

MENU

DANIA BEZMIĘSNE / MEATLESS MENU



ARCHEVITA
RESTAURACJA

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

DESKA FRANCUSKA dla 4 osób / 800g 120 pln

FRENCH BOARD for 4 people

wybór serów, winogrona, figi w winie, orzechy, miód, chrupiąca bagietka
selection of cheeses, grapes, figs in wine, nuts, honey, crispy baguette

Alergeny: 1,7

PODPŁOMYK / 280g 32 pln

FLATBREAD

Sos z pieczonych pomidorów, żółty burak, boczniak królewski, ser bursztyn, rozmaryn
roasted tomato sauce, golden beet, king oyster mushroom, amber cheese, rosemary

Alergeny: 1,7, 9

PIECZONY CAMEMBERT / 140g 36 pln

BAKED CAMEMBERT

smażone podgrzybki z żurawiną i bagietką ziołową (na życzenie pieczywo bezglutenowe)

fried bay boletes with cranberries, herb baguette (gluten-free bread available upon request)

Alergeny: 1, 7

WEGAŃSKI SMALEC Z FASOLI / 220g 21 pln

VEGAN BEAN SPREAD

jabłko, cebula, kasza gryczana, majeranek, ogórek kiszony, pieczywo (na życzenie bezglutenowe)

apple, onion, buckwheat groats, marjoram, pickled cucumbers, bread (gluten-free option available upon request)

Alergeny: 1

ZUPA / SOUP

Z LEŚNYCH GRZYBÓW / 250ml 26 pln

FROM WILD MUSHROOMS

puree ziemniaczane z palonym masłem i okrasą z cebuli
mashed potatoes with browned butter and caramelized onion topping

Alergeny: 7,9

KREM DYNIOWY / 250ml 22 pln

PUMPKIN CREAM SOUP

z masłem orzechowym, mlekiem kokosowym, młodym imbirem, pistacjami

with peanut butter, coconut milk, fresh ginger, pistachios

Alergeny: 5, 8,

SAŁATY / SALADS

HALLOUMI / 29 42 pln

z cieciorką, jarmużem, granatem, selerem naciowym, marynowaną gruszką i dressingiem z granatu

With chickpeas, kale, pomegranate, celery, pickled pear, and pomegranate dressing

Alergeny: 9

FIGA / 290 g 43 pln

z mixem sałat, awokado, kolorowymi burakami, kozim serem, orzechami pekan, winogronami, czerwoną cebulą i dressingiem malinowym

with mixed greens, avocado, colorful beets, goat cheese, pecans, grapes, red onion, and raspberry dressing

Alergeny: 7,8

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

BURGER Z BOCZNIAKIEM W PANKO / 450g 41 pln

z warzywami bulgogi, sałatą, wegańskim majonezem z młodym imbirem i frytkami z batatów

with bulgogi vegetables, lettuce, vegan mayonnaise, fresh ginger, and sweet potato fries

Alergeny: 1,6,9,11

PIEROGI / 350g 36 pln

DUMPLINGS

z ziemniakami, kurkami, cebulą, twarogiem, natką pietruszki, chrustem z ziemniaka i palonym masłem

with potatoes, chanterelle mushrooms, onion, cottage cheese, parsley, potato crisps, and browned butter

Alergeny: 1, 3,7,

WEGAŃSKA KASZANKA NA BAKŁAŻANIE / 350 g 39 pln

VEGAN BLOOD SAUSAGE ON EGGPLANT

z chutneyem ze śliwek i granatu, wegańskim demi-glace, smażonym pasternakiem i jarmużem

with plum and pomegranate chutney, vegan demi-glace, fried parsnip, and kale

Alergeny: 9, 10

PAPPARDELLE / 300g 41 pln

w kremowym sosie z leśnych grzybów, tymiankiem, serem Pecorino Romano, rukolą i czerwoną porzeczką

in a creamy wild mushroom sauce, with thyme, Pecorino Romano cheese, arugula, and red currants

Alergeny: 1, 3, 7,

SZNYCEL Z BAKŁAŻANA / 350g 36 pln

EGGPLANT SCHNITZEL

z cytryną, sałatką ziemniaczaną z korniszonami, koperkiem, szczypiorkiem i sosem majonezowym

with lemon and potato salad with pickles, dill, chives, and mayonnaise dressing

Alergeny: 1, 3

DESERY / DESSERTS

SERNIK Z MUSEM MANDARYNKOWYM / 200g 29 pln

CHEESECAKE WITH MANDARIN MOUSSE

z konfiturą z pigwy, florentynką i paloną czekoladą

quince preserves, florentine, and browned chocolate

Alergeny: 1,3,7,8

GRZYB monoporcja / 200g 29 pln

MUSHROOM MONOPORZION

mus z białej czekolady, żelka z czerwonej porzeczki, lody grzybowe, ziemia czekoladowa

white chocolate mousse, red currant jelly, mushroom ice cream chocolate soil

Alergeny: 3, 7

RACUCHY DROŹDŻOWE / 250g 25 pln

YEAST PANCAKES

z domową konfiturą z jabłek i kwaśną śmietaną

with homemade apple preserves and sour cream

Alergeny: 1, 3, 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 - tubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne, jaja i produkty pochodne

