GLASS
GARDEN

MENU

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

PIECZONE ZIEMNIAKI
24 PLN | 270 g

Kiszona cytryna, szalotka, cykoria, ser Ślubowski

ROASTED POTATOES

Preserved lemon, shallot, chicory, Ślubowski farmhouse cheese

SERY ŚLUBOWSKIE
45 PLN | 210 g

Konfitura cebulowa, miód, orzechy, bakalie

ŚLUBOWSKI FARMHOUSE CHEESES

Onion confit, honey, walnuts, dried fruits

TATAR WOŁOWY Z BAWETY
52 PLN | 180 g

Gorczyca, szczypior, słonecznik, żółtko, chipsy ziemniaczane

BEEF BAVETTE TARTARE

Mustard seeds, chives, sunflower seeds, egg yolk, potato chips

PSTRĄG KŁODZKI
45 PLN | 230 g

Crème fraîche, ogórek marynowany, fenkuł, chili, koperek, olej cytrynowy

KŁODZKI TROUT

Crème fraîche, pickled cucumber, fennel, chili, dill, lemon oil

ZUPY | SOUPS

BULION GRZYBOWY ZE ŚMIETANĄ
29 PLN | 400 g

Pyzy, duxelle, oliwa truflowa

MUSHROOM BROTH WITH CREAM

Potato dumplings, mushroom duxelle, truffle oil

DOMOWY ROSÓŁ
24 PLN | 370 g

Lane kluski, pieczone warzywa, kurczak, lubczyk

HOMEMADE CHICKEN BROTH

Homemade noodles, roasted vegetables, chicken, lovage

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

SCHAB Z KOŚCIĄ
68 PLN | 530 g

Duszona kapusta, pieczone ziemniaki, sos tymiankowy

BONE-IN PORK CHOP

Braised cabbage, roasted potatoes, thyme sauce

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI
72 PLN | 400 g

Kopytka, wiśnie, demi-glace, radicchio, palone masło

CONFIT DUCK LEG

Potato dumplings, cherries, demi-glace, radicchio, brown butter

KOPYTKA Z WIŚNIAMI
36 PLN | 285 g

Kopytka, wiśnie, wegetariański demi-glace, radicchio, palone masło

POTATO DUMPLINGS WITH CHERRIES

Potato dumplings, cherries, vegetarian demi-glace, radicchio, brown butter

RISOTTO Z PSTRĄGIEM Z KOTLINY KŁODZKIEJ
76 PLN | 650 g

Risotto, marynowana dynia, orzechy włoskie, mirabelka, boczniaki, parmezan

RISOTTO WITH TROUT FROM KŁODZKA VALLEY

Risotto, pickled pumpkin, walnuts, mirabelle plum, king oyster mushrooms, parmesan cheese

RISOTTO Z MARYNOWANĄ DYNIĄ
59 PLN | 550 g

Risotto, marynowana dynia, orzechy włoskie, mirabelka, boczniaki, parmezan

RISOTTO WITH PICKLED PUMPKIN

Risotto, pickled pumpkin, walnuts, mirabelle plum, king oyster mushrooms, parmesan cheese

BRIOCHE Z KURCZAKIEM
65 PLN | 550 g

Udko z kurczaka, kimchi, majonez chili, cebula, sałata, sos serowy

CHICKEN BRIOCHE

Chicken thigh, kimchi, mayonnaise chili, onion, lettuce, cheese sauce

mleko *milk* · gluten *gluten* · seler *celery* · ryby *fish* · gorczyca *mustard* · SO_2 dwutlenek siarki *sulphur dioxide* · skorupiaki *crustaceans* · grzyby *mushrooms* · jaja *eggs* · orzechy *nuts* · mięczaki *mollusca*

soja *soya* · łubin *lupine* · nasiona sezamu *sesame seeds* · orzeszki ziemne *peanut*

Informacje dot. alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi. | All information about allergens in our dishes you can get from our service.

