

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

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

<i>Carpaccio z polędwicy z parmezanem i świeżym Pesto</i> <i>Sirloin carpaccio with parmesan cheese and pesto</i>	<i>22,00 zł</i>
<i>Befsztuk tatarski z żółtkiem i dodatkami</i> <i>Tartare steak with egg yolk and additions</i>	<i>22,00 zł</i>
<i>Grillowane krewetki w panczerzu z zapiekanką z borowików i rozmarynu w maślanym sosie, zapieczona z chrupiącą chrustką pachnącą parmezanem</i> <i>Grilled shrimp In armor whit caserrole with penny bun, rosemary in butter sauce and baked parmesan cheese</i>	<i>25,00 zł</i>
<i>Marynowana pierś z gęsi z chipsem, musem z rokitnikiem i pudrem chili</i> <i>Goose's breast with sea buckthorn mousse and chili powder</i>	<i>20,00 zł</i>
<i>Carpaccio z gotowanej ośmiornicy z sałatką z glonów wakame z sezamem</i> <i>Carpaccio made by boiled octopus with wakame seaweed salad and sesame</i>	<i>28,00 zł</i>

Zupy / Soups

<i>Żurek staropolski z jajkiem i domowym pieczywem</i> <i>Traditional Polish zhur with egg and mushrooms</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Barszcz z pasztecikiem</i> <i>Borsch with a croquet</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Krem z pieczonej papryki z kozim serem i pudrem chili</i> <i>Soup cream of roasted peppers with goat cheese and chili powder</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Zupa gulaszowa z domowym pieczywem</i> <i>Goulash soup with the bread</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Zupa grzybowa z francuskim paluszkciem</i> <i>Mushrooms soup with crunchy craps</i>	<i>11,00 zł</i>

Pizza

1. *Margherita* (mozzarella, świeża bazylija) 13,00 zł
2. *Capricciosa* (mozzarella, szynka, pieczarki) 17,00 zł
3. *Funghi* (mozzarella, pieczarki) 15,00 zł
4. *Szefa* (mozzarella, rokop, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco) 20,00 zł
5. *Mare* (mozzarella, krewetki, kalmary, mule, czosnek, peperoncini) 25,00 zł
6. *Quattro fromaggi* (mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan) 24,00 zł
7. *Quattro stagioni* (mozzarella, tuńczyk, pieczarki, szynka, karczochy) 24,00 zł
8. *Hawaj* (mozzarella, szynka, ananas) 19,00 zł
9. *Prosciutto crudo* (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola) 20,00 zł
10. *Prosciutto crudo speciale* (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, parmezan) 23,00 zł
11. *Salami piccante* (mozzarella, salami picante, papryczki peperoni, pomidorki cherry) 19,00 zł
12. *Bolognese* (mozzarella, sos boloński) 20,00 zł
13. *La mafia* (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula) 20,00 zł
14. *Vegetariańska* (mozzarella, pieczarki, papryka świeża,

cukinia, rukola, oliwki) 19,00 zł

15. **Spinaci** (*mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek*)
19,00 zł

16. **Secchi** (*mozzarella, suszone pomidory, salami piccante,*
rukola, pomidorki cherry) 24,00 zł

17. **Pollo** (*mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia*) 20,00 zł

18. **Melanzana** (*mozzarella, bakłażan, pomidorki cherry, oliwa*
czosnkowa, świeży szpinak, balsamico krem) 19,00 zł

19. **Italia** (*mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki*
pepperoni, parmezan) 24,00 zł

20. **Freestyle** (*Margherita + Twoje dodatki*)
???

