PAPAVERO

RESTAURACJA OD 2002

W I T A M Y – W E L C O M E

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.

P R Z Y S T A W K I – A P P E T I Z E R S

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

Ośmiornica z relish z pomidorów i kopru włoskiego, salsą z pietruszki,
kremem z ziemniaka i chrupiącym batatem
Octopus with tomato and fennel relish, parsley salsa,
cream of potato and crunchy sweet potato
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 pieczonych młodych buraków
z liśćmi botwiny i salsą z kwaśnego jabłka
Cream of baked young beetroot
with beet leaves and sour apple salsa
18,00

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

Papardelle z krewetkami, kalmarami i pomidorami
w kremowym sosie homarowym na koniaku
Papardelle with shrimps, calamari and tomatoes
in a creamy lobster sauce on cognac
46,00

Kopytka z pesto z pieczonych buraków z kozim serem,
botwinką, prażonymi pestkami i świeżymi ziołami
Dumplings with beetroot pesto, goat cheese,
chard, roasted seeds and fresh herbs
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 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 F

D A N I A G Ł Ó W N E – M A I N C O U R S E

Filet z łososia na perłowym kus- kus z sezonowymi warzywami,
rukwią wodną i kremowym sosem porowym
Salmon fillet on pearl couscous with seasonal vegetables,
watercress and cream leek 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

Młode sałaty z pieczoną botwinką, glazurowanym rabarbarem,
twarogiem solankowym i dressingiem na miodzie lipowym
Young lettuce with roasted beetroot, glazed rhubarb,
brine cottage cheese and honey dressing
38,00

Wątróbka cielęca z cytrusami, panchettą, młodymi sałatami
i dressingiem malinowym
Veal liver with citrus, panchetta, young salads
and raspberry dressing
41,00

Polędwiczka wieprzowa z chrustem z pietruszki, brokułem,
zielonym groszkiem, puree szpinakowym i sosem maślanym
z marynowaną gorczycą
Pork tenderloin with parsley brush, broccoli,
green peas, spinach puree and butter sauce
with marinated mustard
45,00

D A N I A G Ł Ó W N E – M A I N C O U R S E

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 kalafiorem,
prażonymi kaparami, puree z batata i salsą verde
Seasoned Polish beef tenderloin steak with roasted cauliflower,
roasted capers, sweet potato puree and salsa verde
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

Prasowane mięso z jelenia z ziemniakami w koperku,
paloną młodą marchwią i sosem z brunatnej pieczarki
Pressed deer meat with potatoes in dill,
roasted baby carrots and brown mushroom sauce
57,00

D E S E R Y – D E S S E R T S

Domowe bezy z sezonowymi owocami,
kremem z białej czekolady, prażonymi migdałami
i coulis z owoców leśnych
Homemade meringues with seasonal fruit,
white chocolate cream, roasted almonds
and forest fruit coulis
28,00

Tiramisu
Tiramisu
21,00

Crème brule
Crème brule
21,00

Sorbet
Sorbet
15,00

N A P O J E C I E P Ł E – H O T D R I N K S

Kawa *Coffee*	9,00
Cappuccino *Cappucino*	11,00
Kawa Latte *Caffe Latte*	14,00
Kawa po irlandzku *Irishcoffee*	19,00
Herbata Althaus *Tea Althaus*	10,00
Herbata Althaus Grand Packs *Tea Althaus Grand Packs*	14,00

N A P O J E Z I M N E – C O L D D R I N K S

Woda Panna&Sanpellegrino 750 ml *Panna&Sanpellegrino mineral water*	20,00
Woda Cisowianka 300 ml *Cisowianka mineral water*	9,00
Woda Cisowianka 700 ml *Cisowianka mineral water*	16,00
Coca – Cola 250 ml	9,00
Soki owocowe Dziadka Franka 300 ml *Cold pressed bottled fruit juice*	9,00
Sok ze świeżych owoców 200 ml *Fresh fruit juice*	16,00

P I W O – B E E R

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

P I W A S P E C J A L N E – S P E C I A L B E E R S

Piwa rzemieślnicze	0,5l	14,00

A P P E R I T I F

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

D E G I S T I F

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

V O D K A P U R E

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 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 gorczycy.

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.