DESERY | DESSERTS

PRAŻONE JABŁKO
26 PLN | 220 g

Kogel-mogel, kruszony piernik, lody

ROASTED APPLE

Kogel-mogel, gingerbread crumble, ice cream

DESER JOGURTOWY
32 PLN | 190 g

Owoce leśne, kruszonka

YOGURT DESSERT

Forest berries, crumble

KOKTAJLE ALKOHOLOWE
| ALCOHOLIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ
36 PLN | 200 ml

Likier Aperol, wino musujące Neirano Perlato, pomarańcza, woda gazowana

Aperol liqueur, Neirano Perlato sparkling wine, orange, sparkling water

GARDEN SPRITZ
41 PLN | 250 ml

Wino musujące Neirano Perlato, syrop różany, cytryna, różowa soda grejpfrutowa Three Cents, płatki róży

Neirano Perlato sparkling wine, rose syrup, lemon, Three Cents Pink Grapefruit Soda, rose petals

HUGO SPRITZ
35 PLN | 200 ml

Wino musujące Neirano Perlato, syrop z kwiatów bzu, limonka, cytryna, mięta, woda gazowana

Neirano Perlato sparkling wine, elderflower syrup, lime, lemon, mint, sparkling water

WHISKY SOUR
34 PLN | 120 ml

Burbon Jim Beam White, Angostura Bitters, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, pomarańcza

Jim Beam White bourbon, Angostura Bitters, lemon juice, sugar syrup, egg white, orange

BASIL & PEAR MARTINI
31 PLN | 120 ml

Wódka Finlandia Mint & Cucumber, gruszka, syrop bazyliowy, sok z cytryny

Finlandia Mint & Cucumber vodka, pear, basil syrup, lemon juice

CUBA LIBRE
30 PLN | 300 ml

Rum Havana Club 3 Y.O., Coca-Cola, limonka

Havana Club 3 Y.O. rum, Coca-Cola, lime

ROSEMARY GIN & TONIC
32 PLN | 300 ml

Gin Beefeater, tonic, syrop rozmarynowy, rozmaryn

Beefeater Gin, tonic water, rosemary syrup, rosemary

LAVENDER COLLINS
38 PLN | 220 ml

Gin Hendrick's, syrop lawendowy, cytryna, woda gazowana

Hendrick's Gin, lavender syrup, lemon, sparkling water

MOKTAJLE | MOCKTAILS

CUCUMBER BLOOM
28 PLN | 240 ml

Gin bezalkoholowy, ogórek, limonka, syrop z kwiatów bzu, woda gazowana

Alcohol-free gin, cucumber, lime, elderflower syrup, sparkling water

HERBAL CITRUS COOLER
18 PLN | 180 ml

Cytryna, pomarańcza, miód, mięta, rozmaryn, napar z owoców leśnych

Lemon, orange, honey, mint, rosemary, forest fruit infusion

KAWA I HERBATA
| COFFEE & TEA

ESPRESSO	**12 PLN** | 30 ml
ESPRESSO DOPPIO	**14 PLN** | 60 ml
AMERICANO	**14 PLN** | 150 ml
CAPPUCCINO	**16 PLN** | 150 ml
FLAT WHITE	**18 PLN** | 150 ml
LATTE	**18 PLN** | 200 ml

HERBATA DILMAH
16 PLN | 250 ml

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

COCA-COLA ZERO / COCA-COLA / FANTA / SPRITE
12 PLN | 250 ml

TONIC KINLEY
12 PLN | 250 ml

Pink aromatic, berry

KROPLA BESKIDU
12 PLN | 330 ml

Niegazowana, gazowana

Still, sparkling

SOK CAPPY
12 PLN | 250 ml

Pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Orange, apple, grapefruit

BURN
16 PLN | 250 ml

Napój energetyczny

Energy drink

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY
22 PLN | 200 ml

FRESHLY SQUEEZED JUICE

ALKOHOL | ALCOHOL

APERITIFS

MARTINI Bianco, Extra Dry, Rosso, alk. 14,4% obj.	**18 PLN** | 100 ml
CAMPARI, alk. 25% obj.	**18 PLN** | 40 ml

