



PRZĘDZALNIA

RESTAURACJA


PRZYSTAWKI / APPETIZERS

 **PIECZONY CAMEMBERT** PLN 19
W ROZMARYNIE, PORTO ORAZ Z DODATKIEM FIG I GRISSINI
ROASTED CAMEMBERT
IN ROSEMARY, PORT WINE AND WITH FIGS AND GRISSINI

 **TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** PLN 35
Z OGÓRKIEM KISZONYM, CEBULĄ, GRZYBAMI
MARYNOWANYMI ORAZ ŻÓŁTKIEM

BEEF TENDERLOIN TARTARE
WITH PICKLED CUCUMBER, ONION, MARINATED
MUSHROOMS AND EGG YOLK

CARPACCIO WOŁOWE PLN 37
Z RUKOLĄ, POMIDOREM KOKTAJLOWYM,
PARMEZANEM ORAZ OLIWĄ TRUFLOWĄ


 **BEEF CARPACCIO**
WITH ROCKET, CHERRY TOMATO, PARMESAN CHEESE
AND TRUFFLE OIL

KREWETKI Z MASŁEM CZOSNKOWYM PLN 49
Z CYTRYNĄ, KOPREM ORAZ MIXEM SAŁAT
SHRIMPS WITH GARLIC BUTTER
WITH LEMON, DILL AND LETTUCE MIX

SAŁATKI / SALADS

 **PIECZONY BURAK** PLN 26
Z RUKOLĄ, FETĄ ORAZ ORZECHAMI PINII

 **BAKED BEET**
WITH ROCKET, FETA CHEESE AND PINE NUTS

 **BOWL Z KURCZAKIEM** PLN 27
Z BATATAMI, BROKUŁEM, CHRUPIĄCĄ CIECIERZYCĄ,
SZPINAKIEM, KAPUSTA CZERWONĄ, MIGDAŁAMI
ORAZ SOSEM JOGURTOWYM

BOWL WITH CHICKEN
WITH YAM, BROCCOLI, CRISPY CHICKPEAS, SPINACH,
RED CABBAGE, ALMONDS AND YOGHURT SAUCE

CIEPŁE NAPOJE / HOT DRINKS

HERBATA EKSPRESOWA / PLN 8
RÓŻNE SMAKI
EXPRESS TEA DIFFERENT TASTES

HERBATA LIŚCIASTA 300 ML / PLN 12
PARZONA W DZBANKU
LEAF TEA MADE IN A TEAPOT

ESPRESSO / PLN 8

ESPRESSO DOPPIO / PLN 16

CAPPUCCINO / PLN 10

CAFFE LATTE / PLN 12

KAWA LATTE RÓŻNE SMAKI / PLN 16
COFFEE WITH SYRUP AND FOAMY MILK

KAWA LATTE Z LIKIEREM / PLN 20
AMARETTO LUB BAILEYS
**COFFEE WITH AMARETTO
OR BAILEYS LIQUEUR**

KAWA PO IRLANDZKU / PLN 20
IRISH COFFEE
COFFEE WITH IRISH WHISKY
AND CANE SUGAR

 WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN
 BEZGLUTENOWE / GLUTEN FREE

ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

SOK 300ML / PLN 15
ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW LUB WARZYW
FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE



SOKI OWOCOWE 200ML / PLN 6
POMARAŃCZA, JABŁKO, CZARNA PORZECZKA,
GREJPFRT, POMIDOR
FRUIT JUICE
ORANGE, APPLE, BLACK CURRANT,
GRAPEFRUIT, TOMATOE


WODA MINERALNA / MINERAL WATER
SAN PELLEGRINO 250 ML / PLN 10 750 ML / PLN 16
ACQUA PANNA 250 ML / PLN 10 750 ML / PLN 16
GÓRSKA NATURA 300 ML / PLN 6

NAPOJE GAZOWANE / CARBONATED DRINKS
PEPSI 200 ML / PLN 6
PEPSI MAX 200 ML / PLN 6
7 UP 200 ML / PLN 6
MIRINDA 200 ML / PLN 6
SCHWEPPES TONIC 200 ML / PLN 6
RED BULL 250 ML / PLN 12

ZUPY / SOUPS

MAŚLANKOWA PLN 15
Z PUREE ZIEMNIACZANYM ORAZ BEKONEM
BUTTERMILK SOUP
WITH POTATO PUREE AND BACON SPRINKLES


 **KREM Z DYNI** PLN 19
Z PANNA COTTĄ POMARAŃCZOWĄ ORAZ PISTACJAMI
 **PUMPKIN CREAM**
WITH ORANGE PANNA COTTA AND PISTACHIOS


 **CONSOMME GRZYBOWE Z KACZKĄ** PLN 24
Z WŁOSZCZYZNĄ I PIETRUSZKĄ ORAZ LANYMI KLUSKAMI
MUSHROOM CONSOMME WITH DUCK
WITH SOUP VEGETABLES, PARSLEY AND HOMEMADE POLISH
POURED NOODLES

