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

*Carpaccio z polędwicy wołowej z serem dojrzewającym
i świeżym Pesto 115g* 44 zł

Beef tenderloin carpaccio with ripening cheese and pesto

*Tatar wołowy z szalotką, piklowaną gorczycą, ogórkiem,
majonezem szczypiorkowym i żółtkiem przepiórczym 135g* 42 zł

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

Befsztijk tatarski z żółtkiem i dodatkami 135g 42 zł

Beef tartar with egg yolk and additios

Pikantny tatar z łososia z glonami wakame 150g 44 zł

Spicy salmon tartare with wakami algae

Krewetki królewskie 42 zł
w sosie z czarnych trufli 110g

King shrimps in sauce of black truffles

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

Zupy / Soups (300ml)

Zupa grzybowa z francuskim paluszkim 26 zł

Mushrooms soup with French finger

Żurek staropolski z jajkiem i domowym pieczywem 26 zł

Old Polish sour rye soup with egg and bread

Barszcz z pasztecikiem 22 zł

Borsch with a croquet

Zupa gulaszowa z pieczywem 28 zł

Goulash soup with bread

Domowy rosół z makaronem, dostępny tylko w niedzielę 22 zł

Homemade noodle soup, available Only on Sundays

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

Pizza 32 cm duża / 24 cm mała

Focaccia (domowa focaccia, świeże zioła, oliwy smakowe) 16 zł

1. **Margherita** (mozzarella, świeża bazylia) 30 zł
Margherita dla dzieci (mozzarella) 20 zł
2. **Capricciosa** (mozzarella, szynka, pieczarki) 42 zł
Capricciosa dla dzieci (mozzarella, szynka, pieczarki) 26 zł
3. **Burrata** (burrata, anchois, kapary, pomidorki cherry, rukola) 52 zł
4. **Szeza** (mozzarella, rokop, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco) 49 zł
5. **Mare** (mozzarella, krewetki, kalamary, mule, czosnek) 54 zł
6. **Quattro fromaggi** (gorgonzola, ricotta, ser dojrzewający) 52 zł
7. **Pera** (gorgonzola, mozzarella, mascarpone, gruszką, miód, krem balsamiczny) 48 zł
8. **Hawaj** (mozzarella, szynka, ananas) 42 zł
9. **Vegetariańska** (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukola, oliwki) 46 zł
10. **Prosciutto crudo speciale** (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, ser dojrzewający) 48 zł
11. **Salami piccante** (mozzarella, salami piccante, papryczki pepperoni, pomidorki cherry) 44 zł
12. **Spinaci** (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek) 45 zł
13. **La mafia** (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula) 52 zł
14. **Secchi** (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukola, pomidorki cherry) 48 zł
15. **Pollo** (mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia) 44 zł
16. **Kebab** (mozzarella, kebab drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebula) 50 zł
17. **Italia** (mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki pepperoni, ser dojrzewający) 50 zł

papryka-120g, pieczarki -120g, kukurydza - 70g, ananas - 70g, oliwki - 30g, pomidory - 80g, bakłażan - 80g, cukinia - 80g, papryczki pepperoni - 50g, cebula - 35g, rukola - 20g, kapary - 20g 6 zł

szynka - 100g, salami - 50g, tuńczyk - 60g, feta - 70g, szpinak - 150g, pomidorki cherry - 80g, pomidory suszone - 70g, mozzarella - 120g, ricotta - 50g, rokop - 70g, camembert - 70g 8 zł

szynka dojrzewająca - 50g, bresaola - 50g, ser dojrzewający - 50g, gorgonzola - 70g, owoce morza - 80g, kurczak - 120g, anchois - 20g 10 zł

burrata - 125g 18 zł

Sos czosnkowy 50g / oliwa czosnkowa 30g / oliwa pepperoni 30g 5 zł

* Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi *
 *Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu *

Dania główne / Main courses

*Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekаныmi
warzywami i grzybami w śmietanie 640g 119 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 400g 119 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 400g 119 zł*

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

*Stek wołowy T – Bone
z frytkami belgijskimi, grillowaną sałatą rzymską, brokułami
i sosem pieprzowym 720g 149 zł*

*T – Bone beef steak with Belgian fries,
grilled romaine lettuce, broccoli and pepper sauce*

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

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

62 zł

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

*Pierś z kaczki z kapustą, domowymi kluskami śląskimi
i ciemnym sosem z wiśniami 440g*

56 zł

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

*Chrupiące krokiety spring rolls z duszoną kaczka
orientalnymi warzywami, podane ze słodkim sosem chilli 290g*