Papryka, pieczarki, kukurydza, ananas, feta, pomidory
3,00 zł

Szynka, salami, tuńczyk, oliwki, szpinak, pomidorki cherry,
pomidory suszone, kapary, mozzarella, ricotta, rokapol
4,00 zł

Szynka dojrzewająca, rukola, parmezan, gorgonzola
5,00 zł

Dania główne / Main courses

*Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekanymi
warzywami i grzybami w śmietanie* 46,00 zł

*Grilled sirloin "a la Culinaria" on a tart with baked vegetables and mushrooms in
cream*

*Polędwica wołowa z masłem ziołowym na warzywnym spaghetti
z frytkami stekowymi* 46,00 zł

Fillet steak with herbal butter on vegetable spaghetti with steak fries

*Filet mignon z polędwicy wołowej podany w sosie musztardowym
z zielonym pieprzem na zapiekance ziemniaczanej
z karmelizowanymi burakami* 46,00 zł

*Filet mignon - steak of beef in mustard sauce with green paper served on potato
gratin with caramelized beet root*

*Eskałopki z polędwicy przekładane pasztetem z dziką w sosie
demi glace z porto podane z sufletem z ziemniaków
i sezonowym warzywem* 46,00 zł

*Escallops with boar's pate in porto sauce served with potatos soufflé
and seasonal vegetables*

*Comber z sarny pachnący piernikiem z leśnymi grzybami,
zapiekanką z ziemniaków i zielonym groszkiem* 59,00 zł

*Gingerbread scented deer saddle whit forest mushrooms
served on potatos gratin and green pea*

<p><i>Chrupiące krokiety spring rolls z duszoną kaczką i orientalnymi warzywami, podane ze słodkim sosem chilli</i></p> <p><i>Crunchy Spring Rolls with duck and oriental vegetables served with sweet chili sauce</i></p>	23,00 zł
<p><i>Poznańska kaczka pieczona akuratnie w całości z jabłkami, na puree z modrej kapusty z sosem rumianym i kopytkami</i></p> <p><i>Poznan duck fried justly with apples, on red cabbage with ruddy sauce with potato dumplings</i></p>	39,00 zł
<p><i>Comber z królika w boczku na puree kurkowym z pianką z oliwy smakowej i purpurową marchewką</i></p> <p><i>Rabbit saddle in bacon on chanterelle mushroom mashed potatoes with flavoured olive foam and purple carrots</i></p>	44,00 zł
<p><i>Polędwiczka wieprzowa sous vide marynowana w żubrówce, zapieczona z serem górskim na szpinaku z pomidorami i sosem brunatnym i kaszą jaglaną</i></p> <p><i>Pork steak -sous vide – marinated in Żubrówka vodka baked with mountain cheese served on spinach whit tomatoes and brown souce millet porridge</i></p>	34,00 zł

<p><i>Pierś z perliczki na puree musztardowym z salsą warzywną</i></p> <p><i>Guinea fowl breast served with mustard cream and vegetable salsa</i></p>	35,00 zł
<p><i>Kotlet de volaille z masłem , sezonowymi warzywami i frytkami</i></p> <p><i>de Volaille with vegetables and fries</i></p>	24,00 zł
<p><i>Pierś z kurczęcia faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem carbonara ,ziemniakami i sezonowymi warzywami</i></p> <p><i>Chicken breast stuffed with gorgonzola and broccoli with carbonara sauce and seasonal vegetables</i></p>	30,00 zł
<p><i>Klasyczny kotlet pożarski panierowany w grzankach na glazurowanej marchewce z sezamem ,sosem serowym i pieczonymi ziemniaki</i></p> <p><i>Classical Pozharski cutlet in toasts on glazed carrots with sesame and cheese sauce with roasted potatoes</i></p>	23,00 zł
<p><i>Kotlet schabowy panierowany z kostką po polsku , zasmażaną na maśle kapustą kiszoną oraz ziemniakami</i></p> <p><i>Breaded pork chop with Polish dice, fried in butter with sauerkraut and potatoes</i></p>	22,00 zł

*Żeberka BBQ glazurowane Jack Daniel's podane na
balsamicznych buraczkach i ziemniakach parmentier* 27,00 zł

BBQ ribs glazed by Jack Daniel's served with balsamic beetroot and parmentier potatoes

*Długo pieczony boczek w marynacie ze śliwowicy, z sosem porto ,
kapustą zasmażaną i kaszą bulgur* 27,00 zł

*Long roasted bacon prepared in plum vodka with porto sauce served with
fried cabbage and bulgur porridge*