RAMEN PLN 28
Z PIEROŻKAMI DIM SUM Z KREWETKAMI, WARZYWAMI,
DYMKĄ, JAJKIEM ORAZ CHILLI

RAMEN
WITH DIM SUM WITH SHRIMPS, VEGETABLES,
SPRING ONIONS, EGG AND CHILLI

PASTY / PASTAS

 **RAVIOLI Z KALAFIEM I ORZECHAMI** PLN 26
Z TWAROŻKIEM ORAZ PESTO Z DZIKIEGO CZOSNKU
RAVIOLI WITH CAULIFLOWER AND NUTS
WITH COTTAGE CHEESE AND WILD GARLIC PESTO

 **MAKARON ŻYTNI** PLN 35
Z GRZYBAMI I ZIEŁONYM GROSZKIEM Z DODATKIEM PARMEZANU
RYE PASTA
WITH MUSHROOMS AND GREEN PEAS WITH PARMESAN CHEESE

NOODLE Z OŚMIORNICĄ PLN 43
Z KIEŁKAMI FASOLKI MUNG, SELEREM NACIOWYM,
JALAPENO ORAZ SOSEM Z TAMARYNDOWCA

NOODLES WITH OCTOPUS
WITH MUNG BEAN SPROUTS, CELERY, JALAPENO
AND TAMARIND SAUCE

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

CASA PECUNIA PROSECCO INSIGHT  PLN 20  PLN 100 

WINA CZERWONE / RED WINES

FLAGSTON DRAGON TREE  PLN 24  PLN 110 

SAMMARCO PRIMITIVO DI MANDURIA  PLN 22  PLN 100


COTO MAYOR CRIANZA  PLN 28  PLN 140

ZUCCARDI SERIE A MALBEC  PLN 38  PLN 170

WINA BIAŁE / WHITE WINES

BOUCHARD CHARDONNAY  PLN 22  PLN 100 

COTO MAYOR BLANCO  PLN 22  PLN 100

ANTICHELLO PINOT GRIGIO VENEZIE  PLN 28  PLN 130

ALLENDORF KABINETT RIESLING TROCKEN  PLN 37  PLN 170



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

ROLADKA Z INDYKA PLN 37
PODAWANA Z KASZĄ GRYZANĄ, JARMUŻEM, GRZYBAMI,
WĘDZONYM TWAROGIEM ORAZ SOSEM POROWYM
TURKEY ROLL
SERVED WITH BUCKWHEAT GROATS, KALE, MUSHROOMS,
SMOKED COTTAGE CHEESE AND LEAK SAUCE

POLICZKI WIEPRZOWE PLN 45
Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI, KAPUSTĄ CZERWONĄ
ORAZ JABŁKIEM
PORK CHEEKS
WITH POTATO PANCAKES, RED CABBAGE AND APPLE

FILET Z DORSZA PLN 48
ZPUMPERNIKLEM, PUREE Z WASABI, DYNIĄ ORAZ SOSEM MISO
COD FILLET
WITH PUMPERNICKEL, WASABI PUREE, PUMPKIN
AND MISO SAUCE

UDKO Z KACZKI PLN 54
PODAWANE Z KOPYTKAMI Z KOZIM SEREM, TRUFLĄ,
BURAKAMI GLAZUROWANYMI ORAZ GRUSZKĄ
DUCK LEG
SERVED WITH POTATO DUMPLINGS WITH GOAT CHEESE,
GLAZED BEETS AND PEAR

 **POŁĘDWICA WOŁOWA** PLN 71
PODAWANA Z "CRASH HOT POTATOE", CUKINIĄ Z KIMCHI
ORAZ SOSEM SLIWKOWYM
 **BEEF TENDERLOIN**
SERVED WITH CRASH HOT POTATOE, COURGETTE
WITH KIMCHI AND PLUM SAUCE

DESERY / DESSERTS

MUS GRUSZKOWY PLN 19
Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ
PEAR MOUSSE
WITH SMOKED PLUM

SUFLET CZEKOLADOWY PLN 19
Z LODAMI WANILIOWYMI
CHOCOLATE SOUFFLE
WITH VANILLA ICE-CREAM

PIWO / BEER

ŻYWIEC BECZKOWY 500 ML / PLN 10 300 ML / PLN 8 
ŻYWIEC DRAUGHT BEER

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 330 ML / PLN 8
ŻYWIEC FREE ALCOHOL BEER

HEINEKEN 500 ML / PLN 10

PAULANER JASNY / CIEMNY 500 ML / PLN 15
PAULANER LIGHT / DARK

PIWO REGIONALNE 500 ML / PLN 15
REGIONAL BEER

PON-CZW 13:00 - 22:00
PT-SOB 13:00 - 23:00 ND 13:00 - 21:00

MON-THU 1 PM-10 PM
FRI-SAT 1 PM - 11 PM SUN 1 PM - 9 PM

www.fabrykawelny.pl/restauracje