



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% serwisu.

Ceny podane są w PLN.

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 Tequili z limonką, pomidorkami, czosnkiem,
pietruszką i skwarkami z chorizo
*Scampi /8pcs/ on Tequila with lime, tomatoes
garlic, parsley and chorizo cracklings*
62,00

Ośmiornica z grillowanymi pomidorami, pieczonym
czosnkiem i oliwą pietruszkową
*Octopus with grilled tomatoes, baked garlic
and parsley oil*
110,00

Ślimaki /6szt/ zapiekane w maśle pietruszkowym podawane z panini
Snails /6 pcs/ baked in parsley butter served with panini
59,00

Burrata na relish'u z pomidorów i kopru włoskiego, szyfonadą
z młodego szpinaku, owocami, miętą i domowym olejem z cytrusów/wege
*Burrata on tomato and fennel relish, baby spinach chiffonade,
fruit, mint and homemade citrus oil /wege*
53,00

Tatar z jelenia z piklowanym ogórkiem gruntowym, marynowanym
borowikiem, wędzonym majonezem i dymem bukowym
*Deer tartare with pickled cucumber and boletus,
smoked mayonnaise and beech smoke*
66,00

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

ZUPY – SOUPS

Krem z topinamburu z paloną gryką
i olejem dyniowym/vegan
*Jerusalem artichoke cream with roasted buckwheat
and pumpkin oil /vegan*
36,00

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami
Traditional chicken soup with homemade noodles
31,00

Sycylijska zupa z krewetkami, łososiem i sandaczem
na bulionie z pancerzy krewetek
*Sicilian soup with prawns, salmon and zander
on shrimp shells broth*
45,00

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSES

Halibut z rusztu na zielonych warzywach
z sosem z grzybów Nameko
*Halibut sauté with green vegetables
and Nameko mushroom sauce*
92,00

Jesiotr z ikrą gromadnika na puree z zielonego groszku z włoską kapustą
i sosem z leśną żurawiną opitą nalewką od Smarducha
*Sturgeon with capelin roe on green pea puree with savoy cabbage
and wild cranberries sauce with Smarduch liqueur*
93,00

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*
71,00

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

Pierś z kurczaka kukurydzianego bio supreme z frytkami z polenty,
konfitowaną brukselką, dynią i cebulą z dipem gorgonzola i ziemią oliwkową
*Supreme bio chicken breast with polenta fries, confit brussels sprouts,
pumpkin, onions with gorgonzola dip*
68,00

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSES

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 – 67,00 1/2 – 95,00

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z terriną ziemniaczaną
w palonym maśle z rozmarynem, konfitowanymi warzywami okopowymi
i sosem demi-glace z czarnym pieprzem

*Polish seasoned beef tenderloin steak with potato terrine
in burnt butter with rosemary, confit root vegetables
and demi-glace sauce with black pepper*

145,00

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

*Deer roast with bread dumplings and cranberries,
glazed beetroots and rosemary cream sauce*

98,00

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*

102,00

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
35,00

Lody zabajone na winie Marsala aromatyzowane tonką z kandyzowaną gruszką, kruszonką orzechowo- migdałową i olejem z pestek dyni
Zabaglione ice cream with Marsala wine flavored with tonka bean, candied pear, almond and nut crumbles and pumpkin seed oil
39,00

Mille-feuille z kremem z białej czekolady, owocami sezonowymi i pudrem z malin
Mille-feuille with white chocolate cream, seasonal fruit and raspberry powder
38,00

Domowy sorbet z truskawek bio z miętą / vegan
Homemade organic strawberry sorbet with mint / veg
25,00

NAPOJE CIEPŁE – HOT DRINKS

Kawa/Espresso <i>Coffee/Espresso</i>	14,00
Cappuccino <i>Cappucino</i>	16,00
Kawa Latte <i>Caffe Latte</i>	18,00
Kawa po irlandzku <i>Irishcoffee</i>	31,00
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&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>	15,00
Sok ze świeżych owoców 200 ml <i>Fresh fruit juice</i>	24,00
Coca – Cola 250 ml	14,00

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	14,00

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

WHISK (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

KONIAK COGNAC

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.