

MENU

DANIA BEZMIĘSNE | MEATLESS MENU



PRZYSTAWKI | APPETIZERS

PODPŁOMYK (PROPOZYCJA DLA 2 OS.) 34 PLN

z pesto z czosnku niedźwiedziego, polskimi tzatzikami, szparagami, kalarepą, marchewką, kolorowymi pomidorkami, rzodkiewką, ogórkiem małosolnym, świeżymi ziołami, serem korycińskim z kozieradką (420g)

Flatbread with wild garlic pesto, Polish tzatziki, asparagus, kohlrabi, carrot, colorful cherry tomatoes, radish, pickled cucumber, fresh herbs, Korycin cheese with chive. (420g)

Alergeny: 1,6,7

ZIELONE SZPARAGI 36 PLN

w sosie z białego wina z lubczykiem, konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi i tartym żółtkiem (220g)

Green asparagus in white wine sauce with lovage, confit cherry tomatoes, and grated egg yolk (220g)

Alergeny: 3,12

FAVA Z SALSA 21 PLN

podana na ciepło z salsą szczypiorkową, skórką z cytryny, orzechem brazylijskim i chlebkiem pita (220g)

Warm fava with salsa bean dish with chive salsa, lemon zest, Brazilian nuts, and pita bread (220g)

Alergeny: 1, 8, 9

ZUPA | SOUP

KREM Z MŁODEJ KAPUSTY 23 PLN

z salsą z truskawek i pistacjami (250ml)

Cream of young cabbage soup with strawberry salsa and pistachios (250ml)

Alergeny: 7, 8, 9

SAŁATY | SALADS

MOZZARELLA 41 PLN

z pieczonym pomidorem, pesto a'la genoweze, rukolą, roszponką, młodym szpinakiem i orzeszkami pini (300g)

Mozzarella with roasted tomato, genovese-style pesto, arugula, lamb's lettuce, young spinach, and pine nuts (300g)

Alergeny: 6,7

SAŁATA RZYMSKA 39 PLN

z białymi szparagami z dressingiem z czosnku niedźwiedziego, arbuzem, rabarborem, grillowaną cukinią i chipsem kukurydzianym (290g)

Romaine lettuce with white asparagus in wild garlic dressing, watermelon, rhubarb, grilled zucchini, and corn chip (290g)

Alergeny: 8

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

BURGER 39 PLN

z tempeh, marchewką po koreańsku, sałatą, cebulą i majonezem kolendrowym i frytkami z batata (450g) (na życzenie bułka bezglutenowa)

Tempeh burger with korean-style carrots, lettuce, onion, cilantro mayonnaise, and sweet potato fries. (450g)

Alergeny: 1, 3, 6, 7, 10

PIEROGI 39 PLN

z fetą, szpinakiem, pesto z czosnku niedźwiedziego, konfitowanymi pomidorkami i orzeszkami pini (350g)

Dumplings with feta cheese, spinach, wild garlic pesto, confit tomatoes, and pine nuts (350g)

Alergeny: 1,3,6,7

PYZY Z WARZYWAMI 36 PLN

w emulsji cytrynowej z wędzonym twarogiem i tymiankiem cytrynowym (350g)

Dumplings with vegetables lemon emulsion, smoked cottage cheese, and lemon thyme (350g)

Alergeny: 7

TAGIATELLE AGLIO OILO 39 PLN

ze szparagami i serem pecorino romano (na życzenie makaron bezglutenowy) (300g)

Tagliatelle aglio e olio with asparagus and Pecorino Romano cheese (gluten-free pasta available upon request) (300g)

Alergeny: 1,3,7

DESERY | DESSERTS

SERNIK Z MUSEM TRUSKAWKOWYM 29 PLN

świeżymi truskawkami i florentynką (200g)

Cheesecake with strawberry mousse fresh strawberries, and a Florentine cookie (200g)

Alergeny: 1,3,7,8

TRIO CZEKOLADOWE 29 PLN

z rabarborem i kruszonką migdałową (200g)

Chocolate trio with rhubarb and almond crumble (200g)

Alergeny: 3,7,8

DOMOWE LODY MIGDAŁOWE I ŚMIETANKOWE 29 PLN

ze słonym karmelem, pieczonymi migdałami i borówkami (200g)

Homemade almond and cream ice cream with salted caramel, roasted almonds, and blueberries (200g)

Alergeny: 3,7,8



ARCHEVITA

RESTAURACJA



pulawskaresidence.com.pl//restauracja



restauracja_archevita_warszawa



restauracja_archevita_warszawa

ALERGENY:

