



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 z zielonym ogórkiem, miętą,
marynowanym imbirem i dipem z zielonego pieprzu

*Atlantic salmon tartare with fresh cucumber, mint,
marinated ginger and green pepper dip*

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 podane z panini
Snails baked in parsley and garlic butter served with panini

GF 32,00

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 34,00

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
16,00

Sycylijska zupa z krewetkami, łososiem i sandaczem
Sicilian soup with prawns, salmon and zander
GF 29,00

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 z cukinią, czarnymi oliwkami, suszonymi
pomidorami, Parmezanem i pesto ze świeżej bazylii
*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 46,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsonskim z podgrzybkami
Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes
41,00

MAKARONY SĄ RĘCZNIE ROBIONE W NASZEJ PRACOWNI
Z WYSELEKCJONOWANEGO GATUNKU MAKI. 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*

56,00

Wątróbka cielęca smażona na bekonie, podana na sałatach
i kielkach 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 42,00

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Grillowana polędwica wołowa z liśćmi sałat, wędzonym oscypkiem na ciepło,
owocami sezonowymi i pesto ze świeżych ziół
*Grilled beef sirloin with lettuce leaves, smoked "oscypek" cheese,
seasonal fruits and olive pesto souce*
GF 42,00

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 zielonego pieprzu lub z czarnego pieprzu,
podany z ziemniakami gratin i warzywami sezonowymi
*Seasoned Polish beef tenderloin steak with sauces to choose: green pepper
or black pepper served with gratin 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 pieczonymi ziemniakami,
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*
57,00

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

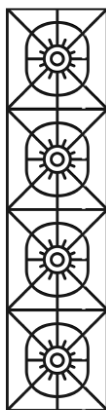
Jägermeister	4 cl	16,00
Underberg	2 cl	16,00

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.