*Smażony stek z karkówki, ze słodko-pikantnymi grzybami leśnymi
i stekowymi frytkami* 22,00 zł

Fried pork neck steak with sweet – spicy forest mushrooms and steak fries

Makarony / Pasta

Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii 16,00 zł

Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation

Penne w sosie pomidorowym z grillowanymi karczochami, 17,00 zł

cukinią i serem owczym

Pasta penne in tomato sauce with grilled artichoke, zucchini and goat cheese

Tagliatelle nero z krewetkami, chilli i pomidorami podsuszanymi, 23,00 zł

podane z cytrynowym pudrem

Tagliatelle al nero with shrimps, chili and dried tomatos served with lemon powder

Ryby / Fish

Soczysty stek z łososia w sosie mango z mięta i pomidorami 39,00 zł
podany z ryżem basmati

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

Filet z dorsza atlantyckiego podany na ziemniaczanym puree z 32,00 zł
imbirem i kiszonymi warzywami, oliwą z rukoli z orzeszkami Pinii

*Fillet of Atlantic cod from frying pan with mashed potatoes with ginger and
pickled vegetables, olive rocket salad with pine nuts*

Złota Dorada lub Labrańs z patelni z niebanalną sałatką z 37,00 zł
papryki i ziemniaczkami ze śmietaną i koperkiem

*Gold Dorada or sea bass from the pan with a remarkable salad with peppers
and potatoes with sour cream and dill*

Dla dzieci / For children

*Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej
panierce z ketchupem ,frytkami i surówką* *14,00 zł*

Chicken Brest fillet in Crispi coating with ketchup and fries and salad

Spaghetti po Bolońsku – " porcji *9,00 zł*
Bologne spaghetti – half

Shoarma z kurczaka *14,00 zł*
z sosem czosnkowym ,frytkami i surówką
Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

Sałatkę jako samodzielne dania /

Salads as individual dishes

Sałatkę Cezar z grillowanymi krewetkami, parmezanem 20,00 zł

i grzankami czosnkowymi

Caesar salad with grilled shrimps, parmesan cheese and garlic toasts

Sałatkę z pieczonym camembertem i płatkami chrupiącego bekonu 20,00 zł

Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices

Mieszane sałaty z chrupiącymi połówkami z kurczaka 20,00 zł

z vineagrette z rokitnika

Mixed salad with crispy chicken served with sea buckthorn vinegar

Sałatkę szefa w której połączyliśmy mieszane sałaty, z szynką 25,00 zł

parmeńską, melonem, wędzonym łososiem, warzywami, delikatną
mozzarellą, i bruschett'ą

Chef's salad in which we united mixed lettuces with Parma ham, melon, smoked
salmon, vegetables, delicate mozzarella and bruschetta

Desery i słodkości / Desserts and sweets

Lodowy deser ze śliwkami i śliwowicą, którym wygraliśmy konkursy kulinarne 15,00 zł

Culinaria ice-cream dessert with plums and plum vodka, which we won culinary competitions

Zapiekane owoce na gorąco z kruszanką i lodami waniliowymi 14,00 zł

Hot baked fruits with crumby crumbs and vanilla ice-cream

Mus czekoladowy podany z crunchem pistacjowym i aksamitnym sosem z wiśni 13,00 zł

Chocolate mousse served with pistachio crunch and a velvety sauce of cherrios

Parfait lodowy z rokitnikiem i sosem czekoladowo-orzechowym 13,00 zł

Parfait (is a kind of frozen dessert) with sea buckthorn and chocolate sauce

Napoje gorące / Warm drinks

<i>Kawa czarna / Coffe</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Kawa Espresso / Espresso</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Kawa z mlekiem / Coffe whit milk</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Kawa cappuccino / Capuccino</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Kawa LATTE /Latte</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Herbata Artis/ Tea</i>	<i>4,00 zł</i>
<i>Czekolada / Chocolate</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Herbaty smakowe (proszę zapytać obsługę o rodzaje)</i>	<i>5,00zł</i>