1- zboża zawierając gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4. ryby i produkty pochodne, 5. orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6- soja i produkty pochodne, 7- mleko i produkty pochodne, 8 - orzechy (migdały, włoskie, laskowe, nerkowce i inne oraz produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach ponad 10 mg/kg, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne. jaja i produkty pochodne



MENU

DANIA MIĘSNE I MEAT MENU

PRZYSTAWKI I APPETIZERS

BIAŁE SZPARAGI

39 PLN

z sosem holenderskim i dojrzewającym schabem (200g)
White asparagus with hollandaise sauce and matured pork loin (200g)
Alergeny: 3,7

TATAR WOŁOWY

59 PLN

z ogórkiem małosolnym, cebulką szalotką, kurkami marynowanymi i majonezem szczypiorkowym, żółtkiem, tymiankiem cytrynowym i masłem ziołowym (180g)
Beef tartare with pickled cucumber, shallot onion, marinated chanterelle mushrooms, chive mayonnaise, egg yolk, lemon thyme, herb butter (180g)
Alergeny: 3

KREWETKI

59 PLN

w sosie chilli z pomidorkami koktajlowymi, natką pietruszki, limonką i domową foccją (220g)
Shrimp in chili sauce with cherry tomatoes, parsley, lime, and homemade focaccia (220g)
Alergeny: 1,2,7

ZUPA I SOUP

BOTWINKOWA

23 PLN

z kwaśną śmietaną, ziołami i puree ziemniaczanym z okrasą z boczku i cebulki (250ml)
Beetroot soup with sour cream, herbs, potato puree with bacon and spring onion garnish (250ml)
Alergeny: 7,9

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY

22 PLN

z pieczonymi młodymi warzywami, makaronem domowej roboty i lubczykiem (250ml)
Chicken-beef broth with roasted young vegetables, homemade pasta, and lovage (250ml)
Alergeny: 1,3,7

SAŁATY I SALADS

SAŁATKA A'LA CEZAR

39 PLN

ze smażonym kurczakiem, serem Emilgrana, pieczonym kaparem i grzankami (300g)
Caesar salad with fried chicken, Emilgrana cheese, roasted capers, and croutons (300g)
Alergeny: 1,3,4,7

SAŁATKA ZE SZPARAGAMI I GRAVLAXEM Z ŁOSOSIA

43 PLN

suszonym żółtkiem, ogórkiem małosolnym i kalarepą z dressingiem cytrusowym (300g)
Salad with asparagus and gravlax dried egg yolk, pickled cucumber and kohlrabi with citrus dressing (300g)
Alergeny: 3, 4



ARCHEVITA
RESTAURACJA

DANIA GŁÓWNE I MAIN COURSES

BURGER WOŁOWY

58 PLN

z polskimi tzatzikami, serem korycińskim z kozieradką, czerwoną cebulą i pomidorem (650g)
Beef burger with Polish tzatziki, Korycin cheese with chives, red onion, and tomato
Alergeny: 1,3,7

PIELMIENI CIEŁĘCO-WIEPRZOWE

45 PLN

z musztardą, koperkiem, szczypiorkiem, kwaśną śmietaną i tłuczonym pieprzem (350g)
Veal-pork pelmeni with mustard, dill, chives, sour cream, and crushed pepper (350g)
Alergeny: 1,3,7

ŻEBERKA

71 PLN

w glazurze paprykowej, smażonymi młodymi ziemniakami i surówką z młodej kapusty, rabarbaru i kalarepy (700g)
Pork ribs in paprika glaze, fried young potatoes, coleslaw with young cabbage, rhubarb, and kohlrabi (700g)
Alergeny: 7

POLĘDWICA WOŁOWA

119 PLN

z ziołowym masłem, smażonymi młodymi warzywami i ziemniakiem nadziewanym mozzarellą, serem Emilgrana i szczypiorkiem (450g)
Beef tenderloin with herb butter, sautéed young vegetables, and potatoes stuffed with mozzarella, Emilgrana cheese, and chives (450g)
Alergeny: 7

SCHABOWY

55 PLN

z młoda kapustą i puree ziemniaczanym (500g)
Pork chop with young cabbage and mashed potatoes (500g)
Alergeny: 1,3,7

PERLICZKA

69 PLN

z puree kalafiorowym, duszoną kalarepą i smażonymi młodymi warzywami (400g)
Guinea fowl with cauliflower puree, braised kohlrabi, and sautéed young vegetables (400g)
Alergeny: 7

