
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...*

<i>Carpaccio z polędwicy z parmezanem i świeżym Pesto</i>	<i>25,00 zł</i>
<i>Sirloin carpaccio with parmesan cheese and pesto</i>	
<i>Tatar wołowy z pikłami, zółtkiem sous-vide, truflą, chipsem z chleba i oliwą pietruszkową</i>	<i>25,00 zł</i>
<i>Beef tartar with pickles, sous-vide sash, truffle, bread crust and parsley oil</i>	
<i>Tatar z łososa norweskiego</i>	<i>25,00 zł</i>
<i>Tartare steak from Norwegian salmon</i>	
<i>Caltagirone – wyborne krewetki królewskie</i>	<i>28,00 zł</i>
<i>z sosie z czarnych trufli</i>	
<i>Caltagirone – delicious king shrimps in sauce of black truffles</i>	
<i>Krewetki w tempurze z pianką z orzechów i zielonym curry</i>	
<i>Tempura shrimps with nut foam and green curry</i>	<i>25,00 zł</i>

Zupy / Soups

Żurek staropolski z jajkiem i domowym pieczywem 12,00 zł

Traditional Polish zhur with egg and mushrooms

Barszcz z pasztecikiem 9,00 zł

Borsch with a croquet

Zupa grzybowa z francuskim paluszkim 11,00 zł

Mushrooms soup with crunchy chips

Flaczki z domowym pieczywem 12,00 zł

Chitterlings with the bread

Menu Lato

*Chłodnik z pieczonego buraka i świeżego ogórka z pudrem
z oliwek, galaretką z cydru i oliwą cytrynową* 11,00 zł

*Cold soup beetroot and fresh cucumber chanterelles with olive powder,
cider jelly and lemon oil*

*Smażona Foie Gras podana na żytnim chlebie z ogórkiem
kompresowanym w Mirin, paloną szalotką* 35,00 zł

*Fried Foie Gras served on rye bread with a cucumber compressed in Mirin,
roasted shallots*

*Soczysty stek ze schabu podany na remoladzie z pietruszką z
fondantem z batatów i smażonymi kurkami* 30,00 zł

*Juicy loin steak served on a parsley confiture with sweet potato fondant
and fried chanterelles*

Pizza

1. Margherita (mozzarella, świeża bazylia)	13,00 zł
2. Capricciosa (mozzarella, szynką, pieczarki)	17,00 zł
3. Funghi (mozzarella, pieczarki)	15,00 zł
4. Szeffa (mozzarella, rōkpol, 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, szynką, karczochy)	24,00 zł
8. Hawaj (mozzarella, szynką, ananas)	19,00 zł
9. Prosciutto crudo (mozzarella, szynką dojrzewająca, rukōla)	20,00 zł
10. Prosciutto crudo speciale (mozzarella, szynką dojrzewająca, rukōla, 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, szynką, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula)	20,00 zł
14. Vegetariańska (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukōla, oliwki)	19,00 zł
15. Spinaci (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek)	19,00 zł
16. Secchi (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukōla, pomidorki cherry)	24,00 zł
17. Freestyle (Margherita + Twoje dodatki)	???
 Papryka, pieczarki, kukurydza, ananas, feta, pomidory	3,00 zł
 Szynką, salami, tuńczyk, oliwki, szpinak, pomidorki cherry, pomidory suszone, kapary, mozzarella, ricotta, rōkpol	4,00 zł
 Szynką dojrzewająca, rukōla, parmezan, gorgonzola	5,00 zł

Dania główne / Main courses

<i>Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekánymi warzywami i grzybami w śmietanie</i>	<i>49,00 zł</i>
<i>Grilled sirloin "a la Culinaria" on a tart with baked vegetables and mushrooms in cream</i>	
<i>Poładwica wołowa z masłem ziołowym na warzywnym spaghetti z frytkami stekowymi</i>	<i>49,00 zł</i>
<i>Fillet 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</i>	<i>49,00 zł</i>
<i>Filet mignon - steak of beef in mustard sauce with green paper served on potato slices with caramelized beet root</i>	
<i>Eskałopki z polędwicy przekładane pasztetem z dziką w sosie demi glace z porto podane z sufletem z ziemniaków i sezonowym warzywem</i>	<i>49,00 zł</i>
<i>Escallops with boar's pate in porto sauce served with potatos soufflé and seasonal vegetables</i>	

