



PAPAVERO

RESTAURACJA OD 2002



W I T A M Y – W E L C O M E

DO PRZYGOTOWYWANIA NASZUCH POTRAW UŻYWANE SĄ PRODUKTY Z LISTY POTENCJALNYCH ALERGENÓW TAKIE JAK: ORZECHY, SKORUPIAKI, MLEKO, GLUTEN, ALKOHOL, PROSIMY O INFORMOWANIE O ALERGIACH I NIETOLERANCJACH PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA.

Dla stolików / rezerwacji dla 8 lub więcej osób doliczamy 10% serwis.

SOME OF THE PRODUCTS USED IN OUR DISHES ARE POTENTIAL ALLEGENS SUCH AS: NUTS, SHELLFISH, MILK, GLUTEN, ALCOHOL. PLEASE LET US KNOW IF ALLERGIC TO ANY SUBSTANCES BEFORE MAKING ORDER.

For tables / reservations for 8 or more persons we count additional 10% fee.

PRZYSTAWKI – APPETIZERS

Tatar z łososia atlantyckiego pod kozim twarogiem
z suszonymi pomidorami, szpinakiem, granatem
i karmelizowanymi orzechami laskowymi
*Atlantic salmon tartare under goat cheese with sun blushed tomatoes, spinach,
pomegranate and caramelized hazelnuts*
GF 39,00

Scampi w sosie czosnkowo-śmietanowym
z pomidorami concasse
Scampi in garlic-cream sauce with concasse tomatoes
GF 43,00

Ośmiornica z pietruszkową oliwą, na grillowanych pomidorach
z aromatem pieczonego czosnku
Octopus with parsley olive oil served on grilled tomatoes
with an aroma of roasted garlic
GF 54,00

Ślimaki zapiekane na złoty kolor
w maśle czosnkowo-pietruszkowym
Snails baked in parsley and garlic butter
GF 29,00

Carpaccio z polskiej, sezonowanej wołowiny na rucoli
z suszonymi pomidorami, kaparami, Parmezanem
i pesto ze świeżych ziół.
*Seasoned Polish beef carpaccio with rocket salad
and sun blushed tomatoes, drizzled with caper, Parmesan
and olive pesto sauce.*
GF 31,00

Deska serów i oryginalnych, certyfikowanych włoskich wędlin
| dla dwóch osób |
Cheeseboard with original and certified Italian cured meats
| for 2 people |
68,00

Z U P Y – S O U P S

Krem z selera z kurkami i warzywami julienne
Creamy celery soup with chanterelle and julienne vegetables
15,00

Sycylijska zupa z krewetkami, łososiem i sandaczem
Sicilian soup with prawns, salmon and zander
GF 27,00

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami
Traditional chicken soup with homemade noodles
15,00

M A K A R O N Y – P A S T A

Carbonara z pancettą, konfitowanym żółtkiem,
czarnym pieprzem i parmezanem
*Carbonara with pancetta, confit egg yolk, black pepper
and parmesan cheese*
31,00

Papardelle szpinakowe z cukinią, czarnymi oliwkami, z suszonymi
pomidorami, Parmezanem i pesto ze świeżej bazylii
*Spinach papardelle with zucchini, black olives, dried tomatoes,
Parmesan and basil pesto*
WEGE 36,00

Tagliatelle z krewetkami, kalmarami, małżami,
pomidorkami i sosem pomidorowo- imbirowym
*Tagliatelle with shrimps, calamari, mussels, tomatoes
with tomato and ginger sauce*
WEGE 43,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsonskim z podgrzybkami
Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes
38,00

MAKARONY SĄ RĘCZNIE ROBIONE W NASZEJ PRACOWNI
Z WYSELEKCJONOWANEGO GATUNKU MĄKI. NIEKTÓRE Z NICH
MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ W WERSJI BEZGLUTENOWEJ

ALL PASTA IS MADE BY HAND IN OUR KITCHEN WITH
A SELECTED TYPE OF FLOUR. SOME OF THE PASTA DISHES
CAN BE SERVED AS GLUTEN FREE

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Filet z łososia na rosti ziemniaczano- truflowym z warzywami julienne
i sosem holenderskim na Prosecco

*Salmon filet served on potato and truffle Rosti, julienne vegetables
and Prosecco Hollandaise*

54,00

Halibut z rusztu na zielonych warzywach
z sosem z grzybów Nameko

*Halibut sauté with green vegetables
and Nameko mushroom sauce*

GF 56,00

Filet z jesiotra z paloną sałatą rzymską, czarną soczewicą
i musem szpinakowo- jabłkowym z tartym chrzanem

*Sturgeon filet with charred Romaine lettuce, black lentils and apple-spinach mousse with
grated horseradish*

53,00

Grillowane warzywa z czarną soczewicą, Parmezanem
i sosem z suszonych pomidorów

*Grilled vegetables with black lenses, Parmesan
and dried tomatoes sauce*

WEGE, GF 34,00

Wątróbka cielęca smażona na bekonie, podana na sałatach
i kiełkach z filetami owoców cytrusowych, owocami sezonowymi,
pomidorem, ogórkiem i sosem malinowym

*Veal liver fried with bacon, served on the selection of lettuces
and sprouts, citrus chunks, seasonal fruit, tomatoes,
cucumber and raspberry dressing*