FILET Z HALIBUTA

69 PLN

bastowany w maśle z duszonym szpinakiem, szparagami i sosem holenderskim (400g)
Halibut fillet basted in butter with braised spinach, asparagus, and hollandaise sauce (400g)
Alergeny: 3, 4,7

MENU DZIECIĘCE I KIDS MENU

NUGGETSY

31 PLN

z frytkami i mizerią (250g)
Nuggets with fries and cucumbers with sour cream (250g)
Alergeny: 1,3

PIECZONY ŁOSOŚ

41 PLN

z puree ziemniaczanym i brokułami (250g)
Baked Salmon with mashed potatoes and broccoli (250g)
Alergeny: 4,7

NALEŚNIKI AMERYKAŃSKIE

27 PLN

z sosem z białej czekolady (220g)
American Pancakes with white chocolate sauce, sugar sprinkles and freeze-dried raspberries (220g)
Alergeny: 1,3,7

LODY WANILIOWE

19 PLN

z sosem truskawkowym i owocami (150g)
Vanilla ice cream, with strawberry sauce and fruits
Alergeny: 7



pulawskaresidence.com.pl/restauracja



restauracja_archevita_warszawa



restauracja_archevita_warszawa

ALERGENY:
1- zboża zawierając gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne, 8 - orzechy (migdały, włoskie, laskowe, nerkowce i inne oraz produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach ponad 10 mg/kg, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne, 15 - jaja i produkty pochodne

NAPOJE



KAWA I CAFFÉ

Espresso	12 PLN
Espresso doppio	17 PLN
Americano	14 PLN
Cappuccino	18 PLN
Caffé latte	20 PLN
Flat white	19 PLN
Ice coffee	20 PLN
Mleko roślinne / plant milk l	+2 PLN

HERBATA I TEA

HERBATA DIAMOND - 300 ml	14 PLN
czarna*earl grey *malinowa*zielona*jaśminowa	
DIAMOND TEA	14 PLN
black*earl gray*raspberry*green*jasmine	

NAPOJE ZIMNE I COOL DRINKS

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Kinley	250 ml	12 PLN
Soki owocowe CAPPY / pomarańcza / jabłko / grejfrut	250 ml	12 PLN
CAPPY fruit juices / orange / apple / grapefruit		
Świeżo wyciskany sok / pomarańcza/ grejfrut / mix	300 ml	25 PLN
Freshly squeezed juice (orange, grapefruit, mix)		
Sok pomidorowy	300 ml	12 PLN
Tomato juice		
Woda Delice / gaz. /niegaz.	300 ml	10 PLN
Delice water / carbonated / still		
Red-Bull	250 ml	20 PLN
Lemoniada klasyczna	03l/1l	16/26 PLN
Classic lemonade		

STREFA 0% I 0% ZONE

Mojito Virgin	23 PLN
Limonka/mięta/ cukier trzcinowy/ woda gazowana/ sprite	
Virgin Mojito	
Lime/mint/cane sugar/sparkling water/sprite	
Bitter Tonic	23 PLN
Sok pomarańczowy/sok grejfrutowy/ tonic/rozmaryn/limonka	
Bitter Tonic	
Orange juice/grapefruit juice/tonic/rosemary/lime	

PIWO I BEER

PIWO Z BECZKI

Żywiec 0,33 l	16 PLN
Żywiec 0,5 l	20 PLN

PIWO BUTELKOWE

Heineken 0,3 l	16 PLN
Heineken 0,5 l	20 PLN
Paulaner Jasne 0,5 l	22 PLN
Paulaner Ciemne 0,5 l	22 PLN
Cieszyńskie Lager 0,5 l	22 PLN
Cieszyńskie Pszeniczne 0,5 l	22 PLN

ALKOHOLE

LIKIERY/APERITIF

Bayley's	(40 ml)	20 PLN
Jagermeister	(40 ml)	20 PLN
Aperol	(40ml)	18 PLN
Martini Bianco	(100 ml)	22 PLN
Martini ExtraDry	(100 ml)	22 PLN

WHISKEY I 40 ML

Ballantine's	22 PLN
Chivas Regal 12Y/OLD	30 PLN
Jameson	20 PLN
Maker's Mark	30 PLN
Jack Daniel's	26 PLN
Gentelman Jack	32 PLN
Jim Beam	20 PLN

BRANDY/COGNAC I 40 ML

Calvados Reserve	38 PLN
Metaxa 5*	28 PLN
Hennessy VS	38 PLN
Remi Martini VSOP	32 PLN

