
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>26 zł</i>
<i>Sirloin carpaccio with parmesan cheese and pesto</i>	
<i>Tatar wołowy z szalotką, piklowaną gorczycą, ogórkiem, majonezem szczypiorkowym i żółtkiem przepiórczym</i>	<i>26 zł</i>
<i>Beef tartare with shallots, pickled mustard, cucumber, chives mayonnaise and quail yolk</i>	
<i>Befsztyk tatarski z żółtkiem i dodatkami</i>	<i>26 zł</i>
<i>Beef tartar with egg yolk and additios</i>	
<i>Tatar z łososia norweskiego</i>	<i>26 zł</i>
<i>Tartar from Norwegian salmon</i>	
<i>Krewetki królewskie w sosie z czarnych trufli</i>	<i>30 zł</i>
<i>King shrimps in sauce of black truffles</i>	

Zupy / Soups

Fłaczki z domowym pieczywem 14 zł

Chitterlings with the bread

Żurek staropolski z jajkiem i domowym pieczywem 14 zł

Traditional Polish zhur with egg and mushrooms

Barszcz z pasztecikiem 10 zł

Borsch with a croquet

Zupa grzybowa z francuskim paluszkim 14 zł

Mushrooms soup with crunchy chips

Pizza

1. Margherita (mozzarella, świeża bazylija)	16 zł
Margherita dla dzieci (mozzarella)	10 zł
2. Capricciosa (mozzarella, szynka, pieczarki)	20 zł
Capricciosa dla dzieci (mozzarella, szynka, pieczarki)	12 zł
3. Funghi (mozzarella, pieczarki)	17 zł
4. Szefa (mozzarella, rokpol, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco)	23 zł
5. Mare (mozzarella, krewetki, kalmary, mule, czosnek, pepperoncini)	29 zł
6. Quattro fromaggi (mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan)	26 zł
7. Quattro stagioni (mozzarella, tuńczyk, pieczarki, szynka, karczochy)	26 zł
8. Hawaj (mozzarella, szynka, ananas)	22 zł
9. Bresaola (mozzarella, bresaola, rukola, oliwa trufflewa)	22 zł
10. Prosciutto crudo speciale (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, parmezan)	26 zł
11. Salami piccante (mozzarella, salami picante, papryczki pepperoni, pomidorki cherry)	26 zł
12. Broccoli (mozzarella, brokuły, szpinak, camembert, czerwony pieprz)	23 zł
13. La mafia (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula)	26 zł
14. Vegetariańska (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukola, oliwki)	23 zł
15. Spinaci (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek)	23 zł
16. Secchi (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukola, pomidorki cherry)	26 zł
17. Pollo (mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia)	24 zł
18. Kebab (mozzarella, kebab drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebula)	26 zł
19. Italia (mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki pepperoni, parmezan)	26 zł
20. Freestyle (Margherita + Twoje dodatki)	???
Papryka, pieczarki, kurkuczka, ananas, oliwki, pomidory, bakłażan, cukinia, papryczki pepperoni	5 zł
Szynka, salami, tuńczyk, feta, szpinak, pomidorki cherry, pomidory suszone, kapary, mozzarella, ricotta, rokpol	6 zł
Szynka dojrzewająca, rukola, parmezan, gorgonzola, owoce morza, kurczak, sos boloński	7 zł
Sos czosnkowy, oliwa czosnkowa, oliwa peperoni	3 zł

Dania główne / Main courses

*Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekаныmi
warzywami i grzybami w śmietanie* 62 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* 62 zł

Sirloin steak with herbal butter on vegetable spaghetti with steak fries

*Filet mignon z polędwicy wołowej podany w sosie musztardowym
z zielonym pieprzem, talarkami ziemniaczanymi
i karmelizowanymi burakami* 62 zł

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

*Poliki wołowe na puree marchewki, sosem demi glace, czerwoną
soczewicą z Pesto i kompresowaną śliwką* 36 zł

