



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.

## PRZYSTAWKI – APPETIZERS

Scampi /8szt/ w sosie winno-śmietanowym  
z pomidorami concasse

*Scampi /8pcs/in wine-cream sauce with concasse tomatoes*  
48,00

Ośmiornica z grillowanymi pomidorami, młodymi ziemniakami,  
konfitowanym czosnkiem i oliwą ziołowo- czosnkową

*Octopus with grilled tomatoes, confit garlic,  
new potatoes and herbal garlic oil*

69,00

Tatar z sarny z marynowanymi grzybkami shimeji,  
konfitowaną czerwoną cebulą, prażonym jarmużem, sojowym  
sosem vinaigrette i olejem porowym

*Venison tartare with marinated shimeji mushrooms,  
confit red onion, roasted kale, soy  
vinaigrette sauce and leek oil*

48,00

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*

45,00

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 dyniowy na mleku kokosowym z chili,  
kolendrą i prażonymi płatkami migdała/wege  
*Pumpkin cream on coconut milk with chili,  
coriander and toasted almond flakes /veg*  
18,00

Sycylijska zupa z krewetkami, łososiem i sandaczem  
na bulionie z pancerzy krewetek  
*Sicilian soup with prawns, salmon and zander  
on shrimp shells broth*  
31,00

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami  
*Traditional chicken soup with homemade noodles*  
18,00

## 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

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsońskim z podgrzybkami  
*Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes*  
51,00

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 z gratin selerowym z gorczycą,  
sałatą rzymską, sosem kaparowym z małżami  
i sianem z pietruszki  
*Mowi salmon fillet with root celery gratin with mustard,  
Roman salad and caper sauce with clams*  
57,00

Halibut z rusztu na zielonych warzywach  
z sosem z grzybów Nameko  
*Halibut sauté with green vegetables  
and Nameko mushroom sauce*  
64,00

Filet z sandacza z jarmużem z boczniakami,  
karmelizowaną dynią i sosem z brukwi  
na mleku kokosowym z chili  
*Pike perch fillet with kale and oyster mushrooms,  
caramelized pumpkin and turnip sauce  
on coconut milk with chili*  
58,00

Kuskus izraelski z szalotką, pieczoną dynią, zielonym groszkiem,  
natką pietruszki i płatkami brunatnej pieczarki/wege  
*Israeli kuskus with shallots, baked pumpkin, green peas,  
with parsley and brown mushroom flakes /veg*  
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 – 44,00    1/2 – 71,00

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z pieczonymi  
w tymianku warzywami korzennymi, karmelizowaną dynią,  
jarmużem i truflowym demi-glace  
*Polish seasoned beef tenderloin steak with roasted  
in thyme root vegetables, caramelized pumpkin,  
kale and truffle demi-glace*

89,00

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*

62,00

Zraz ze schabu z dzika w sosie własnym z pieczoną modrą kapustą  
w glazurze z suszonych owoców, orzechów włoskich i rozmarynu  
i tartaletką z grzybowym pęczakiem  
*Boar roulade with roasted red cabbage  
in a glaze of dried fruit, walnuts and rosemary  
and a mushroom pearl barley tartlet*

61,00

DESERY – DESSERTS

Tiramisu

*Tiramisu*

25,00

Crème brule

*Crème brule*

25,00

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/wege

*Seasonal fruit sorbet with mint/wege*

15,00

## NAPOJE CIEPŁE – HOT DRINKS

Kawa <i>Coffee</i>	10,00
Cappuccino <i>Cappucino</i>	12,00
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>	15,00

## 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>	10,00
Sok ze świeżych owoców 200 ml <i>Fresh fruit juice</i>	16,00



## PIWO – BEER

Paulaner	0,5l	16,00
Heineken	0,33l	14,00

## PIWA SPECJALNE – SPECIAL BEERS

Piwa rzemieślnicze	0,5l	18,00
--------------------	------	-------

## 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 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.