



PAPAVERO

RESTAURACJA OD 2002



WITAMY – WELCOME

DO PRZYGOTOWYWANIA NASZYCH 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, mięta,
marynowanym imbirem i dipem z zielonego pieprzu
*Atlantic salmon tartare with fresh cucumber, mint,
marinated ginger and green pepper dip*
39,00

Scampi w sosie winno-śmietanowym
z pomidorami concasse
Scampi in wine-cream sauce with concasse tomatoes
44,00

Ośmiornica z pieczonym pomidorem, gotowanym porem,
kremem z ziemniaka i olejem porowym
Octopus with roasted tomato, cooked leek, potato cream and leek oil
54,00

Ślimaki zapiekane na złoty kolor
w maśle czosnkowo- pietruszkowym podane z panini
Snails baked in parsley and garlic butter served with panini
34,00

Carpaccio z polskiej, sezonowanej wołowiny na rucoli
z suszonymi pomidorami, kaparami, Parmezanem
i pesto ze świeżych ziół
*Seasoned Polish beef Carpaccio with rocket salad, sun blushed tomatoes
capers, and Parmesan cheese, drizzled with fresh herb pesto sauce*
36,00

Deska serów z serowarni Burego Misia i oryginalnych,
certyfikowanych włoskich wędlin z domowymi konfiturami
z czerwonej cebuli i suszonych owoców
| dla dwóch osób |
*Cheeseboard from Bury Miś dairy with original and certified Italian cured meats
/for 2 people/*
72,00

Z U P Y – S O U P S

Krem z pieczonej papryki z parzonym ciastem,
chorizo, serem Emilgrana i dymką
*Roasted peppers cream soup with steam cake, chorizo,
Emilgrana cheese and spring onion*
21,00

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

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami
Traditional chicken soup with homemade noodles
16,00

M A K A R O N Y – P A S T A

Tagliatelle z krewetkami, kalmarami, małżami,
pomidorkami i sosem pomidorowo- imbirowym
*Tagliatelle with shrimps, calamari, mussels, tomatoes
with tomato and ginger sauce*
46,00

Gnudi z ricotty z pieczoną dynią, jarmużem
i prażonymi pestkami
*Ricotta Gnudi dumplings with roasted pumpkin,
kale and roasted seeds*
36,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsońskim z podgrzybkami
Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes
47,00

MAKARONY SĄ RĘCZNIE ROBIONE W NASZEJ PRACOWNI
Z WYSELEKCYJOWANEGO 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 F

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Filet z łososia z kluską ziemniaczaną, puree z dyni,
kalafiorem i sosem z palonego masła

*Salmon filet with potato dumping, pumpkin puree,
cauliflower and burnt butter sauce*

58,00

Halibut z rusztu na zielonych warzywach

z sosem z grzybów Nameko

*Halibut sauté with green vegetables
and Nameko mushroom sauce*

61,00

Wątróbka cielęca z boczniakami, jarmużem i domową

konfiturą z czerwonej cebuli z żurawiną

Veal livers with oyster mushrooms, kale and red onion jam with cranberries

41,00

Polędwiczka wieprzowa ze szpinakiem, zielonym groszkiem,
brukwią, puree chrzanowym i sosem śmietanowym z marynowaną gorczycą

*Pork tenderloin with spinach, green peas, Swedish turnip, horseradish purée
and cream sauce with pickled mustard seeds*

45,00

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

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 – 38,00 1/2 – 63,00

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z pieczonym selerem,
puree z brukwi, brunatną pieczarką i sosem truflowym
*Seasoned Polish beef tenderloin steak with celeriac, swede puree,
brown champignon served with truffle sauce*

84,00

Wykwintna pieczeń z sarny w krepinie podawana z kluskami chlebowymi
z żurawiną, glazurowanymi burakami i sosem śmietanowym z rozmarynem
*Roast of roe-deer served with bread dumplings and cranberries,
glazed beetroots and rosemary cream sauce*

59,00

Schab z dzika confit z puree z kasztanów i topinamburu, skorzonera,
sosem na miodzie pitnym, orzechami włoskimi i paloną gryką
*Confit wild boar loin with chestnut puree, scorzonera
served with mead sauce, walnuts and roasted buckwheat*

61,00

DESERY – DESSERTS

Domowe bezy z kremem mascarpone z karmelem, figami,
prażonymi orzechami włoskim, coulis z owoców leśnych
i domową konfiturą z suszonych owoców

*Homemade meringues with mascarpone cream with caramel,
figs, toasted walnut, fruits coulis and dried fruit jam*

28,00

Tiramisu

Tiramisu

21,00

Crème brule

Crème brule

21,00

Sorbet

Sorbet

15,00

NAPOJE CIEPŁE – HOT DRINKS

Kawa <i>Coffee</i>	9,00
Cappuccino <i>Cappucino</i>	11,00
Kawa Latte <i>Caffe Latte</i>	14,00
Kawa po irlandzku <i>Irishcoffee</i>	19,00
Herbata Althaus <i>Tea Althaus</i>	10,00
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>	9,00
Woda Cisowianka 700 ml <i>Cisowianka mineral water</i>	16,00
Coca – Cola 250 ml	9,00
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>	16,00

PIWO – BEER

Paulaner	0,5l	14,00
Heineken	0,33l	12,00
Praga	0,5l	14,00

PIWA SPECJALNE – SPECIAL BEERS

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

APPERITIF

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

DEGISTIF

Jägermeister	4 cl	18,00
Underberg	2 cl	18,00

VODKA PURE

Wyborowa	4 cl	11,00
Finlandia	4 cl	11,00

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

Smirnoff Black	4 cl	15,00
Belvedere	4 cl	18,00
Finlandia Cranberry	4 cl	12,00
Absolut Blue	4 cl	12,00
Śliwowica	4 cl	14,00
Żołądkowa Gorzka	4 cl	12,00
Gin	4 cl	16,00
Rum	4 cl	16,00
Tequila	4 cl	18,00
Armagnac	4 cl	32,00
Cognac V.S.	4 cl	22,00
Cognac V.S.O.P.	4 cl	32,00
Cognac X.O.	4 cl	70,00
Brandy	4 cl	18,00
Grappa	4 cl	18,00
Whisky	4 cl	18,00
12 Years Old Whisky	4 cl	22,00
Old Malt Whisky	4 cl	28,00
Whiskey	4 cl	18,00



A L 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.

Dear Customers,

caring about your safety, we would like to inform you that our dishes are prepared in our kitchen with the use of the following ingredients: gluten (grains and their derivatives), lactose (dairy products), soy (soy products and their derivatives), sesame seeds (and their derivatives), eggs (and their derivatives), nuts (peanuts, almonds), celeriac, mustard seeds, lupine, or products containing sulphates. That means that all of our dishes may contain the above mentioned allergens. This list includes information about all products, which are or may be sold in the restaurant. On the basis of the information from the manufacturers, the used finished products (such as coca, tea, jam, ketchup, tomato paste, cured meats etc.) may contain trace levels of allergens: gluten, milk (including lactose), eggs, soy, nuts, celeriac and mustard seeds.