



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 na confitowanym ziemniaku z czosnkowym aioli,  
pomidorkami cherry i chipsem z pietruszki  
*Octopus on confit potato with garlic aioli,  
cherry tomatoes and parsley chips*  
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 emulsji cytrynowej z zielonymi strączkami,  
prażonymi pistacjami i sosem z młodego szpinaku/wege  
*Burrata with lemon emulsion, green pods, roasted pistachios  
and young spinach sauce /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*  
68,00

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|* 115,00

## ZUPY – SOUPS

Krem z pieczonych warzyw z pomidorami  
i pieczonymi w tymianku ziemniaczkami /vegan  
*Cream of baked vegetables with tomatoes and thyme  
baked potatoes /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

Filet z łososia na czarnej soczewicy z warzywami, musem  
selerowym z kasztanami i prażonymi pistacjami  
*Salmon fillet on black lentil and vegetable, celery mousse  
with chestnuts and roasted pistachios*  
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*  
58,00

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*  
73,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsonskim z podgrzybkami  
*Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes*  
74,00

Pierś z kurczaka kukurydzianego bio supreme z frytkami z polenty,  
musem z dyni i batata, dzikim brokułem i drobiowym sosem velouté  
*Supreme bio chicken breast with polenta fries, pumpkin  
and sweet potato mousse, wild broccoli and velouté sauce*  
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, grillowanymi warzywami z crunch'em  
chorizo i sosem demi-glace z czarnym pieprzem  
*Polish seasoned beef tenderloin steak with potato terrine in burnt butter  
with rosemary, grilled vegetables with chorizo crunch  
and demi-glace sauce with black pepper*  
145,00

Wykwintna pieczeń z jelenia z kluskami chlebowymi z żurawiną,  
glazurowanymi burakami i sosem własnym z rozmarynem  
*Deer roast with bread dumplings and cranberries,  
glazed beetroots and rosemary 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

Crème brule  
*Crème brule*  
35,00

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&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>	15,00
Sok ze świeżych owoców 200 ml <i>Fresh fruit juice</i>	24,00
Coca – Cola 250 ml	15,00

## P I W O   B E E R

Moretti keg 4,6%	0,3l	18,00
Franziskaner 5 %	0,5l	18,00
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%	8 cl	28,00
Porto 19%	8 cl	28,00

## D E G I S T I F



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	25,00
---------------------	------	-------

## VODKA

Wyborowa 40%	4 cl	14,00
Finlandia 40%	4 cl	14,00
Belvedere 40%	4 cl	24,00
Chopin Potato 40%	4 cl	28,00

## ALKOHOLE RZEMIEŚLNICZE CRAFT SPIRITS



Wódka ziemniaczana 41%	4 cl	24,00
Wódka żytnia malinowa 41%	4 cl	24,00
Okowita gruszkowa 41%	4 cl	28,00
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 Burbon 45%	4 cl	28,00
Johnnie Walker Black 12YO 45%	4 cl	22,00
Jack Daniel's 40%	4 cl	22,00
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 cocoa, 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.