GF 39,00

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Grillowana polędwica wołowa z liśćmi sałat, wędzonym oscypkiem na ciepło,
owocami sezonowymi i sosem na oleju dyniowym
*Grilled beef sirloin with lettuce leaves, smoked oscypek cheese,
seasonal fruits and pumpkin oil sauce*
GF 39,00

Słynna kaczka z modrą kapustą doprawioną suszoną śliwką
i porzeczkami, podana z domowymi pyzami z naszej pracowni
*Famous roast duck served with red cabbage with a hint of smoked plum and currants
with traditional home made steamed dumplings
(the steamed dumpling are only made in Poznan)*
1/4 – 36,00 1/2 – 61,00

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z sosem:
z sera gorgonzola, z zielonego pieprzu lub z czarnego pieprzu,
podany z ziemniakami i warzywami sezonowymi
*Seasoned Polish beef tenderloin steak with 3 sauces to choose: gorgonzola cheese, green
pepper or black pepper,
served with potato and seasonal vegetables*
GF 78,00

Wykwintna pieczeń z sarny podawana z prażoną kaszą gryczaną,
maślanymi burakami i sosem śmietanowym z rozmarynem
*Roast of roe-deer served with roasted buckwheat,
glazed beetroot and rosemary cream sauce*
54,00

Grillowany stek ze schabu z dzika z pieczonym ziemniakiem
z wędzonym twarogiem, grillowanymi warzywami,
brukwią z jałowcem i sosem Worcester
*Grilled wild boar chop with roasted potatoes, smoked curd, vegetables,
swede with juniper and Worcester sauce*
55,00

D E S E R Y – D E S S E R T S

Domowe bezy z kremem mascarpone z karmelem, figami,
prażonymi orzechami laskowymi i coulis z opitych wiśni
*Homemade meringues with mascarpone cream with caramel,
figs, toasted hazelnuts and "drunken" cherries coulis*

25,00

Tiramisu

Tiramisu

18,00

Crème brule

Crème brule

18,00

Sorbet

Sorbet

12,00

NAPOJE CIEPŁE – HOT DRINKS

Kawa <i>Coffee</i>	8,00
Cappuccino <i>Cappucino</i>	9,00
Kawa Latte <i>Caffe Latte</i>	14,00
Kawa po irlandzku <i>Irish coffee</i>	19,00
Herbata Althaus <i>Tea Althaus</i>	8,00
Herbata Althaus Grand Packs <i>Tea Althaus Grand Packs</i>	14,00

NAPOJE ZIMNE – COLD DRINKS

Woda Panna & Sanpellegrino 750 ml <i>Panna & Sanpellegrino mineral water</i>	20,00
Woda Cisowianka 300 ml <i>Cisowianka mineral water</i>	7,00
Woda Cisowianka 700 ml <i>Cisowianka mineral water</i>	15,00
Coca – Cola 250 ml	6,00
Soki owocowe Dziadka Franka 300 ml <i>Cold pressed bottled fruit juice</i>	9,00
Sok ze świeżych owoców 200 ml <i>Fresh fruit juice</i>	15,00

PIWO – BEER

Lech Premium	0,33l	9,00
Paulaner	0,5l	11,00
Heineken	0,33l	10,00
Praga	0,5l	10,00

PIWA SPECJALNE – SPECIAL BEERS

Piwa rzemieślnicze	0,5l	14,00
--------------------	------	-------

APPERITIF

Campari Bitter	8 cl	18,00
Martini	8 cl	16,00
Porto	8 cl	18,00

DEGISTIF

Jägermeister	4 cl	16,00
Underberg	2 cl	16,00

VODKA PURE

Smirnoff Vladimir	4 cl	9,00
Wyborowa	4 cl	9,00
Finlandia	4 cl	9,00

V O D K A E X C E L L E N T

Smirnoff Black	4 cl	14,00
Belvedere	4 cl	14,00
Finlandia Cranberry	4 cl	14,00
Absolut Blue	4 cl	14,00
Śliwowica	4 cl	14,00
Żołądkowa Gorzka	4 cl	14,00
Gin	4 cl	14,00
Rum	4 cl	16,00
Tequila	4 cl	18,00
Armagnac	4 cl	32,00
Cognac V.S.	4 cl	20,00
Cognac V.S.O.P.	4 cl	32,00
Cognac X.O.	4 cl	70,00
Brandy	4 cl	18,00
Excellent Brandy	4 cl	28,00
Grappa	4 cl	18,00
Whisky	4 cl	16,00
12 Years Old Whisky	4 cl	22,00
Old Malt Whisky	4 cl	28,00
Whiskey	4 cl	18,00



A L E R G E N Y

Szanowni Państwo, w trosce o Państwa bezpieczeństwo, pragniemy poinformować, że nasze dania są przygotowywane na miejscu i używamy w naszej kuchni składników takich jak: gluten (zboża i pochodne), laktoza (produkty mleczne), soja (produkty sojowe i pochodne), sezam (i pochodne), jaja (i pochodne), orzechy (orzechy ziemne, migdały), seler, gorczyca, łubin, lub zawierające siarczany, co oznacza, że we wszystkich naszych daniach mogą znajdować się śladowe ilości wymienionych alergenów.

Niniejszy wykaz zawiera informacje o wszystkich produktach, które są lub mogą być sprzedawane w ramach restauracji.

Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, wędliny itp.) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.