
Restauracja Culinaria
The Culinaria Restaurant

KARTA DAŃ

Menu

Stwórca każąc człowiekowi jeść, aby mógł żyć

Za zachętę dał mu apetyt, a za nagrodę – przyjemność

"...Lord told the man how to eat, to survive

For encourage gave him appetite and for prize - gave pleasure..."

Anthelme Brillat-Savarinem

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

Carpaccio z polędwicy z serem dojrzewającym i świeżym Pesto 115g 38 zł

Sirloin carpaccio with ripening cheese and pesto

*Tatar wołowy z szalotką, piklowaną gorczycą, ogórkiem,
majonezem szczypiorkowym i żółtkiem przepiórczym 135g 36 zł*

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

Befsztyk tatarski z żółtkiem i dodatkami 135g 36 zł

Beef tartar with egg yolk and additios

Tatar z łososia norweskiego 135g 36 zł

Tartar from Norwegian salmon

*Krewetki królewskie 36 zł
w sosie z czarnych trufli 110g*

King shrimps in sauce of black truffles

Zupy / Soups (300ml)

Zupa gulaszowa z pieczywem 20 zł

Goulash soup with bread

Żurek staropolski z jajkiem i domowym pieczywem 20 zł

Old Polish sour rye soup with egg and bread

Barszcz z pasztecikiem 16 zł

Borsch with a croquet

Zupa grzybowa z francuskim paluszkim 18 zł

Mushrooms soup with crunchy chips

Pizza 32cm duża

| | |
|---|-------|
| 1. Margherita (mozzarella, świeża bazylija) | 20 zł |
| Margherita dla dzieci (mozzarella) | 14 zł |
| 2. Capricciosa (mozzarella, szynka, pieczarki) | 32 zł |
| Capricciosa dla dzieci (mozzarella, szynka, pieczarki) | 18 zł |
| 3. Funghi (mozzarella, pieczarki) | 25 zł |
| 4. Szefa (mozzarella, rokpól, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco) | 39 zł |
| 5. Mare (mozzarella, krewetki, kalmary, mule, czosnek) | 44 zł |
| 6. Quattro fromaggi (mozzarella, gorgonzola, ricotta, ser dojrzewający) | 44 zł |
| 7. O sole Mio bianco (mozzarella, ser skamorza, borowik, pomidorki śliwkowe, salami piccante, rukola, ser dojrzewający) | 45 zł |
| 8. Hawaj (mozzarella, szynka, ananas) | 32 zł |
| 9. Bresaola (mozzarella, bresaola, rukola, oliwa trufflewa) | 34 zł |
| 10. Prosciutto crudo speciale (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, ser dojrzewający) | 39 zł |
| 11. Salami piccante (mozzarella, salami piccante, papryczki pepperoni, pomidorki cherry) | 37 zł |
| 12. Broccoli (mozzarella, brokuły, szpinak, camembert, czerwony pieprz) | 35 zł |
| 13. La mafia (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula) | 40 zł |
| 14. Vegetariańska (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukola, oliwki) | 35 zł |
| 15. Spinaci (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek) | 35 zł |
| 16. Secchi (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukola, pomidorki cherry) | 39 zł |
| 17. Pollo (mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia) | 34 zł |
| 18. Kebab (mozzarella, kebab drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebula) | 38 zł |
| 19. Italia (mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki pepperoni, ser dojrzewający) | 40 zł |
| 20. Freestyle (Margherita + Twoje dodatki) | ??? |
| papryka-120g, pieczarki-120g, kukurydza-70g, ananas-70g, oliwki-30g, pomidory-80g, bakłazan-80g, cukinia-80g, papryczki pepperoni-50g, cebula-35g, rukola-20g, kapary-20g | 5 zł |
| szynka-100g, salami-50g, tuńczyk-60g, feta-70g, szpinak-150g, pomidorki cherry-80g, pomidory suszone-70g, mozzarella-120g, ricotta-50g, rokpól-70g, ser scamorza-50g, camembert-70g | 7 zł |
| szynka dojrzewająca-50g, bresaola-50g, ser dojrzewający-50g, gorgonzola-70g, owoce morza-80g, kurczak-120g, | 9 zł |
| Sos czosnkowy-50g, oliwa czosnkowa 30g, oliwa peperoni-30g | 5 zł |

