



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.

*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.*

## PRZYSTAWKI – APPETIZERS

Scampi w sosie winno-śmietanowym  
z pomidorami concasse  
*Scampi in wine-cream sauce with concasse tomatoes*  
46,00

Ośmiornica z grillowanymi pomidorami, młodymi ziemniakami,  
konfitowanym czosnkiem i oliwą ziołowo- czosnkową  
*Octopus with grilled tomatoes, confit garlic,  
new potatoes and herbal garlic oil*  
67,00

Tatar z polskiej sezonowanej wołowiny z suszonym żółtkiem,  
marynowanymi grzybkami shimeji, czerwoną cebulą, majonezem  
szczypiorkowym i sosem sojowym z limonką  
*Seasoned Polish beef Tatar with dried egg yolk,  
marinated shimeji mushrooms, red onion, chives mayonnaise  
and soy sauce with lime*  
41,00

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*  
39,00

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 młodej pietruszki z karmelizowaną gruszką i wasabi/wege  
*Young parsley cream with caramelized pear and wasabi/wege*  
16,00

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 pancerzy i białym winie  
*Papardelle with shrimps, octopus, calamari and tomatoes*  
*in in butter sauce on shrimp shells and white wine*  
49,00

Czarne ravioli z łososiem, dorszem i koperkiem  
z sosem śmietanowo- homarowym  
*Black ravioli with salmon, cod and dill*  
*with cream and lobster sauce*  
45,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsońskim z podgrzybkami  
*Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes*  
49,00

MAKARONY SĄ RĘCZNIE ROBIONE W NASZEJ PRACOWNI  
Z WYSELEKCJONOWANEGO GATUNKU MĄKI

ALL PASTA IS MADE BY HAND IN OUR KITCHEN WITH  
A SELECTED TYPE OF FLOUR.

## DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Filet z łososia Mowi na purée porowo- ziemniaczanym  
z zielonymi szparagami, młodą marchwią, kalarepą  
i selerem naciowym

*Mowi salmon fillet on leek and potato purée  
with green asparagus, young carrots, kohlrabi and celery*

56,00

Halibut z rusztu na zielonych warzywach  
z sosem z grzybów Nameko

*Halibut sauté with green vegetables  
and Nameko mushroom sauce*

61,00

Filet z sandacza z młodymi ziemniakami,  
warzywami i sosem szpinakowym  
*Pike perch fillet with young potatoes, vegetables  
and spinach sauce*

54,00

Sałaty z warzywami sezonowymi, arbuzem, serem solankowym  
świeżymi ziołami i dressingiem cytrynowo- miętowym/wege

*Salads with seasonal vegetables, watermelon, brine cheese, herbs  
and lemon-mint dressing*

38,00

Risotto z kalafiora w liściach nori z bobem, sosem kokosowym z chili  
na zielonej herbacie i pędami młodego groszku/wege

*Cauliflower risotto in nori leaves with coconut sauce with chili, broad bean  
and shoots of young peas /wege*

41,00

Filet z kurczaka zagrodowego z młodymi warzywami,  
frytkami z batata i sosem śmietanowym na wędzonym boczku

*Farm chicken fillet with young vegetables,  
sweet potato fries and cream sauce on smoked bacon*

44,00

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 – 42,00    1/2 – 69,00

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z rosti ziemniaczanym,  
prażonymi kaparami, grillowanymi warzywami  
i sosem z młotkowanego pieprzu

*Seasoned Polish beef tenderloin steak with potato rosti,  
roasted capers, grilled vegetables  
and hammered pepper sauce*

86,00

Wykwintna pieczeń z sarny z kluskami chlebowymi z żurawiną,  
glazurowanymi burakami i sosem śmietanowym z rozmarynem

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

59,00

DESERY – DESSERTS

Tiramisu

*Tiramisu*

21,00

Domowa beza z kremem z białej czekolady,  
sezonowymi owocami, prażonymi migdałami  
i coulis z owoców leśnych

*Homemade meringue white chocolate cream, seasonal fruit,  
roasted almonds and forest fruit coulis*

28,00

Sorbet z owoców sezonowych z miętą

*Seasonal fruit sorbet with mint*

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>	25,00
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&amp;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

## 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



## 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 cocoa, 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.