

MENU

DANIA BEZMIĘSNE / MEATLESS MENU

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

DESKA FRANCUSKA dla 4 osób / 800g

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

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

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

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

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

PUMPKIN CREAM SOUP

z masłem orzechowym, mlekiem kokosowym, młodym imbirem, pistacjami
with peanut butter, coconut milk, fresh ginger, pistachios
Alergeny: 5, 8

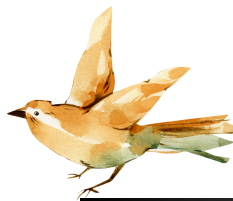
SAŁATY / SALADS

HALLOUMI / 29

z cieciorą, 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

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



ARCHEVITA

RESTAURACJA

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

BURGER Z BOCZNIAKIEM W PANKO / 450g

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

44 pln

PIEROGI / 350g

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,

39 pln

WEGAŃSKA KASZANKA NA BAKŁAŻANIE / 350 g

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

41 pln

PAPPARDELLE / 300g

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,

44 pln

SZNYCEL Z BAKŁAŻANA / 350g

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

39 pln

DESERY / DESSERTS

SERNIK Z MUSEM MANDARYNKOWYM / 200g

CHEESECAKE WITH MANDARIN MOUSSE

z konfiturą z pigwy, florentynką i paloną czekoladą
quince preserves, florentine, and browned chocolate
Alergeny: 1,3,7,8

31 pln

GRZYB monoporcja / 200g

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

31 pln

RACUCHY DROŻDZOWE / 250g

YEAST PANCAKES

z domową konfiturą z jabłek i kwaśną śmietaną
with homemade apple preserves and sour cream
Alergeny: 1, 3, 7,

27 pln



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 129 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 63 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 63 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 24 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 24 pln

CHICKEN-BEEF BROTH

z pieczonymi warzywami, makaronem domowej roboty i lubczykiem

with roasted vegetables, homemade pasta, and lovage

Alergeny: 1,3,7,9

SALATY / SALADS

SALATKA A'LA CEZAR / 300g 43 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

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

BURGER WOŁOWY / 650g 59 pln

BEEF BURGER

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

Alergeny: 1,3,7

PYZY Z FARSZEM Z KACZKI PIECZONEJ / 350g 48 pln

Potato Dumplings Filled 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 75 pln

BBQ PORK RIBS

z frytkami stekowymi i surówką Coleslaw

with steak fries and Coleslaw

Alergeny: 3,6

POŁĘDWICA WOŁOWA / 500g 125 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 58 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 73 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 73 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 18 pln

TOMATO SOUP

z domowym makaronem, śmietaną i natką pietruszki

with homemade noodles, cream, and parsley

Alergeny: 1, 3,7

PULPECIKI WIEPRZOWE / 250g 31 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 43 pln

ROASTED SALMON

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

Alergeny: 7

SPAGHETTI / 180g 24 pln

z sosem pomidorowym i parmezanem

with tomato sauce and Parmesan

Alergeny: 1, 7

LODY WANILIOWE / 150g 21 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