

# MENU

ARUANA W OGRODZIE

Zapraszamy

sobota - niedziela | 13.00 - 22.30

## Przystawki

### Wędzony jesiotr 61,-

podplomyk / jabłko / remoulade z selera / orzech włoski / sos cytrynowy na maślanec / oliwa koperkowa  
**Alergeny:** 1, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

### Tatar wołowy Hereford 74,-

szcypiorek / cebula / majonez lubczykowy  
**Alergeny:** 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

### Szparagi zielone z nutą ognia 49,-

emulsja z palonego masła i maślanek / bottarga  
**Alergeny:** 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

### Salatka z kurczakiem zagrodowym 48,-

ser koryciński z kozieradką / pieczona botwinka / vinegrette truskawkowy / ogórek / kruszonka z prażonych orzechów  
**Alergeny:** 1, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

### Assiette z kalafiora 47,-

purée z kalafiora / kalafior w zalewie / kalafior pieczony / olej pietruszkowy  
**Alergeny:** 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

## Zupy

### Bulion wołowy długo gotowany 36,-

lane kluseczki / oliwa lubczykowa / pręga wołowa / warzywa sezonowe  
**Alergeny:** 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13

### Krem z wiosennego szczawiu 35,-

halibut wędzony / młody ziemniak z ogniska / kwaśna śmietana / szcypiorek  
**Alergeny:** 1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13

## Pasty

### Pappardelle leśna Carbonara 68,-

guanciale / portobello / smardze natka pietruszki / żółtko / parmezan  
**Alergeny:** 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

### Ravioli ze szparagami 68,-

grillowane szparagi / piana z sera „Gapiszon” / czosnek niedźwiedzi  
**Alergeny:** 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

## Dania główne

### Polędwica wołowa sezonowana 160,-

dziki brokuł / jeżyny / dressing chili-estragon / ziemniaki z czosnkiem niedźwiedzim  
**Alergeny:** 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

### Udka perliczki confit 90,-

sałatka z botwinką / orzechy / vinegrette z czarnej porzeczki / kopytka smażone / sos maślanekowo-lubczykowy  
**Alergeny:** 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

### Podhalańska biodrówka jagnięca 120,-

zielona fasolka szparagowa / kasza perłowa / sos jogurtowo-miętowy  
**Alergeny:** 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

### Okoń morski 85,-

por z ogniska / kruszonka migdałowa z truflą / ziemniaki konfitowane w oliwie z oliwek  
**Alergeny:** 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

### Sandacz w lekkiej odstonie cytrusowej 75,-

sałatka z kopru włoskiego / vinegrette cytrusowy / fasola „Jaś” z pomidorami i parmezanem  
**Alergeny:** 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13

### Seler w orzechach laskowych 68,-

grillowane szparagi / młoda cukinia / rzodkiewka marynowana / maślanek lubczyk / rukola  
**Alergeny:** 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

## Desery

### Karpátka 38,-

nowoczesna interpretacja klasyki / maliny  
**Alergeny:** 1, 3, 7, 8, 12, 13

### Lody z palonego masła 42,-

kruszonka orzechowa / sos czekoladowo-orzechowy  
**Alergeny:** 1, 3, 7, 8, 12, 13

### Rabarbar & czarny bez 42,-

smak wiosny / biała belgijska czekolada / biszkopt miodowy  
**Alergeny:** 1, 3, 7, 8, 12, 13

## Polecane wina

	🍷	🍷
Dignitat Cava Brut / DO Cava Hiszpania, xarel'lo, macabeo, parellada	31,-	/ 170,-
Prosecco Treviso extra dry Veneto, Włochy, glera	31,-	/ 179,-
Pinot Grigio delle Venezie, Rizzardi Verona, Włochy, pinot grigio	37,-	/ 220,-
Johanniter Winnica Nuna Polska, johanniter	37,-	/ 220,-
Rupe secca nero d'avola Sicilia Włochy, nero d'avola	34,-	/ 195,-
Aresti Cabina carmenere reserve Currico Valley, Chile	33,-	/ 180,-

🌿 danie wegetariańskie

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany poszczególnych składników wynikające z ich dostępności. Ceny w PLN zawierają VAT.

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

