

# *Restauracja Pod Cizemką*

---



## *Restauracja*




czynna codziennie od 12<sup>00</sup> do 22<sup>00</sup>  
we are open from 12 am till 10 pm



# Restauracja Pod Cizemką

## Przystawki / Starters

**Tatar z polędwicy wołowej** 250gr **31 zł**  
*Beef fillet tartar*



- \*  *Santa Rita 120 Carmenere* - 15 cl 15 zł
- \*  *Mesta Tempranillo* - 75 cl 60 zł
- \*  *Mesta Tempranillo Rose* - 75 cl 60 zł

**Kaszok z musem musztardowym i ogórkiem kiszonym w miodzie** 180gr **18 zł**  
*Black pudding with mustard mousse and honey pickled cucumber*

- \*  *Blue Moscatel* - 15 cl 15 zł
- \*  *Blue Moscatel* - 75 cl 70 zł



**Gołąbek z kapusty włoskiej z kaszą pęczak i wieprzowiną w sosie grzybowym** 230gr **29 zł**

*Cabbage leaf stuffed with pearl barley and porkmeat served with mushroom sauce*

- \*  *Santa Rita 120 Carmenere* - 15 cl 15 zł
- \*  *Villa Rocca Montepulciano* - 75 cl 70 zł

**Dojrzewająca wołowina na sałacie z białym serem oraz sosem malinowo-borówkowym** 140gr **25 zł**

*Dried beef served on salad with cottage cheese and raspberry-blueberry sauce*

- \*  *Camden Park Cabernet Sauvignon* - 15 cl 15 zł
- \*  *Giuseppe Campagnola Ripasso* - 75 cl 120 zł

## Zupy / Soups

**Zupa rakowa podana z weką okraszoną masłem rakowym** 250 ml **18 zł**  
*Crayfish soup served with slice of bread roll with butter*

**Krem z pieczonej marchewki z mlekiem kokosowym i kolendrą serwowany z paluchem krucho-drożdżowym** 350 ml **14 zł**

*Creamy roasted carrot soup with coconut milk and coriander served with crunchy breadstick*

**Consomme z wołowiną, warzywami i jajkiem w koszulce** 300 ml **15 zł**  
*Consommé with beef, vegetables and poached egg*

\* **Wina rekomendowane do potraw**


# Restauracja Pod Cizemką

## Dania Główne / Main courses


**Medaliony z polędwicy wołowej w pistacjach** 350 gr 60 zł  
**z palonym masłem podane z ręcznie krojonymi frytkami**  
**oraz marynowanym w tokaju jabłkiem i morelą**  
*Beef tenderloin medallions with pistachio crust, homemade french fries*  
*and Tokaj marinated apple and peach*

- \*  Mesta Tempranillo - 75 cl 60 zł
- \*  80 Anni Barbera D'Asti D.O.C.G - 75 cl 110 zł
- \*  Santa Rita Medalla Real Gran - 75 cl 120 zł

**Noga kaczki w drapakach podana** 460 gr 40 zł  
**z placuszkami z marchewki kaliny i brokułem z masłem**  
*Duck leg in blackberries served with carrot pancakes and broccoli with butter*

- \*  Giuseppe Campagnola Ripasso - 75 cl 120 zł



**Policzki wołowe na kaszotto z sosem burgundzkim** 500 gr 40 zł  
**podane z marynowanym patisonem**  
*Cheeks of beef served on pearl barley with Burgundy sauce and marinated scallopini squash*

- \*  Hacienda Lopez de Haro Rioja - 75 cl 110 zł

**Bitki cielęce w sosie hibiskusowym** 500 gr 40 zł  
**podane z puree marchewkowym i surówką colesław**  
*Veal cutlets with hibiscus sauce served with carrot puree and coleslaw salad*

- \*  Matsu El Picaro Toro - 75 cl 85 zł

**Polędwiczkę wieprzową w sosie z białego sera** 380 gr 40 zł  
**podane na placuszkach ziemniaczanych z ciecierzycą i prażonym porem**  
*Pork tenderloin with cotagge cheese sauce served with potato- chickpeas pancakes,*  
*and roasted leek*

- \*  Santa Rita 120 Carmenere - 15 cl 15 zł
- \*  Villa Rocca Montepulciano - 75 cl 70 zł

\* **Wina rekomendowane do potraw**


# Restauracja Pod Cizemką

## Ryby /Fish

**Pstrąg sauté z masłem krewetkowym** 650 gr 40 zł  
**serwowany z kiszoną kapustą i ziemniakami po polsku**  
*Trout sauté with crayfish butter served with sauerkraut and Polish style potatos*

\*  Campagnola Pinot Grigio - 15 cl 15 zł  
\*  Mesta Verdejo White - 75 cl 60 zł

**Polędwica z dorsza w cieście Yorkshire** 350 gr 60 zł  
**na risotto z groszkiem cukrowym i szafranowym sosem**  
*Cod loin in Yorkshire batter served on risotto with mangetout and saffron sauce*

\*  Picton Bay Sauvignon Blanc - 75 cl 90 zł

## Desery / Desserts

**Kreps z konfiturą śliwkową** 190 gr 19 zł  
**i domowym likierem czekoladowym**  
*Pancake with plum jam and homemade chocolate liqueur*

**Gruszka z kaszą jaglaną gotowaną w cydrze** 180 gr 18 zł  
**podana na musie malinowym**  
*Pear with millet cooked with cider served on raspberry sauce*

**Plaster ananasa karmelizowany w cukrze** 230 gr 18 zł  
**podany z jogurtem greckim, wiórkami kokosowymi**  
**oraz konfiturą z czarnej porzeczki**  
*Slice of caramelized pineapple served with yoghurt, coconut shreds and blackcurrant jam*

**Fantazja gusta czekoladowego, lodów, owoców, musu mango** 180 gr 20 zł  
**i kruszonej białej czekolady**  
*Chocolate gusto fantasy with icecream, fruits, mango mousse and crumbled white chocolate*

# Restauracja Pod Cizemką

## Dania wegetariańskie i wegańskie Fish/ Vegetarian and vegan dishes

**Sałatka z łososiem** 250g 28 zł  
*Salad with salmon*

- \*  Mesta Verdejo White -15 cl 12,00 zł
- \*  Mesta Verdejo White -75 cl 60,00 zł
- \*  Ebony Vale Chardonnay -75 cl 60,00 zł

**Warzywna zupa z ciecierzycy z buraczkami** 300m 12 zł  
*Vegetables soup with chickpeas and beetroot*



**Zupa grzybowa z grzankami** 300 ml 15 zł  
*Mushroom soup with toast*



**Grycoki ( pierogi z kaszą gryczaną)** 320g/ 8szt. 14 zł  
*Dumplings with buckwheat filling*

**Kotlety z ciecierzycy w sosie pomidorowym  
podane z warzywami z wody** 400g 24 zł  
*Chickpea cutlets in tomato sauce with boiled vegetables*

**Tagliatelle z łososiem w sosie śmietanowym** 380 g 26 zł  
*Tagliatelle in cream sauce with salmon*

- \*  Campagnola Pinot Grigio - 15 cl 15,00 zł
- \*  Villa Rocca Montepulciano - 75 cl 70,00 zł

**\* Wina rekomendowane do potraw**