



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/ na Tequila 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 relish z pomidorów i kopru włoskiego, szyfonadą  
z młodego szpinaku, owocami, miętą i domowym olejem z cytrusów/wege

*Burrata on , spinach chiffonade, fruits  
mint and homemade citrus oil/wege*

53,00

Ślimaki/6szt/ zapiekane w maśle pietruszkowym podawane z panini

*Snails / 6 pcs / baked in parsley butter served with panini*

58,00

Tatar z wołowiny z marynowanymi rydzami,  
anchois, majonezem lubczykowym i crunchem z szalotki

*Beef tartare with marinated mushrooms,  
anchovies, lovage mayonnaise, and shallot crunch*

59,00

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*

59,00

Deska serów zagrodowych, ręcznie wyrabianych z Fermy Seronada  
i oryginalnych, certyfikowanych włoskich wędlin  
z domową konfiturą z czerwonej cebuli i brusznicy

kaparami i oliwkami | dla dwóch osób |

*Cheeseboard with original and certified Italian cured meats  
with jam of red onion, cowberry and capers*

| for 2 people |

105,00

## Z U P Y – S O U P S

Krem z pieczonej żółtej papryki z konfiturą z pomidorów  
i gremolată z cytryny i świeżej kolendry/vegan  
*Roasted yellow pepper cream with tomato jam  
and lemon and fresh coriander gremolata /vegan*  
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*  
42,00

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 z kremem pietruszkowym, warzywami mirepoix  
i domowym olejem pietruszkowym  
*Salmon fillet with with parsley cream, mirepoix vegetables  
and homemade parsley oil*  
89,00

Stek z selera z sosem z zielonego pieprzu, ziołami,  
suszonym pomidorem, młodym szpinakiem  
i domową oliwą z wędzonej papryki/vegan  
*Celery steak with green pepper sauce, herbs, dried tomato,  
spinach and homemade smoked paprika oil/vegan*  
56,00

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 udźcem sarnim na sosie nelsonskim z podgrzybkami  
*Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes*  
72,00

Pierś z kurczaka kukurydzianego supreme z frytkami z polenty,  
dipem gorgonzola i sałatką z młodych listków z sezamem  
i dressingiem cytrynowym  
*Supreme chicken breast with polenta fries, gorgonzola dip  
and young leaves salad with sesame and lemon dressing*  
66,00

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 – 65,00    1/2 – 93,00

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*

94,00

Schab z dzika oplatany boczkiem z kasza pęczak z borowikami,  
gratin z buraków i sosem na pitnym miodzie  
*Wild boar loin wrapped in bacon and barley with porcini mushrooms,  
beetroot gratin and sauce with drinking honey*

98,00

Duszony ogon wołowy z selerem, młodym szpinakiem,  
pomidorami i sosem Porto  
*Braised oxtail with celery, baby spinach,  
tomatoes and Porto sauce*

78,00

Makarony, pyzy, ravioli są robione ręcznie w naszej pracowni od 2002 roku  
*Pasta, dumplings, ravioli have been made by hand in our workshop since 2002*

## DESERY – DESSERTS

Tiramisu  
*Tiramisu*  
33,00

Crème brulee  
*Crème brulee*  
34,00

Mille-feuille z kremem z białej czekolady, owocami  
sezonowymi i pudrem z malin  
*Mille-feuille with white chocolate cream,  
seasonal fruit and raspberry powder*  
36,00

Sorbet z owoców sezonowych z miętą/vegan  
*Seasonal fruit sorbet with mint/veg*  
25,00

## NAPOJE CIEPŁE – HOT DRINKS

Kawa/Espresso <i>Coffee/Espresso</i>	12,00
Cappuccino <i>Cappucino</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

## N A P O J E Z I M N E – C O L D D R I N K S

Woda Panna&Sanpellegrino 750 ml <i>Panna&amp;Sanpellegrino mineral water</i>	22,00
Woda Cisowianka 300 ml <i>Cisowianka mineral water</i>	12,00
Woda Cisowianka 700 ml <i>Cisowianka mineral water</i>	20,00
Soki owocowe tłoczone na zimno 300 ml <i>Cold pressed bottled fruit juice</i>	14,00
Sok ze świeżych owoców 200 ml <i>Fresh fruit juice</i>	20,00
Coca – Cola 250 ml	12,00

## P I W O B E E R

Moretti keg 4,6%	0,3l	18,00
Paulaner 5,5 %	0,5l	18,00
Heineken 5%	0,33l	16,00
Piwa rzemieślnicze ok 5%	0,5l	24,00
Piwa rzemieślnicze ok 9,8%	0,375l	30,00
Miłosław IPA 0%	0,5 l	18,00

## A P P E R I T I F

Campari Bitter 25%	4 cl	14,00
Martini 14,4%	4 cl	14,00
Porto 19%	4 cl	14,0



## DEGISTIF

Jägermeister 35%	4 cl	18,00
Fernet Branca 35%	4 cl	18,00
Grappa Chianti 40%	4 cl	21,00
Grappa Nonino 41%	4 cl	24,00

## NALEWKI TINCTURES



Nalewki kresowe 27%	4 cl	24,00
---------------------	------	-------

## VODKA

Wyborowa 40%	4 cl	12,00
Finlandia 40%	4 cl	12,00
Belvedere 40%	4 cl	24,00
Chopin Potato 40%	4 cl	24,00

## ALKOHOLE RZEMIEŚLNICZE CRAFT SPIRITS



Wódka ziemniaczana 41%	4 cl	22,00
Wódka żytnia malinowa 41%	4 cl	22,00
Okowita gruszkowa 41%	4 cl	26,00
Cytrynówka 30%	4 cl	22,00
Gin Aviator 40%	4 cl	24,00

## GIN

Bombay Sapphire London Dry 45%	4 cl	24,00
Gin Aviator 40%	4 cl	24,00
Tanqueray London Dry 43%	4 cl	25,00

## W H I S K ( E ) Y

Glenfiddich 18YO 40%	4 cl	59,00
Glenfiddich 12YO 40%	4 cl	28,00
Lagavulin 16YO 43%	4 cl	59,00
Nc'Nean Organic 46%	4 cl	45,00
Paprocky 40%	4 cl	24,00
Chivas Regal 18YO 40%	4 cl	42,00
Chivas Regal 12YO 40%	4 cl	22,00
Bulleit Bourbon 45%	4 cl	28,00
Johnnie Walker Black 12YO 45%	4 cl	22,00
Jack Daniel's 40%	4 cl	18,00
Jameson 40%	4 cl	22,00

## K O N I A K C O G N A C

Hennessy XO 40%	4 cl	110,00
Hennessy V.S.O.P. 40%	4 cl	32,00
Courvoisier V.S. 40%	4 cl	26,00
Metaxa 7*40%	4 cl	26,00



## 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.