



M E N U


ARCHEVITA  
RESTAURACJA

## PRZYSTAWKI / STARTERS :

 Terina z głowizny, piklowana cebula i grzyby, chips z musztardy  
Terrine from a pig's head, pickled onions and mushrooms, mustard chips


 Tatar wołowy z kimchi i chlebem tatarczuch  
Beef tatar with kimchi and tatarczuch bread

 Tatar klasyczny, ogórek, szalotka, pikle  
Classic tatar, cucumber, shallot, pickles

 Plastry wędzonego wołowego serca z dżemem paprykowym  
Slices of smoked beef heart with paprika jam



Ravioli z ricottą i pieczoną dynią hokaido, palone masło  
Ravioli with ricotta and roasted hokaido pumpkin, burn butter

 Fermentowane warzywa, rzodkiewka, kalafior, kimchi


 Fermented vegetables, radish, cauliflower, kimchi

## SAŁATY / SALADS :

Sałatka z wątróbką drobiową, roszponka, śliwki karmelizowane, orzechy laskowe, grzanki brioche  
Salad with chicken liver, cornsalad, carmelized plumps, hazelnuts, brioche croutons

 Sałatka z pieczarką portobello i serem taleggio, oliwa truflowa,  
 grillowana cukinia, suszone pomidory  
Salad with portobello mushrooms and taleggio cheese, truffle oil, grilled zucchini, dried tomatoes

## ZUPY / SOUPS :


 Krem borowikowy, podpiłomyk z szalwią  
Boletus mushroom cream soups, flat bread with sage


 Częstochowska zupa na kwaszonej mące żytniej / biała kielbasa / maślaki  
Częstochowska soup with acidified rye flour / white sausage / suillus luteuses

 Zupa z kiszonym burakiem, fasolą i puree ziemniaczanym  
Soup with fermented beetroot, beans and potatoe puree

Rosół z makaronem  
Chicken broth with noodles

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE :

 Filet z gęsi, polenta z masłem orzechowym, glazurowana brukselka i dynia  
Goose filet, polenta with peanut butter, glazed brussels sprouts and pumpkin

 Udko z kurczaka kukurydzianego, pieczona fasola, smażony jarmuż z czosnkiem  
jus kurczaka  
Corn chicken leg, baked beans, southe kale with garlic, chicken jus

ALERGENY:

28 PLN 9, 10

38 PLN 3, 4, 7, 11

38 PLN 3, 4, 7, 11

22 PLN

29 PLN 1, 3, 7, 8

12 PLN 4, 8, 9, 11

32 PLN 5, 8, 11

30 PLN 5, 8

22 PLN 1, 7, 9


23 PLN 1, 7, 9

18 PLN 7, 9

15 PLN 1, 3, 9


50 PLN 5, 6

39 PLN 9


 Rostbeef Wagu, masło miso z makiem, skorzonera, frytki  
Wagu roastbeef, miso butter with poppyseeds, salsify (or black oyster plant), home made fries

Burger jagnięcy, bułka brioche, kozi ser, ketchup z buraka, roszponka, frytki z ziarnami fenkuła  
Lamb burger, Brioche buns, goat cheese, beetroot, lamb lettuce, french fries with fennel seeds



Skrzydło Raji, puree ziemniaczane z czarnym czosnkiem, szpinak  
Skate wing, potato puree with black garlic, spinach

 Risotto borowikowe z homarem  
Boletus mushroom risotto with lobster

Smażony sandacz z ravioli grzybowym, puree z pasternaku, sos homarowy  
Saute zander with mushroom ravioli, parsnip puree, lobster sauce

 Burger z tofu i kimczy  
Tofu and kimchi burger

## DESERY / DESSERTS :

 Gruszka gotowana w winie, owsianka wegańska z masłem orzechowym  
 i borówkami  
Poche pear in wine, vegan porridge with peanut butter and blueberries

 Foundant czekoladowy, słony karmel, lody sezamowe  
Chocolate fondant, salty caramel, sesame ice cream

Deser dnia / Dessert of the day

## MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU :

Mini cheese burger, korniszon, pomidor, frytki  
Mini cheese burger, gherkin, tomatoes, fries

Stipsy z kurczaka, surówka z marchwi  
Chicken strips, carrot slaw

 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 łupin, 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.

199 PLN

50 PLN

45 PLN

99 PLN

48 PLN

40 PLN

20 PLN

25 PLN

22 PLN

25 PLN

24 PLN

ALERGENY:

5, 6, 7, 11

1, 3, 5, 6, 7, 8, 11

1, 2, 4, 7, 14

2, 4, 7, 9, 14

1, 2, 3, 4, 7, 9, 14

3, 4, 5, 7, 8, 11

5, 8

1, 3, 5, 7, 8, 11

1, 3, 5, 7, 9