

„Nasze menu oparte jest o regionalne produkty najwyższej jakości i odzwierciedla również sezonowość w ich dostępności.”

Przemysław Bednarz

Szef Kuchni Aruana



Restauracja Aruana to ekskluzywna restauracja a la carte, której menu oparte jest o regionalne produkty najwyższej jakości i odzwierciedla również sezonowość w ich dostępności. Specjalnością Restauracji Aruana jest nowoczesna kuchnia polska – tradycyjny smak podany w nowej, intrygującej odsłonie.

Dziś współczesny człowiek „ulepsza” jedzenie i produkty przez co pozbawia ich naturalnych wartości. Tworząc Restaurację Aruana kierowaliśmy się harmonią z otaczającą przyrodą oraz powrotem do naturalnych wartości i smaku. Stworzyliśmy miejsce, gdzie każdy może oddać się chwili refleksji podczas wspólnego posiłku i zapomnieć o wciąż bieżącym świecie.

Aruana słynie z nowoczesnej kuchni polskiej, w której tradycyjne smaki prezentowane są w unikalnej, zaskakującej formie. Nowa odsłona restauracji to również nowe menu, w którym znajdzie się też miejsce dla najbardziej sztanarowych dań, których nasi goście mieli okazję spróbować na przestrzeni lat.

Szczególnie polecamy

Polskie Sery z Gołęczewa

60,-

ser swojski tradycyjny z ziołami włoskimi (30g)
ser długodojrzewający „Stare Złoto” (30g)
ser długodojrzewający wędzony (30g)
ser dojrzewający „Siwy Kazik” (30g)

dodatki - konfitura gruszkowa, miód

Alergeny: 1,5,6,7,8,10,13



SILVER

Ser swojski tradycyjny, świeży

Pasuje na każdą okazję. Typ sera wytwarzany w wielu miejscach świata ze względu na prosty proces produkcji. W Polsce wytwarzany od dawna zwłaszcza na północnym wschodzie.

Sery dojrzewające

Lekko słodkie i orzechowe, zawdzięczają swój smak i zapach dodatkowi kultur mleczarskich pochodzących z górzystych i tradycyjnie serowarskich zakątków Europy. Po 12 miesiącach dojrzewania, przemienia się w „Stare Złoto”, który świetnie nadaje się do tarcia czy łupania.

„Siwy Kazik”

Ser dojrzewający, ręcznie pielęgnowany z porostem szlachetnych pleśni – jeden z klejnotów gołęczewskiej serowni. Powstający dzięki wspólnemu wysiłkowi łaciątych producentek mleka, serowara, kultur mleczarskich, wspartych przez szlachetną pleśń z gatunku Mycodore.



Alergeny 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Sezam 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki 15. Danie bez glutenu

Przystawki

<i>Tatar Hereford</i>	77,-
żółtko, lubczyk, topinambur, szczypiorek	
Alergeny 1, 3, 6, 9, 10, 12, 13	
<i>Carpaccio z gęsi</i>	56,-
Maliny, kasza gryczana, rukola	
Alergeny 1, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8	
<i>Wędzony pstrąg z Zielenicy</i>	69,-
wędzona sielawa, chrzan, cytryna	
Alergeny 1, 2, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13	
<i>Salatka z serem „Siwy Kazik”</i> 🌿	49,-
cykoria, dynia, rokitnik, chałka	
Alergeny 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8	
<i>Seler confitowany</i> 🌿	41,-
pomidor, bulion warzywny, rozmaryn	
Alergeny 1, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8	
<i>Kawior Antonius Siberian 4*</i>	400,-
intensywny, złożony, rzeźki smak z wyraźnym i czystym finiszem	
Alergeny 4	
<i>Kawior Antonius Oscietra 4*</i>	460,-
kremowy smak, z nutami umami i orzechów, zrównoważony delikatną słonością	
Alergeny 4	

Zupy

<i>Warszawski klasyk w wydaniu Aruana</i>	41,-
flaczki cielęce, marchew, majeranek	
Alergeny 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13	
<i>Krem z borowika</i> 🌿	45,-
boczniak ostrygowaty, kasztan, koperek	
Alergeny 1, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13	

Alergeny 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy
9. Seler 10. Gorczyca 11. Sezam 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki 15. Danie bez glutenu
🌿 danie wegetariańskie 🌿🌿 danie wegańskie