*Beef cheeks for carrot purre, demi glace sauce, red Pesto lentils
and compressed plum*

*Chrupiące krojety spring rolls z duszoną kaczką i orientalnymi
warzywami, podane ze słodkim sosem chilli* 25 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* 42 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* 42 zł

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

<i>Kotlet pożarski panierowany w grzankach na glazurowanej marchewce z sezamem ,sosem serowym i pieczonymi ziemniakami</i>	<i>26 zł</i>
<i>Pozharski cutlet in toasts on glazed carrots with sesame and cheese sauce with roasted potatoes</i>	
<i>Kotlet de volaille z masłem , sezonowymi warzywami i frytkami</i>	<i>26 zł</i>
<i>de Volaille with vegetables and fries</i>	
<i>Piers z kurczaka faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem carbonara , ziemniakami i sezonowymi warzywami</i>	<i>32 zł</i>
<i>Chicken breast stuffed with gorgonzola and broccoli with carbonara sauce and seasonal vegetables</i>	
<i>Shoarma z kurczaka z sosem czosnkowym, frytkami i surówką</i>	<i>26 zł</i>
<i>Shoarma from chicken with garlic French fries and salad</i>	

*Poładwiczka wieprzowa sous vide marynowana w żubrówce,
zapieczona z serem górskim na szpinaku z pomidorami,
sosem brunatnym i kaszą jaglaną* 36 zł

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

*Wolno gotowany schab wieprzowy podany na remouladzie z
pietruszką z fondantem z batatów, cukinią, kurkami i cebulką
redukowaną w occie balsamicznym* 32 zł

*Slow-cooked pork loin served on remoulade from parsley with sweet potato fondant, zucchini,
chanterelles and onion reduced in balsamic vinegar*

*Smażony stek z karkówki, ze słodko - pikantnymi grzybami leśnymi
i kaszą bulgur* 25 zł

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

*Żeberka wieprzowe pieczone na sposób amerykański z grillowanymi
warzywami i ziemniaczanymi talarzkami* 29 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* 25 zł

Breaded pork fried with buttered sauerkraut and potatoes

Makarony / Pasta

Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii 21 zł
Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation

Makaron penne z kurczakiem zapiekany z brokułami, 25 zł
szpinakiem i parmezanem

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

Tagliatelle nero z krewetkami, chili i pomidorami suszonymi, 28 zł
podane z cytrynowym pudrem

Tagliatelle Nero with shrimps, chili and dried tomatoes served
with lemon powder

Gnocchi z kozim serem i truflą, czerwone pesto, 28 zł
dojrzewający ser, oliwa smakowa

Gniocchi goat Hesse and truffle, red Pesto, ripend cheese,
flavored olive oil

Ryby / Fish

*Stek z łososia w sosie mango z miętą i pomidorami
podany z ryżem basmati* 42 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* 42 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* 42 zł

Cod with red lentils, wermuth sauce and baked beetroot

Dla dzieci / For children

Zupa pomidorowa z makaronem 10 zł

Tomato soup with noodles

*Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej
panierce z frytkami, surówką i ketchupem* 17 zł

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

Spaghetti po Bolońsku – ½ porcji 13 zł

Bologne spaghetti – half

*Shoarma z kurczaka
z sosem czosnkowym, frytkami i surówką* 17 zł

Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

Sałatki jako samodzielne dania /

Salads as individual dishes

Sałatką Cezar z grillowanymi krewetkami, parmezanem 22 zł

i grzankami czosnkowymi

Caesar salad with grilled shrimps, parmesan cheese and garlic toasts

Sałatką z pieczonym camembertem i płatkami chrupiącego bekonu 22 zł

Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices

Sałatką z kurczakiem , sosem czosnkowym i grzankami 22 zł

Salad with chicken , garlic sauce and toasts

Sałatką szefa w której połączyliśmy mieszane sałaty, z szynką 28 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 15 zł
Ice-cream dessert with plums and plum vodka