*Poładwiczka wieprzowa sous vide marynowana w żubrówce,
zapieczona z serem górskim na szpinaku z pomidorami i sosem
brunatnym i kaszą jaglaną* 35,00 zł

*Pork steak -sous vide – marinated in Żubrówka vodka baked with mountain cheese served on
spinach with tomatoes and brown sauce millet porridge*

*Chrupiące krojety spring rolls z duszoną kaczka i orientalnymi
warzywami, podane ze słodkim sosem chilli* 24,00 zł

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

*Poznańska kaczka pieczona akuratnie w całości z jabłkami , na puree
z modrej kapusty z sosem rumianym i kopytkami* 41,00 zł

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

*Pierś z kaczki sous-vide z sosem na puree z kapusty modrej, kopytkami
z batatów, szpinakiem* 41,00 zł

*Sous-vide duck breast with sauce served on mashed red cabbage,
cubed spinach, spinach*

<i>Pierś z perliczki na puree musztardowym z salsą warzywną</i>	<i>36,00 zł</i>
<i>Guinea fowl breast served with mustard cream and vegetable salsa</i>	
<i>Kurczak supreme z kaszą pęczak, salsą z kurek i chorizo i sosem z wędzonej śliwki</i>	<i>31,00 zł</i>
<i>Chicken supreme with pearl barley groats, salsa whit mashrooms and chorizo and smoked plums sauce.</i>	
<i>Pierś z kurczęcia faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem carbonara ,ziemniakami i sezonowymi warzywami</i>	<i>31,00 zł</i>
<i>Chicken breast stuffed with gorgonzola and broccoli with carbonara sauce and seasonal vegetables</i>	
<i>Kotlet de volaille z masłem , sezonowymi warzywami i frytkami</i>	<i>25,00 zł</i>
<i>de Volaille with vegetables and fries</i>	

Shoarma z kurczaka z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 25,00 zł

Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

*Klasyczny kotlet pożarski panierowany w grzankach na
glazurowanej marchewce z sezamem, sosem serowym
i pieczonymi ziemniakami* 25,00 zł

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

*Kotlet schabowy panierowany z zasmażaną
na maśle kapustą kiszoną oraz ziemniakami* 23,00 zł

Breaded pork fried with buttered sauerkraut and potatoes

*Żeberka wieprzowe pieczone na sposób amerykański z grillowanymi
warzywami i ziemniaczanymi talarzami* 28,00 zł

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

*Smażony stek z karkówki, ze słodko-pikantnymi grzybami leśnymi
i stekowymi frytkami* 23,00 zł

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

Makarony / Pasta

Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii 20,00 zł

Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation

*Makaron Papardelle w sosie z tymianku cytrynowego, z serem
pecorino Romano, suszonym żółtkiem, oliwą bazyliową* 24,00 zł

*Papardelle pasta in lemon thyme sauce, pecorino Romano cheese,
dried yolk, basil oil*

*Makaron penne z kurczakiem zapiekany z brokułami,
szpinakiem i parmezanem* 24,00 zł

Penne pasta with chicken grilled with broccoli, spinach and parmesan cheese

*Tagliatelle nero z krewetkami, chili I pomidorami podsuszanymi,
podane z cytrynowym pudrem* 26,00 zł

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

Ryby / Fish

*Soczysty stek z łososia w sosie mango z miętą i pomidorami
podany z ryżem basmati* 40,00 zł

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

*Złota Dorada lub Labrakś z patelni z niebanalną sałatką
z papryki i ziemniaczkami ze śmietaną i koperkiem* 38,00 zł

*Gold Dorada or seabass from frying pan with original paprika salad and
peppers and potatoes with sour cream and dill*

*Filet z dorsza atlantyckiego podany na ziemniaczanym
puree z imbirem i kiszonymi warzywami,
oliwą z rukoli* 33,00 zł

