




Drodzy Goście!

W odpowiedzi na Wasze prośby - uruchamiamy "PAPAVERO BISTRO" i możliwość zamawiania naszych dań w opcji z dostawą na terenie Poznania i okolic.

 Zamówienia przyjmujemy telefonicznie:

61 853 24 82 lub mailowo: restauracja@papavero-poznan.pl

(poprosimy o podanie w mailu numeru telefonu oraz adresu dostawy).

✨ NASZE MENU ZNAJDZIECIE NA:

www.papavero-poznan.pl.

Skrócilismy kartę, dodaliśmy zestawy grillowe oraz sety obiadowe dla całej rodziny.

Dowozimy w następujących godzinach:

☞ 13:00-15:00 - dla zamówień złożonych do 12:30

lub z dnia poprzedniego.

☞ 15:00-17:00 - dla zamówień złożonych do 14:30

☞ 17:00 - 19:00 - dla zamówień złożonych do 16:30

Koszty dowozu:

☞ POZNAŃ: 20 zł do zamówień do 60 zł / 10 zł do zamówień powyżej 60 zł / DOSTAWA GRATIS do zamówień powyżej 100 zł

☞ POZA POZNAŃ (do 20 km): 30 zł do zamówień poniżej 60 zł / 20 zł do zamówień powyżej 60 zł / DOSTAWA GRATIS do zamówień powyżej 150 zł.

Płatność możecie dokonać w dwóch opcjach.

Przelew na konto: 34 1030 0019 0109 8503 0012 0135

i wysłanie nam potwierdzenia (jeśli zależy Wam na bezkontaktowej dostawie) lub kartą przy odbiorze.

PAPAVERO BISTRO TO:

- gwarancja najwyższej jakości posiłków oraz dostawy /
- dania pakowane hermetycznie w zgrzewane opakowania /
 - ciepłe i gotowe do jedzenia posiłki /
 - przewóz w sterylnych boksach /
- kilkunastoletnie doświadczenie kulinarne bezpośrednio u Ciebie w domu.

P.S. Zamawiając wspierasz gastronomię, naszą załogę i miejsca pracy.

♥ Życzymy smacznego

PRZYSTAWKI – APPETIZERS

Scampi w sosie winno-śmietanowym
z pomidorami concasse

Scampi in wine-cream sauce with concasse tomatoes
37,00

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*
34,00

ZUPY – SOUPS

Tradycyjny chłodnik z botwinki z koperkiem

Traditional cold beetroot soup with dill
16,00 (słoik 0,9l | 45,00)

Krem szparagowy z koperkiem

Asparagus cream with dill
16,00 (słoik 0,9l | 45,00)

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami, marchwią i natką pietruszki

Traditional chicken soup with homemade noodles
14,00 (słoik 0,9l | 35,00)

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Filet z łososia w sosie z marynowanej gorczycy ze szparagami
i maślanym puree ziemniaczanym z koperkiem

*Salmon filet in marinated mustard sauce with asparagus
and mashed potato with dill*
54,00

Marynowany filet z kurczaka w sosie serowym z pieczonymi
ziemniakami i glazurowaną marchwią

Marinated chicken fillet in cheese sauce with baked potatoes and glazed carrots
33,00

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 – 35,00 1/2 – 58,00

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Wykwintna pieczeń z sarny w krepinie podawana z kluskami chlebowymi z żurawiną, burakami i sosem śmietanowym z rozmarynem

Roast of roe-deer served with bread dumplings and cranberries, beetroots and rosemary cream sauce

49,00

Królik w sosie musztardowo- śmietanowym z kremową kaszą pęczak, botwinką, cebulą dymką i świeżo tartym chrzanem

Rabbit in mustard and cream sauce with creamy pearl barley, beetroot, spring onion and freshly grated horseradish

44,00

Tagliatelle ze szparagami, panchettą, natką pietruszki z kremowym sosem porowym i parmezanem

Tagliatelle with asparagus, panchetta, parsley in creamy sauce with Parmesan

37,00

Risotto na białym winie ze szparagami, chipsem z pieczarki, szczypiorkiem, olejem porowym i serem emilgrana

Risotto on white wine with asparagus, champignon chips, chive, pore oil and emilgran cheese

36,00

Domowe pierogi z mięsem cielęcym- wieprzowym z okrasą z cebulki i kiszoną kapustą na ciepło

Homemade dumplings with veal-pork meat, roasted onion and hot sauerkraut

28,00

Z e s t a w o b i a d o w y d l a 4 o s :

D i n n e r s e t f o r 4 p e r s o n :

Nr 1

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami, marchwią i natką pietruszki

Traditional chicken soup with homemade noodles

(słoik 0,9l)

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)

(2 x 1/2 kaczka – zestaw)

Zestaw obiadowy / Dinner set

140,00

Z e s t a w o b i a d o w y d l a 4 o s :

D i n n e r s e t f o r 4 p e r s o n :