GIN I 40 ML

Seagram's	18 PLN
Gin STOCK	18 PLN
Bombay Sapphire	20 PLN
Hendrick's	30 PLN

RUM I 40 ML

Havana Club 3 Anos	20 PLN
Havana Club 7 Anos	22 PLN
Kraken	22 PLN

TEQUILA I 40 ML

Jose Cuervo Silver	20 PLN
Jose Cuervo Gold	20 PLN

WÓDKA I 40 ML

Wyborowa	18 PLN
Baczewski	25 PLN
Absolut	20 PLN
Belvedere	28 PLN
Wódka smakowa Sopolica	20 PLN

ARCHEVITA

RESTAURACJA



pulawskaresidence.com.pl/restauracja



[restauracja_archevita_warszawa](https://www.facebook.com/restauracja_archevita_warszawa)



[restauracja_archevita_warszawa](https://www.instagram.com/restauracja_archevita_warszawa)

NAPOJE



KOKTAJLE I DRINKI

APEROL SPRITZ Aperol/prosecco/woda gazowana		35 PLN
HUGO SPRITZ Syrup czarny bez/prosecco/woda gazowana		35 PLN
WHISKEY SOUR Whiskey/cytryna/cukier/Angostura/białko		28 PLN
PORNSTAR MARTINI Wódka/syrup wanilia/Passoa Passion/marakuja/sok z limonki/prosecco	NEW*	35 PLN
SEX ON THE BEACH Wódka/Malibu/sok żurawinowy/sok pomarańczowy/sok ananasowy/grenadina	NEW*	30 PLN
Daiquiri truskawkowe Rum /limonka/cukier/truskawki	NEW*	25 PLN
MOJITO Rum/mięta/limonka/cukier/woda gazowana		35 PLN
MARGARITA KLASYCZNA Tequilla/Cointreau/limonka/cukier		35 PLN
LONG ISLAND ICE TEA Tequilla/rum/gin/wódka/Cointreau/cytryna/Coca-Cola		39 PLN

KARAFKI

APEROL SPRITZ 1L Aperol / prosecco / woda gazowana		89 PLN
PORNSTAR MARTINI 1L Wódka / syrop wanilia / Passoa Passion / marakuja / sok z limonki / prosecco		89 PLN

DESKA PRZYSTAWEK (dla 4 osób)

POLSKA (850 g) Schab dojrzewający, pasztet, smalec, tradycyjne wędliny, ogórki kiszone i chleb własnego wypieku Alergeny: 1,3, 7	120 PLN
WŁOSKA (850 g) Pieczone karczochy, grillowane warzywa, oliwki z ziołami i czosnkiem, pesto, suszone pomidory, sery - Parmigiano Regiano, Scamorza, Gorgonzola Alergeny: 1, 7, 8	120 PLN

COCTAIL I DRINKS

APEROL SPRITZ Aperol/prosecco/sparkling water		35 PLN
HUGO SPRITZ Elderflower syrup/prosecco/carbonated water		35 PLN
WHISKEY SOUR Whiskey/lemon/sugar/Angostura/protein		28 PLN
PORNSTAR MARTINI Vodka/vanilla syrup/Passoa Passion/passion fruit/lime juice/prosecco	NEW*	35 PLN
SEX ON THE BEACH Vodk /Malibu/cranberry juice/orange juice/pineapple juice/grenadine	NEW*	30 PLN
STRAWBERRY DAIQUIRI Rum/lime/sugar/strawberries	NEW*	25 PLN
MOJITO Rum/mint/lime/sugar/carbonated water		35 PLN
CLASSIC MARGARITA Tequilla/cointreau/ lime/sugar		35 PLN
LONG ISLAND ICE TEA Tequilla/rum/gin/vodka/cointreau/lemon/Coca-Cola		39 PLN

CARAFES

Aperol Spritz 1 l Aperol / prosecco / sparkling water	89 PLN
Pornstar Martini 1l Vodka / vanilla syrup / Passoa Passion / passion fruit / lime juice / prosecco	89 PLN

PLATTER (for 4 people)

POLISH (850 g) Ripening pork loin, pâté, lard, traditional cold cuts, pickled cucumbers, and homemade bread.	120 PLN
ITALIAN (850 g) Roasted artichokes, grilled vegetables, herb and garlic olives, pesto, sun-dried tomatoes, cheeses - Parmigiano Reggiano, Scamorza, Gorgonzola.	120 PLN



ARCHEVITA
RESTAURACJA



pulawskaresidence.com.pl/restauracja



[restauracja_archevita_warszawa](https://www.facebook.com/restauracja_archevita_warszawa)



[restauracja_archevita_warszawa](https://www.instagram.com/restauracja_archevita_warszawa)