



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

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, salsa 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 i oryginalnych, certyfikowanych włoskich wędlin
z domowymi konfiturami z czerwonej cebuli i suszonych owoców,
kaparami, oliwkami i tapenadą z suszonych pomidorów
| dla dwóch osób |

*Cheeseboard with original and certified Italian cured meats
with jam of red onion and dried fruit, capers, olives and dried tomato tapenade
/ for 2 people/*
72,00

Z U P Y – S O U P S

Krem z pora i zielonego groszku z parzonym ciastem,
wędzonym twarogiem i dymką
*Cream of leek and green pea with steamed dough,
smoked cottage cheese and spring onions*
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, ośmiornicą, kalmarami i pomidorami
w sosie maślanym na wywarze z panczerzy i białym winie
*Papardelle with shrimps, octopus, calamari and tomatoes
in in butter sauce on shrimp shells and white wine*
47,00

Kopytka z pesto z pieczonej dyni i suszonych pomidorów z kozim serem,
świeżymi ziołami i prażonymi pestkami
*Dumplings with pumpkin and sun dried tomato pesto, goat cheese,
fresh herbs 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 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 perłowym kus- kus z sezonowymi warzywami,
dymką i kremowym sosem porowym

*Salmon fillet on pearl couscous with seasonal vegetables,
chives 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 cieciorką, pieczoną dynią melonową, świeżymi ziołami,
prażonym sezamem i sosem cytrynowo- sezamowym

*Young lettuce with chickpeas, roasted pumpkin,
fresh herbs and lemon-sesame sauce*

38,00

Wątróbka cielęca z cytrusami, pieczonymi burakami,
koprem włoskim i musem z pietruszki

*Veal liver with citrus, baked beets,
fennel and parsley mousse*

44,00

Poładwiczka wieprzowa z chrustem z pietruszki, brokułami,
zielonym groszkiem, puree ziemniaczanym i sosem maślanym

z marynowaną gorczycą

*Pork tenderloin with parsley brush, broccoli,
green peas, mashed potatoes and butter sauce
with marinated mustard*

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 rosti ziemniaczanym, dynią z tymiankiem, prażonymi kaparami, karmelizowaną szalotką i sosem z młotkowanego pieprzu
Seasoned Polish beef tenderloin steak with potato rosti, pumpkin with thyme, roasted capers, caramelized shallots and hammered pepper 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 kluską ziemniaczaną, puree z topinamburu konfiturą z czerwonej cebuli, prażoną gryką i sosem grzybowym na wiejskiej śmietanie
Confit wild boar loin with potato dumpling, Jerusalem artichoke puree red onion jam, roasted buckwheat and mushroom sauce on country cream
59,00

Polędwica z jelenia z dyniowym cannelloni z kaszą orkiszową, jarmużem, kurkami i sosem z redukcji czerwonego wina
Deer sirloin with pumpkin cannelloni with spelled groats, kale, chanterelles and red wine reduction sauce
84,00

DESERY – DESSERTS

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

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 | 9,00 |
| <i>Cold pressed bottled fruit juice</i> | |

| | |
|-------------------------------|-------|
| Sok ze świeżych owoców 200 ml | 16,00 |
| <i>Fresh fruit juice</i> | |

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 |
|-----------|------|-------|

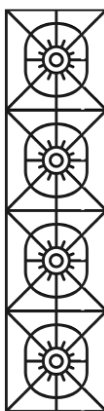
VODKA PURE

| | | |
|-----------|------|-------|
| 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 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.