

# |O| ARUANA

Przemysław Bednarz

Szef kuchni restauracji Aruana

Szczególnie polecamy

## Gęsiną na św. Marcina

Wino świętomarcińskie, Winnica Turnau

🍷 32,- 🍷 180,-

**Foie gras** brandy, ptyś, rokitnik, orzech laskowy 65,-

**Bulion z gęsi** żołądki gęsie, kasza gryczana, lubczyk 40,-

**Gęś** strudel ziemniaczany, śliwki, pasternak, borowik 95,-


**Dynia** pestki dyni, biała czekolada, przyprawy korzenne 36,-


## Przystawki

**Miecznik** yuzu, ogórek, rzodkiewka, jabłko 56,-

**Tuńczyk** buratta, miso, bazylia 63,-

**Tatar Hereford** lubczyk, żółtko, szczypiorek 69,-

 **Hummus z bakłażana** mini bakłażan, kolorowa marchew 42,-

 **Straciatella** pomidorki cherry, bazylia, orzeszki pini 49,-

## Zupy

**Żurek z węgorka** wędzony węgorek, por, jabłko, chrzan 38,-

**Consomme z kaczki** pierożki, śliwka, grzyby enoki 36,-

 **Krem z borowika** bocznik ostrygowaty, kasztan, koperek 38,-

## Pasty

**Pielmieni z cielęciną** grzyby, koper, rokitnik 58,-

**Tortelacci z krewetkami** koper włoski, ocet balsamiczny 55,-

## Dania główne

**Jagnięcina** ciasto filo, topinambur, mięta 95,-

**Assiette z wieprzowiny** terina wieprzowa, policzek, croquetas z boczkiem 75,-

**Rostbef sous vide** karczoch, szalotka, trufla 180,-

**Kulbin** kalafior, orzech laskowy, palone masło 105,-

**Łosoś** wędzony twaróg, kawior, czarna soczewica 79,-

**Halibut** kalmar, koper włoski, bottarga 92,-

 **Risotto grzybowe** mascarpone, parmezan 60,-

## Desery

**Lody** palone masło, orzechy, czekolada 36,-

**Tiramisu twist** mango, marakuja, mascarpone, kawa 36,-

**Crème brulee** śliwki, płatki owsiane, kardamon, słony karmel 36,-

**Sernik** biała czekolada, pistacje, yuzu, maliny 32,-

 - danie wegetariańskie  - danie wegańskie

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