

# | O | ARUANA

Przemysław Bednarz  
Szeff kuchni restauracji Aruana

## PRZYSTAWKI

### PSTRĄG WĘDZONY

100g  
kasza gryczana, glony Nori, chrzan  
42,-

### ŁOSOŚ

100g  
koper włoski, cytryna, szczypiorek  
52,-

### KOZI SER

migdały, pomidor, bagietka, burak  
39,-

### TATAR HEREFORD\*

100g  
żółtko, lubczyk, pasternak  
69,-

### SALATKA JARMUŻ

dynia, komosa ryżowa, kapusta czerwona  
36,-

## DANIA PIERWSZE

### KREM Z GRZYBÓW

pieczarka portobello,  
kasztań, koperek  
35,-

### BULION Z PERLICZKI

pierozki, jabłko, żubrówka,  
kwiaty bzu  
30,-

### PIEROGI Z RAKAMI\*

szafran, koperek,  
koper włoski  
58,-

### FREGOLA

dynia, grzyby, cydr,  
nieaktywne drożdże  
40,-

## DANIA GŁÓWNE

### SANDACZ

140g  
pokrzywa, mak, seler, chrzan  
79,-

### JESIOTR\*

130g  
granola orzechowa, jabłko,  
seler nać, marchew, wanilia  
85,-

### POŁĘDWICA Z DORSZA

130g  
kapusta włoska, groszek,  
pistacje, pasternak  
72,-

### KACZKA

180g  
fioletowy jarmuż, kiszony burak,  
owoce leśne, wędzony twaróg  
82,-

### STEK WOŁOWY\*

200g  
stek z polędwicy wołowej,  
szpik cielęcy, grzyby,  
zielony pieprz, dynia,  
ser z niebieską pleśnią  
146,-

### SCHAB JAGNIĘCY

140g  
ser emiligrana, topinambur,  
czekolada, mięta, skorzonera  
72,-

### POLICZEK WOŁOWY

140g  
piwo, ziemniaki, gorczyca,  
ciasto filo, warzywa sezonowe  
65,-

### CHRUPIĄCE WARZYWA

fioletowy jarmuż, pomidor,  
ciecierzyca, pestki dyni  
44,-

## DESERY

### LODY

palone masło, kruszonka, orzechy  
30,-

### BEZA

werbena cytrynowa, buraki, rokitnik, pistacje  
30,-

### GRUSZKA

czekolada, morwa biała, Aperol  
30,-

Lista alergenów dostępna na życzenie.  
Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany poszczególnych składników wynikające z ich dostępności. Ceny w PLN zawierają VAT.



Danie wegetariańskie



Danie wegańskie

\* Dania wyłączone ze sprzedaży pakietowej.