



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 /8szt/ w sosie winno-śmietanowym
z pomidorami concasse
Scampi /8pcs/in wine-cream sauce with concasse tomatoes
52,00

Ośmiornica z grillowanymi pomidorami, pieczonym
czosnkiem i oliwą pietruszkową
*Octopus with grilled tomatoes, baked garlic
and parsley oil*
89,00

Tatar z wołowiny z marynowanymi rydzami,
anchois, majonezem lubczykowym i crunchem z szalotki
*Beef tartare with marinated mushrooms,
anchovies, lovage mayonnaise, and shallot crunch*
49,00

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*
49,00

Boczniaki z młodym szpinakiem, kremem
z pieczonego czosnku, oliwą porową i pędami
młodego groszku/vegan
*Oyster mushrooms with baby spinach, cream with roasted garlic,
leek oil and shoots young peas/veg*
45,00

Deska serów i oryginalnych, certyfikowanych włoskich wędlin
z domowymi konfiturami z czerwonej cebuli i brusznicy
kaparami, oliwkami i tapenadą z suszonych pomidorów
| dla dwóch osób |
*Cheeseboard with original and certified Italian cured meats
with jam of red onion and cowberry, capers, olives and dried tomato tapenade
/ for 2 people/*
88,00

Z U P Y – S O U P S

Krem kalafiorowy z białą czekoladą, prażonymi
orzechami ziemnymi i koperkiem
*Cauliflower cream with white chocolate,
roasted peanuts and dill*
26,00

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami
Traditional chicken soup with homemade noodles
25,00

Sycylijska zupa z krewetkami, łososiem i sandaczem
na bulionie z pancerzy krewetek
*Sicilian soup with prawns, salmon and zander
on shrimp shells broth*
36,00

M A K A R O N Y – P A S T A

Papardelle z krewetkami, mięsem małży, kalmarami i pomidorami
w sosie bisque na wywarze z pancerzy i białym winie
*Papardelle with shrimps, clams, calamari and tomatoes
in bisque sauce on shrimp shells and white wine*
56,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsonskim z podgrzybkami
Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes
59,00

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

Halibut z rusztu na zielonych warzywach
z sosem z grzybów Nameko
*Halibut sauté with green vegetables
and Nameko mushroom sauce*
79,00

Filet z sandacza z hummusem z zielonego groszku,
karmelizowaną dynią, boczniakami, szpinakiem
i sosem homarowym
*Pike perch fillet with green pea hummus,
caramelized pumpkin, oyster mushrooms, spinach
and lobster sauce*
72,00

Gołąbek z zieloną soczewicą, kaszą jaglaną i warzywami
w bulionie warzywnym i olejem truflowym/vegan
*Gołąbek with green lentils, millet and vegetables in vegetable broth
with truffle oil /veg*
45,00

Gicz cielęca wolno pieczona z warzywami korzennymi,
dynią, jałowcem i sosem z redukcji czerwonego wina
*Veal shank slowly roasted with roasted root vegetables,
pumpkin, juniper and red wine reduction sauce*
78,00

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*
48,00

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 – 56,00 1/2 – 84,00

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z konfitowanymi
ziemniakami, grillowanymi warzywami i sosem demi-glace
z marynowaną gorczycą na czerwonym winie
*Polish seasoned beef tenderloin steak with confit
potatoes, grilled vegetables, and demi-glace sauce
with marinated mustard on red wine*
120,00

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*
84,00

Zraz z dzika z sosem, kartoflakiem z kaszy gryczanej i ziemniaków,
palonym pasternakiem i pudrem z rozmarynu
*Boar roulade in own sauce, "kartoflak" with buckwheat and potatoes,
roasted parsnips and rosemary powder*
79,00

DESERY – DESSERTS

Tiramisu

Tiramisu

26,00

Crème brulee

Crème brulee

28,00

Domowe bezy z kremem z białej czekolady,
owocami i coulis z owoców leśnych
*Homemade meringues with white chocolate cream,
fruit and forest fruit coulis*

29,00

Sorbet z owoców sezonowych z miętą/vegan

Seasonal fruit sorbet with mint/veg

21,00

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>	12,00
Herbata Althaus Grand Packs <i>Tea Althaus Grand Packs</i>	16,00

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 <i>Cold pressed bottled fruit juice</i>	10,00
Sok ze świeżych owoców 200 ml <i>Fresh fruit juice</i>	18,00

PIWO – BEER

Moretti keg	0,4l	16,00
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	12,00
Finlandia	4 cl	12,00



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.