik z białą czekoladą / truskawki / beza / czarny bez Cheesecake with white chocolate / strawberries / meringue / Black lilac	26 PLN	7, 3
Lody sezonowe Seasonal icecream	12 PLN /porcja	7, 3

**MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU :**

Rosół z makaronem Chicken noodle soup	12 PLN	1, 3, 7, 9
Nuggetsy z kurczaka / coleslaw Chicken nuggets / coleslaw	24 PLN	1, 7
Pulpeciki rybne / sos pomidorowy / makaron Fish meatballs / tomato sauce / pasta	21 PLN	1, 3, 5, 7, 9

☞ Dania wegetariańskie / Vegetarian dish

☞ Bez glutenu / Gluten free

☞ Danie regionalne / Regional dish

W kuchni używamy tylko naturalnych produktów, bez polepszaczy smaku i konserwantów.  
Wszystkie dania gotujemy i pieczemy sami, nie używamy półproduktów, gramatury dań znajdują się u obsługi.

**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 lupin, 14 mięczaki

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

We use only natural products, without any flavor enhancers and preservatives. All dishes we cook and bake ourselves and we don't use semi-finished products. To find information about the weight of the dishes, please ask the member of the team.

**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

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.