Dania główne / Main courses

| | |
|--|--------------|
| <i>Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekanymi warzywami i grzybami w śmietanie 640g</i> | <i>79 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>79 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>79 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 z modrą kapustą, krokietkiem ziemniaczanym oraz sosem na bazie czerwonego wina 350g</i> | <i>52 zł</i> |
| <i>Beef roulade whit red cabbage and potato croquette and red wine sauce</i> | |

*Chrupiące krojety spring rolls z duszoną kaczką i orientalnymi
warzywami, podane ze słodkim sosem chilli 290g 35 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 55 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 52 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* 38 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
de Volaille with vegetables and fries 460g* 38 zł

*Piers z kurczaka faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem
carbonara , ziemniakami i sezonowymi warzywami 630g* 42 zł

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

Shoarma z kurczaka z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 430g 35 zł
Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

*Sznycelki wieprzowe w sosie balsamico z prawdziwkami, warzywami
i pierożkami z ricottą 320g* 48 zł

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

*Domowe pierogi z wołowiną na purze z buraką z sosem
pieczeniowym i warzywami 380g* 42 zł

Homemade dumplings with beef on beetroot puree with gravy and vegetables

*Wolno pieczone żebro wołowe podane na purze ziemniaczanym z
duszonymi w piwie warzywami 800g* 72 zł

Slow-roasted beef rib server on mashed potatoes with vegetables stewed in beer

*Żeberka wieprzowe pieczone na sposób amerykański z grillowanymi
warzywami i ziemniaczanymi talarkami 780g* 48 zł

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

*Kotlet schabowy panierowany z zasmażaną
na maśle kapustą kiszoną oraz ziemniakami 630g* 38 zł

Breaded pork fried with buttered sauerkraut and potatoes

Makarony / Pasta

Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii 680g 30 zł

Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation

*Makaron penne z kurczakiem zapiekany z brokułami,
szpinakiem i serem dojrzewającym 700g 34 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 39 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 35 zł*

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

Ryby / Fish

*Steak z łososia w sosie mango z mięta i pomidorami
podany z ryżem basmati 600g* 60 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* 54 zł

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

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

Cod with red lentils, wermuth sauce and baked beetroot

*Filet z halibuta na purre ziemniaczanym z wasabi, kapustą
pekińską w winie oraz sosem rybnym 460g* 52 zł

Halibut fillet on mashed cabbage in wine and fish sauce

Dla dzieci / For children

Krem z pomidorów z makaronem 250ml 14 zł

Tomato soup with noodles

*Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej
panierce z frytkami, surówką i ketchupem 300g* 24 zł

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

Spaghetti po Bolońsku 330g 18 zł

Bologne spaghetti

*Shoarma z kurczaka
z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 230g* 24 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>36 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>34 zł</i> |
| <i>Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices</i> | |
| <i>Sałatką z kurczakiem , sosem czosnkowym i grzankami 500g</i> | <i>34 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>42 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 21 zł

Brownie with white chocolate sauce and raspberry sorbet

Maliny na gorąco z lodami waniliowymi 160g 21 zł

Hot raspberries with vanilla ice-cream

Kula z białej czekolady z pianką z palonego masła, sorbetem z mango i sosem wiśniowym 120g 21 zł

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

Sernik baskijski z kruszonym ciastkiem maślanym oraz porzeczkami w miodzie 150g 21 zł

Basque cheesecake with crushed butter biscuit and currants in honey

Jabłko pieczone z cynamonem i kruszonką podane z sosem waniliowym oraz lodami śmietankowymi 200g 21 zł

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