
*Przekąskę czyli coś na dobry początek.. /
Starters – something good to begin with...*

Carpaccio z polędwicy z serem dojrzewającym i świeżym Pesto 115g 34 zł

Sirloin carpaccio with ripening cheese and pesto

*Tatar wołowy z szalotką, piklowaną gorczycą, ogórkiem,
majonezem szczypiorkowym i żółtkiem przepiórczym 135g 32 zł*

*Beef tartare with shallots, pickled mustard, cucumber,
chives mayonnaise and quail yolk*

Befszyk tatarski z żółtkiem i dodatkami 135g 32 zł

Beef tartar with egg yolk and additios

Tatar z łososia norweskiego 135g 32 zł

Tartar from Norwegian salmon

*Krewetki królewskie 32 zł
w sosie z czarnych trufli 110g*

King shrimps in sauce of black truffles

Zupy / Soups (300ml)

Zupa gulaszowa z pieczywem 18 zł

Goulash soup with bread

Żurek staropolski z jajkiem i domowym pieczywem 18 zł

Old Polish sour rye soup with egg and bread

Barszcz z pasztecikiem 14 zł

Borsch with a croquet

Zupa grzybowa z francuskim paluszkim 16 zł

Mushrooms soup with crunchy chips

Pizza 32cm

1. Margherita (mozzarella, świeża bazylija)	20 zł
Margherita dla dzieci / 24cm (mozzarella)	12 zł
2. Capricciosa (mozzarella, szynka, pieczarki)	30 zł
Capricciosa dla dzieci / 24cm (mozzarella, szynka, pieczarki)	16 zł
3. Funghi (mozzarella, pieczarki)	24 zł
4. Szefa (mozzarella, rokoł, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco)	33 zł
5. Mare (mozzarella, krewetki, kalmary, mule, czosnek)	39 zł
6. Quattro fromaggi (mozzarella, gorgonzola, ricotta, ser dojrzewający)	34 zł
7. Quattro stagioni (mozzarella, tuńczyk, pieczarki, szynka, karczochy)	36 zł
8. Hawaj (mozzarella, szynka, ananas)	30 zł
9. Bresaola (mozzarella, bresaola, rukola, oliwa trufflewa)	30 zł
10. Prosciutto crudo speciale (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, ser dojrzewający)	34 zł
11. Salami piccante (mozzarella, salami picante, papryczki pepperoni, pomidorki cherry)	34 zł
12. Broccoli (mozzarella, brokuły, szpinak, camembert, czerwony pieprz)	31 zł
13. La mafia (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula)	37 zł
14. Vegetariańska (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukola, oliwki)	31 zł
15. Spinaci (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek)	31 zł
16. Secchi (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukola, pomidorki cherry)	34 zł
17. Pollo (mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia)	32 zł
18. Kebab (mozzarella, kebab drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebula)	34 zł
19. Italia (mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki pepperoni, ser dojrzewający)	34 zł
20. Freestyle (Margherita + Twoje dodatki)	???
papryka-120g, pieczarki -120g, kukurydza - 70g, ananas – 70g, oliwki - 30g, pomidory - 80g, bakłażan – 80g, cukinia – 80g, papryczki pepperoni – 50g, cebula – 35g, rukola - 20g, karczochy - 50g	5 zł
szynka - 100g, salami - 60g, tuńczyk - 60g, feta -70g, szpinak - 150g, pomidorki cherry - 80g, pomidory suszone -70g kapary - 20g, mozzarella – 120g, ricotta - 50g, rokoł - 70g	7 zł
szynka dojrzewająca - 50g, bresaola – 50g, ser dojrzewający -50g, gorgonzola – 70g, owoce morza - 80g, kurczak - 120g, camembert - 70g	9 zł
Sos czosnkowy – 50g, oliwa czosnkowa, oliwa peperoni - 30g	4 zł

Dania główne / Main courses

<i>Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekanymi warzywami i grzybami w śmietanie 640g</i>	<i>76 zł</i>
<i>Grilled sirloin "a la Culinaria" on a tart with baked vegetables and mushrooms in cream</i>	
<i>Polędwica wołowa z masłem ziołowym na warzywnym spaghetti z frytkami stekowymi 400g</i>	<i>76 zł</i>
<i>Sirloin steak with herbal butter on vegetable spaghetti with steak fries</i>	
<i>Filet mignon z polędwicy wołowej podany w sosie musztardowym z zielonym pieprzem , talarkami ziemniaczanymi i karmelizowanymi burakami 400g</i>	<i>76 zł</i>
<i>Filet mignon - steak of beef in mustard sauce with green paper served on potato slices with caramelized beet root</i>	
<i>Zraz wołowy na czerwonej kapuście z krolecikiem ziemniaczanym oraz sosem na bazie czerwonego wina 350g</i>	<i>50 zł</i>
<i>Beef roulade on red cabbage, whit potato croquette and red wine sauce</i>	

*Chrupiące krojety spring rolls z duszoną kaczką i orientalnymi
warzywami, podane ze słodkim sosem chilli 290g 30 zł*

*Crunchy Spring Rolls with duck and oriental vegetables served
with sweet chili sauce*

*Poznańska kaczka pieczona w całości z jabłkami, z modrą kapustą,
sosem rumianym i kopytkami 560g 50 zł*

*Poznan duck with apples, on red cabbage with ruddy sauce
with potato dumplings*

*Piers z kaczki z kapustą, domowymi kłuskami śląskimi i ciemnym
sosem z wiśniami 440g 50 zł*