Nr 2

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami, marchwią i natką pietruszki

Traditional chicken soup with homemade noodles

14,00 (słoik 0,9l | 35,00)

Królik w sosie musztardowo- śmietanowym z kremową kaszą pęczak,
botwinką, cebulą dymką i świeżo tartym chrzanem

*Rabbit in mustard and cream sauce with creamy pearl barley,
beetroot, spring onion and freshly grated horseradish*

(4 porcje)

Zestaw obiadowy / Dinner set

190,00

N A G R I L L A - G R I L L

Karkówka w marynacie z cebuli, miodu, octu winnego, tymianku
i zielonego pieprzu

*Pork neck in marinade of onion, honey, wine vinegar, thyme
and green pepper*

34,00/ 2 szt. ok 500g

Trybowane udko kurczaka w marynacie z cytryny, imbiru, miodu,
czosnku, kolendry i chilli

Boned chicken leg in lemon, ginger, honey, garlic, coriander and chilli marinade

32,00/ 2 szt. ok 500g

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z boczkiem i warzywami
w pikantnej marynacie

Pork tenderloin shashlik with bacon and vegetables

18,00 1 szt. ok. 250g

NA GRILLA - GRILL

Sałatka ziemniaczana z panchetta, kaparami, czerwoną cebulą
i sosem jogurtowo- majonezowym
Potato salad with panchetta, capers, red onion and yourt- mayonnaise sauce
36,00/500g

Stek z halibuta z masłem cytrynowo- pietruszkowym
Halibut steak with lemon and parsley butter
42,00 1 szt. ok. 250g

Sałata z twarogiem solankowym, pomidorami, ogórkiem, papryką,
oliwkami, kaparami, cebulą i sosem vinaigrette
*Lettuce with brine curd, tomatoes, cucumber, pepper,
olives, capers, onions and vinaigrette sauce*
36,00/500g

Zestaw marynowanych warzyw (pieczarki, cukinia, bakłażan, cebula)
Set of vegetables (mushrooms, zucchini, eggplant, onion)
36,00/500g

Dip jogurtowy z zielonym ogórkiem, czosnkiem i świeżą miętą
Yogurt dip with green cucumber, garlic and fresh mint
14,00/200g

Sos czosnkowy
Garlic sauce
10,00/200g

Zestaw na grilla dla 4 os.:
Grill set for 4 person:
NR I

Karkówka w marynacie z cebuli, miodu, octu winnego, tymianku
i zielonego pieprzu
*Pork neck in marinade of onion, honey, wine vinegar, thyme
and green pepper*
2 szt.

Trybowane udko kurczaka w marynacie z cytryny, imbiru, miodu,
czosnku, kolendry i chilli
Boned chicken leg in lemon, ginger, honey, garlic, coriander and chilli marinade 2x
2 szt.

Sałatka ziemniaczana z panchetta, kaparami, czerwoną cebulą
i sosem jogurtowo- majonezowym
Potato salad with panchetta, capers, red onion and yourt- mayonnaise sauce 500g.
500g.

Zestaw grill / Grill set
90,00

Zestaw na grilla dla 4 os:

Grill set for 4 person:

NR 2

Zestaw marynowanych warzyw (pieczarki, cukinia, bakłażan, cebula)

Set of vegetables (mushrooms, zucchini, eggplant, onion)

500g

Trybowane udko kurczaka w marynacie z cytryny, imbiru, miodu,
czosnku, kolendry i chilli

Boned chicken leg in lemon, ginger, honey, garlic, coriander and chilli marinade 2x
2 szt.

Dip jogurtowy z zielonym ogórkiem, czosnkiem i świeżą miętą

Yogurt dip with green cucumber, garlic and fresh mint

200g

Zestaw grill / Grill set

75,00

D E S E R Y – D E S S E R T S

Tiramisu

Tiramisu

17,00

Panna cotta waniliowa z coulis truskawkowym
i kawiolem owocowym

Panna cotta with strawberry coulis and fruit caviar

12,00

R E K O M E N D O W A N E W I N A
TYGODNIA

Pinot Grigio delle Venezie DOC

Cantine Aldegheri – Veneto

Szczep: - pinot grigio

Świeże i lekkie wino, zdominowane przez aromaty białych owoców i polnych kwiatów, z nutą magnolii i migdału.. Polecane na aperitif, do sałatek, ryb i owoców morza.

75cl – ~~90 zł~~

Specjalna okazja 75 zł

Latoque Reserve IGP OC

Les Vignobles Foncalieu - Francja

Szczep: Cabernet-Sauvignon, Syrah, Malbec

Czerwony kolor z szkarłatnymi odcieniami, z nutami czarnej porzeczki, czarnego pieprzu i kakao. Serwowane jako aperitif lub do grillowanego czerwonego mięsa i dań kuchni śródziemnomorskiej.

75cl – ~~95 zł~~

Specjalna okazja 80 zł



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.