Maliny na gorąco z lodami waniliowymi 15 zł
Hot raspberries with vanilla ice-cream

Kula z białej czekolady z pianką z palonego masła, sorbetem 16 zł
mango i sosem wiśniowym
White chocolate ball with smoked butter foam, mango sorbet and cherry
sauce

Jabłko pieczone z cynamonem,
kruszonką, sos waniliowy, lody śmietankowe 15 zł
Baked apple with cinnamon, crumble, vanilla sauce, ice cream

Napoje gorące / Warm drinks

Kawa czarna / Coffe 8 zł

Kawa Espresso / Espresso 8 zł

Kawa z mlekiem / Coffe whit milk 8 zł

Kawa cappuccino / Capuccino 8 zł

Kawa LATTE /Latte 10 zł

Herbata Artis/Tea 7 zł

Czekolada / Chocolate 8 zł

Herbata Sir Williams /Tea 8 zł

Czarna /Earl Grey /Zielona/Biała/Owocowa/Korzenna z cynamonem

Napoje / Drinks

<i>Pepsi, Pepsi max 0,2l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Mirinda, 7up, Schweppes 0,2l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Woda niegazowana, gazowana 0,3l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Water still, sparkling mineral water 0,3l</i>	
<i>Soki - pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, pomidorowy 0,2l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Juices: orange, apple, grapefruit, blackcurrant, tomato 0,2l</i>	
<i>Lipton brzoskwiński - 0,2l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Lipton cytrynowy - 0,2l</i>	
<i>Lipton Peach, Lemon 0,2l</i>	
<i>Red bull – napój energetyczny 0,25l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Energy drink 0,25l</i>	

Piwo/Beer

<i>ŻYWIĘC beczkowe 0,5l</i>	<i>8 zł</i>
<i>ŻYWIĘC beczkowe 0,3l</i>	<i>6 zł</i>
<i>PAULANDER 0,5l</i>	<i>12 zł</i>
<i>HEINEKEN 0,33l</i>	<i>6 zł</i>
<i>HEINEKEN 0,00% 0,5l</i>	<i>8 zł</i>
<i>ŻYWIĘC bezalkoholowy 0,33l (alcohol free)</i>	<i>6 zł</i>
<i>PIWO Rzemieśnicze 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>PIWO Rzemieśnicze 0,33l ciemne</i>	<i>12 zł</i>

Wódki/Vodka

<i>Absolut - 40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Amundsen - 40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Wyborowa - 40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Wyborowa Exquisite - 40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Żubrówka - 40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Żubrówka biała(white) - 40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Khortytsa Ice - 40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Tequila SAUZA - 40 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>Jagermeister - 40 ml</i>	<i>14 zł</i>

Whisky

Johnnie Walker Black Label 12YO 40 ml 24 zł

Chivas REGAL 12YO 40 ml 20 zł

Ballantine's 12YO 40 ml 16 zł

Jack Daniels 40 ml 15 zł

Tullamore Dew 40 ml 14 zł

Koniaki i Brandy / Cognac and Brandy

Hennessy V.S. - 40 ml 28 zł

Stock'84 - 40ml 12 zł

DRINKI I KOKTAJLE / DRINKS AND COCTAILS

Mojito

Rum ,świeża mięta, limonka 22 zł
cukier brązowy , 7UP do uzupełnienia,
kruszony lód

Aperol Spritz 24 zł

Aperol , Prosecco, woda sodowa,
plaster pomarańczy ,lód

Caipirinha 22 zł

Cachaccha(brazylijska wódka)
limonka ,brązowy cukier ,lód

Gin z Tonikiem/Gin and Tonic

Seagram's Gin, cytryna 15 zł
tonic

Blue EMANUELLE

Malibu, blue curacao, 22 zł

mleko, lód

Kamikadze (4x40ml) 22 zł

Blue curacao, wyborowa wódka,

sok z cytryny, lód

*SMACZNEGO
HAVE A NICE MEAL*