LIKIERY | LIQUEURS

	40 ml
BAILEYS, alk. 17% obj.	**20 PLN**
AMARETTO DISARONO, alk. 21% obj.	**20 PLN**
KAHLUA, alk. 16% obj.	**22 PLN**
COINTREAU, alk. 40% obj.	**24 PLN**
MALIBU, alk. 18% obj.	**20 PLN**
JAGERMEISTER, alk. 38% obj.	**22 PLN**

WÓDKA | VODKA

	alk. 40% obj. | 40 ml
WYBOROWA	**16 PLN**
OSTOYA	**20 PLN**
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	**16 PLN**
FINLANDIA KLASYCZNA I SMAKOWA	**18 PLN**

Zapytaj obsługę o dostępne smaki
Ask the staff for available flavors

BELVEDERE	**32 PLN**

GIN

	alk. 37,5%–41,4% obj. | 40 ml
BEEFEATER	**19 PLN**
BEEFEATER PINK STRAWBERRY	**19 PLN**
BOMBAY SAPPHIRE	**28 PLN**
HENDRICK'S	**30 PLN**
BULLDOG	**26 PLN**

RUM

	alk. 37,5%–40% obj. | 40 ml
HAVANA CLUB 3 Y.O.	**22 PLN**
HAVANA CLUB 7 Y.O.	**24 PLN**
BUMBU THE ORIGINAL	**29 PLN**
DICTADOR 12 Y.O.	**34 PLN**

WHISKY | WHISKEY | BURBON

	alk. 40%–43,2% obj. | 40 ml
BALLANTINE'S	**19 PLN**
CHIVAS 12 Y.O.	**29 PLN**
CHIVAS REGAL XV	**36 PLN**
JAMESON	**22 PLN**
JIM BEAM	**20 PLN**
JACK DANIEL'S	**24 PLN**
WOODFORD RESERVE	**34 PLN**
BEARFACE	**34 PLN**

WHISKY SINGLE MALT

	alk. 40%–46% obj. | 40 ml
ARDBEG 10 Y.O.	**38 PLN**
GLENFIDDICH 12 Y.O.	**34 PLN**
GLENFIDDICH 15 Y.O.	**48 PLN**
MACALLAN 12 Y.O.	**50 PLN**

KONIAK | COGNAC | BRANDY

	alk. 40% obj. | 40 ml
HENNESY VS	**34 PLN**
MARTEL VSOP	**40 PLN**
METAXA 5*	**22 PLN**

TEQUILA

	alk. 40% obj. | 40 ml
TEQUILA OLMECA Silver	**23 PLN**
TEQUILA OLMECA Gold	**26 PLN**

PIWO | BEERS

PIWO Z NALEWAKA | DRAFT BEER

BUDWEISER BUDVAR jasny, alk. 5,0% obj.	**18 PLN** | 300 ml
BUDWEISER BUDVAR jasny, alk. 5,0% obj.	**21 PLN** | 500 ml
BUDWEISER BUDVAR ciemny, alk. 4,7% obj.	**18 PLN** | 300 ml
BUDWEISER BUDVAR ciemny, alk. 4,7% obj.	**21 PLN** | 500 ml
BUDWEISER REZANE, alk. 5,0% obj.	**23 PLN** | 500 ml

PIWO BUTELKOWE | BOTTLE BEER

PIWO REGIONALNE, alk. 4,5%–6,0% obj.	**25 PLN** | 500 ml

REGIONAL BEER

ERDINGER weissbier, alk. 5,3% obj.	**24 PLN** | 500 ml
LITOVEL miodowy, alk. 5,0% obj.	**21 PLN** | 400 ml
ESTRELLA damn, alk. 4,6% obj.	**19 PLN** | 330 ml

PIWO BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC BEERS

BUDWEISER nealko, alk. <0,5% obj.	**20 PLN** | 500 ml
BAVARIA, alk. 0,0% obj.	**18 PLN** | 330 ml

ZAPRASZAMY DO ODKRYCIA SMAKÓW SEZONU!

ZAPYTAJ NASZĄ OBSŁUGĘ O AKTUALNE MENU SEZONOWE.

Discover the flavors of the season!
Ask our staff about the current seasonal menu.

Kazimierza Wielkiego 23, Wroclaw
+48 667 120 348
restauracja_glassgarden
Glass Garden