

MENU

ARUANA W OGRODZIE

Zapraszamy

codziennie | 13.00 - 22.30

Przystawki

Tatar z Hereforda77 zł

żółtko / lubczyk / szczypiorek

Alergeny: 1, 3, 6, 9, 10, 12, 13

Ceviche z hamachi69 zł

mango / yuzu / ogórek / awokado

Alergeny: 2, 4, 6, 9, 10, 12, 13, 8, 11

Quinoa45 zł

czzerwona cebula / ogórki gruntowe

/ ser feta / awokado

Alergeny: 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8

Mille-feuille49 zł

ciasto francuskie / ser Stare Złoto

z Golęczewa / Philadelphia / czarnuszka

Alergeny: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13

Sałátka46 zł

z kaczką lub kurczakiem kukurydzianym

/ sałata rzymska / truskawki / pomarańcze

/ koper włoski / ocet balsamiczny / orzechy

Alergeny: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8

Kawior Antonius Siberian 4*400 zł

intensywny, złożony, rześki smak

z wyraźnym i czystym finiszem

Alergeny: 4

Kawior Antonius Oscietra 4*460 zł

kremowy smak, z nutami umami i orzechów,

zrównoważony delikatną słonością

Alergeny: 4

Polskie sery z Golęczewa60 zł

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

Zupy

Gazpacho z ogórka32 zł

ogórek małosolny / jogurt grecki

/ chrzan / koperek

Alergeny: 1, 6, 7, 10, 12, 13

Zupa azjatycka36 zł

trawa cytrynowa / makaron noodle

/ smażone tofu / grzyby mun / krewetka

Alergeny: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 8, 11

- danie wegetariańskie

Pasty

Pappardelle58 zł

pomidory / burrata / groszek cukrowy / kapary

Alergeny: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8

Ravioli z kozim serem48 zł

sok z buraka / burak / ser Pijana Koza

/ rukola / orzechy nerkowca

Alergeny: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8

Dania główne

Wołowina Surf & Turf220 zł

polędwica / soft shell / czosnek niedźwiedzi

/ pomidor bawole serce

Alergeny: 1, 2, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 8

Halibut w panierce panko89 zł

kalafior po koreańsku / koper włoski / papryka

Alergeny: 1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8, 11

Tuńczyk99 zł

makaron udon / mango / sos sojowy

/ imbir / sezam

Alergeny: 1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8, 11

Kalmar gigant68 zł

focaccia / pomidory cherry / szczypiorek

Alergeny: 1, 2, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14

Mostek wołowy81 zł

konfitura cebulowa / młode ziemniaki

/ wędzony twaróg

Alergeny: 6, 7, 9, 10, 12, 13

Stek ze schabu74 zł

z kością żebrową (rasa puławska)

/ croquetas / młoda kapusta z koperkiem

/ bimi

Alergeny: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13

Desery

Sernik Manhattan39 zł

ser Philadelphia / wanilia / kwaśna śmietana

Alergeny: 1, 7, 12, 13, 8

Lody maślane palone masło39 zł

orzechy / kruszonka

Alergeny: 1, 3, 7, 12, 8, 11

Pistacja46 zł

migdały / lód truskawkowo-hibiskusowy

/ czekolada rubinowa

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

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