Flavoured tea - ask waiters about types, please

Napoje / Drinks

niegazowana, gazowana 0,2l

still, sparkling mineral water 0,2 l

5,00 zł

*Soki - pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy,
czarna porzeczka, multiwitamina 0,2l*

Juices: orange, apple, grapefruit, blackcurrant, multiitamin 0,2l

5,00 zł

Nestea brzoskwiniowa (peach) 0,25l -

Nestea cytrynowa (lemon) 0,25l

5,00 zł

napoje energetyczne 0,25l

Energy drink 0,25l

8,00zł

Soł pomidorowy 0,33l

Tomato juice 0,33l

Kubus

(multivitamin juice) 0,33l

5,00 zł

Piwo/Beer

<i>ŻYWIEC beczkowe 0,5l</i>	<i>7,00zł</i>
<i>ŻYWIEC beczkowe 0,3l</i>	<i>6,00zł</i>
<i>WARKA , Warka Radler 0,5l</i>	<i>7,00zł</i>
<i>WARKA STRONG 0,5l</i>	<i>7,00zł</i>
<i>HEINEKEN 0,33l</i>	<i>6,00zł</i>
<i>DESPERADOS 0,5l</i>	<i>7,00zł</i>
<i>LECH bezalkoholowy FREE 0,33l (alcohol free)</i>	<i>6,00zł</i>
<i>LECH pils 0,5l</i>	<i>7,00zł</i>
<i>TYSKIE 0,5l</i>	<i>7,00zł</i>

Wódki/Vodka

<i>Absolut - 40 ml</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Amundsen - 40 ml</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Wyborowa - 40 ml</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Żubrówka - 40 ml</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Żubrówka biała(white) - 40 ml</i>	<i>6,00zł</i>

<i>Tequila SAUZÁ - 40 ml</i>	<i>15,00zł</i>
<i>Finlandia Redbery - 40 ml</i>	<i>9,00zł</i>
<i>Finlandia Lime - 40 ml</i>	<i>9,00zł</i>
<i>Finlandia Cranberry - 40 ml</i>	<i>9,00zł</i>
<i>Malibu - 40 ml</i>	<i>10,00zł</i>
<i>Seagram's Gin - 40 ml</i>	<i>10,00zł</i>
<i>Bacardi - 40 ml</i>	<i>13,00zł</i>

Whisky

<i>Chivas REGAL 12YO 40 ml</i>	<i>20,00zł</i>
<i>Johnnie Walker Black Label 40 ml</i>	<i>25,00zł</i>
<i>Ballantine's 40 ml</i>	<i>14,00zł</i>
<i>Jack Daniels 40 ml</i>	<i>18,00zł</i>
<i>William Grant's 40 ml</i>	<i>12,00zł</i>

Koniaki i Brandy / Cognac and Brandy

Martell V.S. - 40 ml 28,00zł

Stoczk'84 - 40ml 13,00zł

Likiery / Liqueur

Amaretto 40 ml 12,00zł

Bols Blue 40 ml 12,00zł

Jagermeister 40 ml 12,00zł

Blue Curacao 40 ml 12,00zł

DRINKI I KOKTAJLE / DRINKS AND COCTAILS

Mojito 20,00zł

*Rum, świeża mięta, limonka
cukier brązowy, 7UP do uzupełnienia,
kruszony lód*

<i>Aperol Spritz</i>	22,00zł
<i>Aperol , Prosecco, woda sodowa, plaster pomarańczy ,lód</i>	
<i>Caipirinha</i>	20,00zł
<i>Cachaccha(brazylijska wódka) limonka ,brązowy cukier ,lód</i>	
<i>Gin z Tonikiem/Gin and Tonic</i>	15,00zł
<i>Seagrame's Gin, cytryna tonic</i>	
<i>TaTanka</i>	11,00zł
<i>Żubrówka sok jabłkowy</i>	
<i>Blue EMANUELLE</i>	22,00zł
<i>Malibu, blue curacao, mleko, lód</i>	
<i>Kamikadze (4x40ml)</i>	22,00zł
<i>Blue curacao, wyborowa wódka, sok z cytryny , lód</i>	

SMACZNEGO
HAVE A NICE MEAL