MENU

DANIA MIĘSNE / MEAT MENU

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

DESKA POLSKA dla 4 osób/ 800g 120 pln

POLISH BOARD for 4 people

wędliny tradycyjne, smalec, pasztet, szynka dojrzewająca, chrzan, musztarda, ogórek kiszony, domowy chleb
regional cold cuts, lard, pate, cured, ham, horseradish, mustard, pickles, sauerkraut, homemade bread
Alergeny: 1,7

TATAR WOŁOWY / 180g 59 pln

BEEF TARTARE

z ogórkiem kiszonym, cebulką szalotką, borowikami marynowanymi, majonezem szczypiorkowym, żółtkiem, tymiankiem cytrynowym i masłem ziołowym
Beef tartare with pickled cucumber, shallot, marinated porcini mushrooms, chive mayonnaise, egg yolk, lemon thyme, and herb butter
Alergeny: 3, 7, 1

KREWETKI / 220g 59 pln

SHRIMPS

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

SMALEC DOMOWY / 220g 21 pln

HOMEMADE LARD

z jabłkiem, żurawiną, cebulą, majerankiem, ogórkiem kiszonym i domowym chlebem
with apple, cranberry, onion, marjoram, pickled cucumbers, and homemade bread
Alergeny: 1

ZUPA / SOUP

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY / 250ml 22 pln

CHICKEN-BEEF BROTH

z pieczonymi warzywami, makaronem domowej roboty i lubczykiem
with roasted vegetables, homemade pasta, and lovage
Alergeny: 1,3,7,9

SAŁATY / SALADS

SAŁATKA A'LA CEZAR / 300g 39 pln

CAESAR SALAD

ze smażonym kurczakiem, sałatą rzymską, serem Emilgrana, jabłuszkami kaparowymi, pomidorkami konfitowanymi i grzankami ziołowymi
Caesar salad with fried chicken, Emilgrana cheese, capers, and croutons
Alergeny: 1,3,4,7



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)

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

BURGER WOŁOWY / 650g 59 pln

BEEF BURGER

z serem cheddar, sałatką z marynowanych ogórków, czerwoną piklowaną cebulą, sosem jalapeno, sałata i frytkami stekowymi
with cheddar cheese, pickled cucumber salad, red pickled onion, jalapeno sauce, lettuce, and steak fries
Alergeny: 1,3,7

PYZY Z KACZKĄ PIECZONĄ / 350g 45 pln

DUMPLINGS WITH ROASTED DUCK

z demi-glace wołowym, kandyzowaną skórką pomarańczową i prażonymi pestkami dyni
with beef demi-glace, candied orange zest, and toasted pumpkin seeds
Alergeny: 3,7, 12

ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ / 700g 71 pln

BBQ PORK RIBS

z frytkami stekowymi i surówką Coleslaw
with steak fries and Coleslaw
Alergeny: 3,6

POŁĘDWICA WOŁOWA / 500g 119 pln

BEEF TENDERLOIN

z masłem ziołowym, ziemniakiem haselback, brunatnymi smażonymi pieczarkami i chutneyem śliwkowym
with herb butter, Hasselback potato, sautéed brown mushrooms, and plum chutney
Alergeny: 7, 10

SCHABOWY / 500g 55 pln

PORK CHOP

z puree ziemniaczanym, palonym masłem i mizerią
with potato purée with browned butter, and cucumber salad
Alergeny: 1, 3, 7

POŁÓWKA KACZKI PIECZONEJ W CYTRUSACH / 700g 69 pln

HALF ROASTED DUCK IN CITRUS

z veloutem wiśniowym, kluskami śląskimi i buraczkami karmelizowanymi w tymiankowym miodzie
with cherry velouté, Silesian dumplings, and beets caramelized in thyme honey
Alergeny: 7,9,12

HALIBUT BASTOWANY W MAŚLE / 400g 69 pln

BUTTER-BASTED HALIBUT

z risotto a'la milanese i sałatką z fenkuła i pomarańczy
with risotto a la Milanese and fennel and orange salad
Alergeny: 4,7,9,

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU



ZUPA POMIDOROWA / 250 ml 15 pln

TOMATO SOUP

z domowym makaronem, śmietaną i natką pietruszki
with homemade noodles, cream, and parsley
Alergeny: 1, 3,7

PULPECIki WIEPRZOWE / 250g 29 pln

PORK MEATBALLS

w sosie koperkowym z puree ziemniaczanym i mizerią
with dill sauce, mashed potatoes, and cucumber salad
Alergeny: 1, 7

PIECZONY ŁOSOŚ / 250g 41 pln

ROASTED SALMON

z frytkami i zielonym groszkiem / *with fries and green peas*
Alergeny: 7

SPAGHETTI / 180g 22 pln

z sosem pomidorowym i parmezanem
with tomato sauce and Parmesan
Alergeny: 1, 7

LODY WANILIOWE / 150g 19 pln

VANILLA ICE CREAM

z musem truskawkowym i świeżymi owocami
with strawberry mousse and fresh fruits
Alergeny: 7

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 - tubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne. 15 - jaja i produkty pochodne