



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 /8szt/ na Tequili z limonką, pomidorkami, czosnkiem,
pietruszką i skwarkami z chorizo
*Scampi /8pcs/ on Tequila with lime, tomatoes
garlic, parsley and chorizo cracklings*
59,00

Ośmiornica z grillowanymi pomidorami, pieczonym
czosnkiem i oliwą pietruszkową
*Octopus with grilled tomatoes, baked garlic
and parsley oil*
105,00

Burrata na buraczanym humusie z palonymi migdałami, szyfonadą
z młodego szpinaku, miętą, galaretką z buraka
i domowym olejem miętowym/wege
*Burrata on beet hummus with roasted almonds, spinach chiffonade,
mint and homemade mint oil/wege*
51,00

Tatar z wołowiny z marynowanymi rydzami,
anchois, majonezem lubczykowym i crunchem z szalotki
*Beef tartare with marinated mushrooms,
anchovies, lovage mayonnaise, and shallot crunch*
58,00

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*
57,00

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|* 98,00

Z U P Y – S O U P S

Krem z kasztanów i pieczarek z pianą z wiejskiej śmietany
i domowym olejem rozmarynowym /wege
*Chestnut and mushroom cream with cottage cream foam
and homemade rosemary oil/wege*
34,00

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami
Traditional chicken soup with homemade noodles
29,00

Sycylijska zupa z krewetkami, łososiem i sandaczem
na bulionie z pancerzy krewetek
*Sicilian soup with prawns, salmon and zander
on shrimp shells broth*
39,00

M A K A R O N Y – P A S T A

Papardelle z krewetkami, mięsem małży, kalmarami i pomidorami
w sosie homarowym na wywarze z pancerzy i białym winie
*Papardelle with shrimps, clams, calamari and tomatoes
in lobster sauce on shrimp shells and white wine*
68,00

Ravioli z kozim serem i miętą, pieczoną dynią, puree dyniowym
z kardamonem, żelem z malin i olejem miętowym/wege
*Ravioli with goat cheese and mint with roasted
beets and raspberries sauce/wege*
62,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsonskim z podgrzybkami
Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes
69,00

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 FLO

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Halibut z rusztu na zielonych warzywach
z sosem z grzybów Nameko
*Halibut sauté with green vegetables
and Nameko mushroom sauce*
88,00

Filet z łososia na puree z pasternaku, sałatą rzymską, dynią,
jarmużem i sosem szafranowym z mulami
*Salmon fillet with parsnip puree, romaine lettuce, pumpkin,
kale and saffron sauce with mussels*
89,00

Kopytka z domowym serem labneh z sumakiem, brokułem, groszkiem
cukrowym, fasolką szparagową, prażonymi pestkami
i sosem szpinakowym na serwatce/wege
*Dumplings with homemade labneh, broccoli, green peas,
beans, roasted seeds and whey-spinach sauce/wege*
49,00

Polędwiczka wieprzowa z gratin ziemniaczanym,
konfitowaną cebulą, sosem figowym i olejem porowym
*Pork tenderloin with potato gratin, confit onion,
fig sauce and leek oil*
59,00

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 – 61,00 1/2 – 89,00

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z rosti ziemniaczanym,
bocznikami, młodym szpinakiem i sosem demi glace z czarnym pieprzem
*Polish seasoned beef tenderloin steak with potato rosti, oyster mushrooms, baby spinach
and demi-glace sauce with black pepper*

145,00

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*

88,00

DESERY – DESSERTS

Tiramisu
Tiramisu
31,00

Crème brulee
Crème brulee
32,00

Mille-feuille z kremem z białej czekolady, owocami
sezonowymi i pudrem z malin
*Mille-feuille with white chocolate cream,
seasonal fruit and raspberry powder*
34,00

Sorbet z owoców sezonowych z miętą/vegan
Seasonal fruit sorbet with mint/veg
24,00

NAPOJE CIEPŁE – HOT DRINKS

Kawa/Espresso <i>Coffee/Espresso</i>	12,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	14,00
Kawa Latte <i>Caffe Latte</i>	16,00
Kawa po irlandzku <i>Irishcoffee</i>	29,00
Herbata Althaus <i>Tea Althaus</i>	14,00
Herbata Althaus Grand Packs <i>Tea Althaus Grand Pack</i>	17,00

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>	10,00
Woda Cisowianka 700 ml <i>Cisowianka mineral water</i>	18,00
Coca – Cola 250 ml	10,00
Soki owocowe tłoczone na zimno 300 ml <i>Cold pressed bottled fruit juice</i>	12,00
Sok ze świeżych owoców 200 ml <i>Fresh fruit juice</i>	18,00

PIWO – BEER

Moretti KEG	0,3l	18,00
Paulaner	0,5l	18,00
Heineken	0,33l	16,00

PIWA SPECJALNE – SPECIAL BEERS

Piwa rzemieślnicze	0,5l	20,00
--------------------	------	-------

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	12,00
Finlandia	4 cl	12,00



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.