*Fillet of Atlantic cod served on potato
ginger puree with pickled vegetables, olive arugula*

Dla dzieci / For children

Zupa pomidorowa z makaronem 9,00 zł

Tomato soup with noodles

*Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej
panierce z ketchupem ,frytkami i surówką* 16,00 zł

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

Spaghetti po Bolońsku – ½ porcji 12,00 zł

Bologne spaghetti – half

*Shoarma z kurczaka
z sosem czosnkowym ,frytkami i surówką* 16,00 zł

Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

Sałatki jako samodzielne dania /

Salads as individual dishes

Sałatką Cezar z grillowanymi krewetkami, parmezanem 21,00 zł

i grzankami czosnkowymi

Caesar salad with grilled shrimps, parmesan cheese and garlic toasts

Sałatką z pieczonym camembertem i płatkami chrupiącego bekonu 21,00 zł

Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices

Sałatką z kurczakiem , sosem czosnkowym i grzankami 21,00 zł

Salad with chicken , garlic sauce and toasts

Sałatką szefa w której połączyliśmy mieszane sałaty, z szynką 26,00 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



<i>Lodowy deser ze śliwkami i śliwowicą</i> <i>Culinaria ice-cream dessert with plums and plum vodka</i>	<i>15,00 zł</i>
<i>Zapiekane owoce na gorąco z kruszonką i lodami waniliowymi</i> <i>Hot baked fruits with crumble crumbs and vanilla ice-cream</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Assiette malinowe z pianką, gorącymi malinami i sorbetem malinowym lub lodami waniliowymi</i> <i>Assiette raspberry with foam, hot raspberries and raspberry sorbet or vanilla ice cream</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Kula z białej czekolady z pianką z palonego masła, sorbetem mango i sosem wiśniowym</i> <i>White chocolate ball with smoked butter foam, mango sorbet and cherry sauce</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Selekcja domowych lodów i sorbetów z kruszonką z mlekiem</i> <i>Selection of homemade ice cream and sorbet with milk crumble</i>	<i>13,00 zł</i>




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

  0,2l 5,00 zł

   0,2l 5,00 zł

**Górska
Natura**

Woda niegazowana, gazowana 0,3
Water still, sparkling mineral water 0,3 l 5,00 zł



Soki - pomarańczowy, jabłkowy,
grejfrutowy, czarna porzeczka,
pomidorowy 0,2l
Juices: orange, apple, grapefruit, blackcurrant,
tomato 0,2l 5,00 zł



Lipton brzoskwiniowy (peach) -0,25l
Lipton cytrynowy (lemon) - 0,2l 5,00 zł
Lipton Peach, Lemon 0,2l



Rockstar – napój energetyczny 0,25l
Energy drink 0,25l 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 0,4l</i>	<i>7,00zł</i>
<i>PAULANDER 0,5l</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>ŻYWIEC bezalkoholowy 0,33l (alcohol free)</i>	<i>6,00zł</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 SAUZA - 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

<i>Hennessy V.S. - 40 ml</i>	<i>18,00zł</i>
<i>Stock'84 - 40ml</i>	<i>13,00zł</i>

Likiery / Liqueur

<i>Amaretto 40 ml</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Bols Blue 40 ml</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Jagermeister 40 ml</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Blue Curacao 40 ml</i>	<i>12,00zł</i>

DRINKI I KOKTAJLE / DRINKS AND COCTAILS

Mojito 20,00zł

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

Aperol Spritz 22,00zł

*Aperol , Prosecco, woda sodowa,
plaster pomarańczy ,lód*

Caipirinha 20,00zł

*Cachaccha(brazylijska wódka)
limonka ,brązowy cukier ,lód*

Gin z Tonikiem/Gin and Tonic 15,00zł

*Seagram's Gin, cytryna
tonic*

TaTanką 11,00zł

*Żubrówka
sok jabłkowy*

Blue EMANUELLE 22,00zł

*Malibu, blue curacao,
mleko, lod*

Kamikadze (4x40ml) 22,00zł

*Blue curacao, wyborowa wodka,
sok z cytryny, lod*

***SMACZNEGO
HAVE A NICE MEAL***