*Duck breast with cabbage, homemade Silesian dumplings
and dark cherry sauce*

*Kotlet pożarski panierowany w grzankach na glazurowanej
marchewce z sezamem ,sosem serowym
i pieczonymi ziemniakami 630g* 33 zł

*Pozharski cutlet in toasts on glazed carrots with sesame and cheese sauce
with roasted potatoes*

Kotlet de volaille z masłem , sezonowymi warzywami i frytkami 33 zł
de Volaille with vegetables and fries 460g

*Piers z kurczaka faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem
carbonara , ziemniakami i sezonowymi warzywami 630g* 38 zł

*Chicken breast stuffed with gorgonzola and broccoli with carbonara sauce
and seasonal vegetables*

Shoarma z kurczaka z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 430g 31 zł

Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

*Sznycelki wieprzowe w sosie balsamico z prawdziwkami, warzywami
i pierożkami z ricottą 320g* 45 zł

*Pork schnitzels in balsamico sauce with porcini mushrooms, vegetables
and dumplings with ricotta*

*Domowe pierogi z wołowiną na purre z buraką z sosem pieczeniowym
i warzywami 380g* 38 zł

Homemade dumplings with beef on beetroot puree with gravy and vegetables

*Smażony stek z karkówki, ze słodko - pikantnymi grzybami leśnymi
i kaszą bulgur 600g* 32 zł

Fried pork neck steak with sweet – spicy forest mushrooms and bulgur groats

*Żeberką wieprzowe pieczone na sposób amerykański z grillowanymi
warzywami i ziemniaczanymi talarzkami 500g* 36 zł

Pork ribs baked in the American way with grilled vegetables and potato slices

*Kotlet schabowy panierowany z zasmażaną
na masle kapustą kiszoną oraz ziemniakami 630g* 32 zł

Breaded pork fried with buttered sauerkraut and potatoes

Makarony / Pasta

Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii 680g 26 zł

Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation

*Makaron penne z kurczakiem zapiekany z brokułami,
szpinakiem i serem dojrzewającym 700g 30 zł*

*Penne pasta with chicken grilled with broccoli,
spinach and ripening cheese*

*Tagliatelle nero z krewetkami, chili i pomidorami suszonymi,
podane z cytrynowym pudrem 300g 35 zł*

*Tagliatelle Nero with shrimps, chili and dried tomatos served
with lemon powder*

*Gnocchi z kozim serem i truflą, czerwonym Pesto,
warzywami w ziołach oraz serem dojrzewającym 310g 33 zł*

*Gniocchi with goat hesse and truffle, red pesto,
vegetables in herbs and ripend cheese*

Ryby / Fish

*Stek z łososia w sosie mango z mięta i pomidorami
podany z ryżem basmati 600g* 59 zł

*Salmon steak in mango sauce with Mint, tomato
and basmati rice*

*Dorada z patelni z sałatką z papryki
i ziemniaczkami ze śmietaną i koperkiem 600g* 52 zł

*Dorada from frying pan with paprika salad and potatoes
with sour cream and dill*

*Półdłwica z dorsza z czerwoną soczewicą, sosem wermut i
pieczonym burakiem 520g* 55 zł

Cod with red lentils, wermuth sauce and baked beetroot

*Pstrąg łososiowy z maślanym bulgurem, sezonowymi warzywami
w ziołach oraz sosem z zielonym pieprzem 420g* 51 zł

*Salmon trout with butter bulgur, seasonal vegetables in herbs,
and sauce green pepper*

Dla dzieci / For children

Zupa pomidorowa z makaronem 300ml 12 zł

Tomato soup with noodles

*Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej
panierce z frytkami, surówką i ketchupem 300g* 22 zł

Chicken Breast fillet in Crispi coating whit fries, salad and ketchup

Spaghetti po Bolońsku – ½ porcji 330g 15 zł

Bologne spaghetti – half

*Shoarma z kurczaka
z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 230g* 22 zł

Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

Sałatki jako samodzielne dania /

Salads as individual dishes

<i>Sałatką Cezar z grillowanymi krewetkami, serem dojrzewającym i grzankami czosnkowymi 400g</i>	<i>32 zł</i>
<i>Caesar salad with grilled shrimps, ripening cheese and garlic toasts</i>	
<i>Sałatką z pieczonym camembertem i płatkami chrupiącego bekonu 500g</i>	<i>30 zł</i>
<i>Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices</i>	
<i>Sałatką z kurczakiem , sosem czosnkowym i grzankami 500g</i>	<i>30 zł</i>
<i>Salad with chicken , garlic sauce and toasts</i>	
<i>Sałatką szefa w której połączyliśmy mieszane sałaty, z szynką dojrzewającą, melonem, wędzonym łososiem, warzywami, delikatną mozzarellą, i bruschett'a 610g</i>	<i>38 zł</i>
<i>Chef's salad in which we united mixed lettuces with ripening ham, melon, smoked salmon, vegetables, delicate mozzarella and bruschetta</i>	

Desery i słodkości / Desserts and sweets

Brownie z sosem z białej czekolady i sorbetem malinowym 150g 18 zł

Brownie with white chocolate sauce and raspberry sorbet

Maliny na gorąco z lodami waniliowymi 160g 18 zł

Hot raspberries with vanilla ice-cream

Kula z białej czekolady z pianką z palonego masła, sorbetem mango i sosem wiśniowym 80g 20 zł

White chocolate ball with smoked butter foam, mango sorbet and cherry sauce

Jabłko pieczone z cynamonem i kruszonką podane z sosem waniliowym oraz lodami śmietankowymi 200g 18 zł

Baked apple with cinnamon and crumble served with vanilla sauce and ice cream