Dania główne

<i>Pierogi z policzkiem wołowym</i> morela, demi-glace, chrzan, jarmuż, lubczyk Alergeny 1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13	79,-
<i>Risotto z leśnych grzybów</i> 🌿 sery z „Golęczewa”, świeża trufła Alergeny 1, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8	69,-
<i>Sandacz</i> raki, chorizo, kalafior, brokuł, pieróg Alergeny 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8	89,-
<i>Dorsz Skrei</i> beurre blanc prosecco, topinambur, pomidory, szalotka, kapary Alergeny 1, 2, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8	89,-
<i>Kaczka</i> pasternak, dzika róża, jagoda Alergeny 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 8	98,-
<i>Comber cielęcy z kością</i> bigos, ziemniaki, borowik, marchewka Alergeny 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13	135,-
<i>Polędwica wołowa</i> Pasternak, sos z czerwonego wina, warzywa korzeniowe, miód pitny Alergeny 1, 6, 7, 9, 10, 12, 13	160,-
<i>Jagnięcina nowozelandzka</i> topinambur, seler, marchew, demi-glace, mięta Alergeny 1, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8	120,-

Alergeny 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy
9. Seler 10. Gorczyca 11. Sezam 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki 15. Danie bez glutenu
🌿 danie wegetariańskie 🌿🌿 danie wegańskie

Desery

Lody palone masło

42,-

orzechy, solone masło, karmel

Alergeny 1, 3, 7, 8, 12, 13

Deser a'la „W-Z”

43,-

śmietana, czarna porzeczka, czekolada

Alergeny 1, 3, 7, 8, 12, 13

Monodeser kawa

43,-

gruszka, lody śmietankowe, kasztany

Alergeny 1, 3, 7, 8, 12, 13

Koktajle

Amundsen Mule 36,-
Amundsen, Ginger Beer, Limonka

Hugo Spritz 33,-
DeKuper czarny bez, Prosecco Treviso,
Woda gazowana

Kwai Fech 31,-
Kwai Fech, Prosecco Treviso, Woda gazowana

Woodford Old Fashioned 49,-
Woodford Reserva, Angostura, Cukier brązowy,
Twist z pomarańczy

Negroni 35,-
Gin Millhill's, Campari, Martini Rosso

Limonce Spritz 36,-
Limonce, Prosecco Treviso, Woda gazowana

Caipirinha 33,-
Cachaca Ipanema, Syrop cukrowy, Limonka

Aperol Spritz 39,-
Aperol, Prosecco Treviso, Woda gazowana

Sex on the Beach 33,-
Wódka Bols Prestige, Peach Tree,
Sok pomarańczowy, Sok żurawinowy

Wasabi Sour 31,-
Wódka Stock Prestige, Sok z cytryny,
Syrop z melona, Wasabi

Tequila Sunrise 33,-
Tequila Sierra Blanco, Sok pomarańczowy,
Grenadyna

Basil Smash 43,-
Fords Gin, Syrop cukrowy, Sok z cytryny,
Świeża bazylia

Daiquiri 33,-
Rum Republica Blanco, Sok z limonki,
Syrop cukrowy

Clan Campbell Sour 33,-
Clan Campbell, Sok z cytryny,
Syrop cukrowy, Białko

Piwa 0,3 / 0,33 / 0,5

Perła Export 18,- / - / 21,-

Zwierzyniec Pszeniczne 20,- / - / 23,-

Perła 0% 18,- / - / 21,-
- / - / 24,-

Piwo Craft

Napoje zimne 0,2 / 0,33 / 0,7

Coca-Cola 16,- / - / -

Coca-Cola zero, Sprite,
Tonic, Fanta, Fuzetee

Red bull 21,- / - / -

Ginger beer 19,- / - / -

Kinga, gaz / b.gaz - / 11,- / 16,-

Soki owocowe 12,- / - / -

Soki świeżo wyciskane 19,- / - / -

Napoje gorące

Espresso 14,-

Double Espresso 18,-

Americano 15,-

Cappucino 18,-

Latte 18,-

Kawa zbożowa 15,-

Irish Coffe 36,-

Kawa mrożona 19,-

Herbata Piag 25,-

Herbata naturalne mieszanki 18,-