



PAPAVERO

RESTAURACJA OD 2002



W I T A M Y – W E L C O M E



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.

## C H E F ' S M E N U

3 Dania / 3 Courses

Nasza obsługa z przyjemnością poinformuje o aktualnym menu  
*Our Staff will be happy to tell you about today's menu*  
190,00

### P R Z Y S T A W K I – A P P E T I Z E R S

Scampi /8szt/ flambirowane na polskim ginie kraftowym z pomidorami cherry,  
czosnkiem, pietruszką i kiełbasą z jelenia  
*Scampi /8pcs/ flambéed with Polish craft gin served with cherry  
tomatoes, garlic, parsley and venison sausage*  
76,00

Ślimaki /6szt/ zapiekane w maśle pietruszkowym podawane z panini  
*Snails /6 pcs/ baked in parsley butter served with panini*  
68,00

Ośmiornica na confitowanym ziemniaku z czosnkowym aioli,  
pomidorami cherry i chipsem z pietruszki  
*Octopus served on confit potato with garlic aioli, cherry tomatoes  
and parsley chips*  
119,00

Kremowa burrata na warzywach ratatouille z pomidorami san marzano,  
marynowanym fenkułem, olejem z jarmużu i nasturcją/wege  
*Burrata with ratatouille vegetables, san marzano tomatoes,  
marinated fennel, kale oil, and nasturtium/wege*  
59,00

Tatar z jelenia z piklowanym ogórkiem gruntowym, marynowanym  
borowikiem, majonezem lubczykowym i dymem bukowym  
*Venison tartare with pickled cucumber, marinated porcini,  
lovage mayonnaise and beech smoke*  
81,00

Carpaccio z polskiej sezonowanej wołowiny na rucoli z suszonymi  
pomidorami, kaparami, polskim serem dojrzewającym  
i pesto ze świeżych ziół  
*Carpaccio of Polish beef with rocket, sun-dried tomatoes, capers,  
Polish mature cheese and fresh herb pesto*  
67,00

## Z U P Y – S O U P S

Krem selerowo- jabłkowy z prażonymi orzechami,  
ch crunch'em z pumpernika i szczypiorkiem/wege

*Creamy celery and apple soup with toasted nuts,  
pumpnickel crunch and chive /wege*

39,00

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami

*Traditional chicken broth with homemade drop noodles*

38,00

Sycylijska zupa z krewetkami, łososiem i sandaczem  
na bulionie z pancerzy krewetek

*Sicilian-style soup with prawns, salmon  
and zander in a shrimp shell broth*

49,00

## DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSES

Halibut z rusztu na zielonych warzywach  
z sosem z grzybów Nameko  
*Grilled halibut on green vegetables  
with sauce of Nameko mushrooms*  
114,00

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, sun-dried tomatoes,  
baby spinach, and house-made smoked paprika oil/vegan*  
64,00

Ravioli z wędzonym twarogiem, ziemniakiem bella rossa,  
sosem szczypiorowym, okrasą z boczniaków,  
olejem z palonego pora i świeżymi ziołami/wege  
*Ravioli with smoked cottage cheese, bella rossa potato, chive sauce,  
oyster mushroom topping, burnt leek oil and fresh herbs/wege*  
63,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie podgrzybkowym z rozmarynem  
*Ravioli with venison on porcini mushroom sauce with rosemary*  
86,00

Pierś z kurczaka kukurydzianego bio supreme z frytkami z polenty, musem  
z batata i pomarańczy, dzikim brokułem i drobiowym sosem velouté  
*Organic corn-fed chicken supreme with polenta fries, sweet potato  
and orange mousse, wild broccoli and poultry velouté*  
76,00

## DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSES

Słynna kaczka z modrą kapustą doprawioną suszoną śliwką  
i porzeczkami, podana z domowymi pyzami z naszej pracowni  
*Our famous roast duck with red cabbage seasoned with dried plums and currants,  
served with traditional handmade steamed dumplings from our kitchen  
(the steamed dumpling are only made in Poznan)*  
1/4 – 74,00    1/2 – 104,00

\*danie przygotowywane wg naszej autorskiej receptury znajduje się w menu od 2002 r.  
*the dish prepared according to our original recipe that has been on the menu since 2002.*

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej  
z fondant ziemniaczanym, sezonowymi warzywami  
i sosem do wyboru:  
demi-glace z czarnym pieprzem lub sosem na serze Roquefort  
*Polish aged beef tenderloin steak with fondant potato,  
seasonal vegetables with a choice of sauces:  
black pepper demi-glace or sauce based on Roquefort cheese*  
157,00

Gic z jagnięca z maślanym puree grzybowym, duszoną włoską kapustą  
z żurawiną i sosem na szpiku kostnym z Porto  
*Lamb shank with buttery mushroom purée, braised savoy cabbage  
with cranberries and bone marrow porto sauce*  
160,00

Wykwintna pieczeń z jelenia z kluską chlebową z żurawiną,  
burakami glazurowanymi w wielkopolskim miodzie  
i sosem własnym z rozmarynem  
*Exquisite venison roast with cranberry bread dumpling, beetroots  
glazed in Greater Poland honey and rosemary jus*  
116,00

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*  
38,00

Crème brulee  
*Crème brulee*  
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*  
39,00

Domowy sorbet z truskawek bio z miętą /vegan  
*Homemade organic strawberry sorbet with mint /vegan*  
29,00

Lody naturalne z naszej pracowni-  
obsługa z przyjemnością poinformuje o dostępnych smakach  
*Homemade natural ice cream – our staff will be happy to tell you  
about the available flavors*  
14,00

## NAPOJE CIEPŁE – HOT DRINKS

Kawa/Espresso <i>Coffee/Espresso</i>	18,00
Cappuccino <i>Cappucino</i>	21,00
Kawa Latte <i>Caffe Latte</i>	22,00
Herbata Althaus <i>Tea Althaus</i>	19,00
Herbata Althaus Grand Packs <i>Tea Althaus Grand Pack</i>	22,00

## 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>	24,00
Woda Cisowianka 300 ml <i>Cisowianka mineral water</i>	12,00
Woda Cisowianka 700 ml <i>Cisowianka mineral water</i>	22,00
Soki owocowe tłoczone na zimno 300 ml <i>Cold pressed bottled fruit juice</i>	16,00
Sok ze świeżych owoców 200 ml <i>Fresh fruit juice</i>	24,00
Coca – Cola 250 ml	16,00

## 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

## 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	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

## WÓDKI 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

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	22,00
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.