40 zł

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

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

*Zraz wołowy z modrą kapustą, krolecikiem ziemniaczanym
oraz sosem na bazie czerwonego wina 350g* 56 zł

*Beef roulade with red cabbage and potato croquette
and red wine sauce*

*Domowe pierogi z wołowiną na puree z buraką z sosem
pieczeniowym i warzywami 380g* 46 zł

Homemade dumplings with beef on beetroot puree with gravy and vegetables

*Burger wołowy z boczkiem, serem cheddar, sałatą rzymską,
sosem BBQ, relishem i konfiturą z cebuli 470g* 45 zł

Dodaj do zamówienia – frytki belgijskie 140g 8 zł

*Beef burger with bacon, cheddar cheese, romaine lettuce,
BBQ sauce, relish and onion jam*

Add to order – Belgian fries

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

*Kotlet pożarski panierowany w grzankach na glazurowanej
marchewce z sezamem, sosem serowym
i pieczonymi ziemniakami 630g* 42 zł

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

Kotlet de volaille z masłem, sezonowymi warzywami i frytkami 42 zł
de Volaille with vegetables and fries 460g

*Pierś z kurczaka faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem
carbonara, ziemniakami i sezonowymi warzywami 630g* 46 zł

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

Shoarma z kurczaka z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 430g 40 zł

Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

*Sznycelki wieprzowe w sosie balsamico z prawdziwkami, warzywami
i pierożkami z ricottą 320g* 52 zł

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

*Karczek wieprzowy grillowany, z sosem czosnkowym, frytkami
belgijskimi oraz mieszanymi sałatami z sosem winegret 480g* 46 zł

Grilled pork neck, with garlic sauce, Belgian fries and mixed salads whits vinaigrette

*Żeberka wieprzowe pieczone na sposób amerykański z grillowanymi
warzywami i ziemniaczanymi talarkami 780g* 60 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* 42 zł

Breaded pork fried with buttered sauerkraut and potatoes

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **
**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

Ryby / Fish

*Stek z łososa w sosie mango z miętą i pomidorami
podany z ryżem basmati 600g* 62 zł

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

*Dorada (330-500g) z patelni z sałatką z papryki
i ziemniaczkami ze śmietaną i koperkiem 750g* 79 zł

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

*Poławdwica z karmazyna z czerwoną soczewicą, sosem wermut i
pieczonym burakiem 520g* 68 zł

Ocean perch sirloin with red lentils, wermuth sauce and baked beetroot

*Filet z halibuta na purre ziemniaczanym z wasabi, kapustą
pekińską w winie oraz sosem rybnym 460g* 60 zł

Halibut fillet on mashed cabbage in wine and fish sauce

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

** Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

Makarony / Pasta

Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii 680g 33 zł

Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation

*Makaron penne z kurczakiem zapiekany z brokułami,
szpinakiem i serem dojrzewającym* 700g 38 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 44 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 39 zł

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

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

Dla dzieci / For children

Krem z pomidorów z makaronem 250ml 20 zł

Tomato soup with noodles

*Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej
panierce z frytkami, surówką i ketchupem 300g* 28 zł

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

Spaghetti po Bolońsku 330g 22 zł

Bologne spaghetti

*Shoarma z kurczaka
z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 230g* 28 zł

Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **
** Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

Sałatki jako samodzielne dania /

Salads as individual dishes

Sałatką Cezar z grillowanymi krewetkami, serem dojrzewającym 40 zł

i grzankami czosnkowymi 400g

Caesar salad with grilled shrimps, ripening cheese and garlic toasts

Sałatką z pieczonym camembertem i płatkami chrupiącego bekonu 500g 38 zł

Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices

Sałatką z kurczakiem, sosem czosnkowym i grzankami 500g 38 zł

Salad with chicken, garlic sauce and toasts

Sałatką szefa w której połączyliśmy mieszane sałaty, z szynką dojrzewającą, melonem, wędzonym łososiem, warzywami, delikatną 46 zł

mozzarellą, i bruschettą 610g

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

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **

Desery i słodkości / Desserts and sweets

Brownie z sosem z białej czekolady i sorbetem malinowym 150g 26 zł

Brownie with white chocolate sauce and raspberry sorbet

Maliny na gorąco z lodami waniliowymi 160g 25 zł

Hot raspberries with vanilla ice-cream

Kula z białej czekolady z pianką z palonego masła, sorbetem z mango i sosem wiśniowym 120g 26 zł

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

Sernik baskijski z kruszonym ciastkiem maślanym oraz porzeczkami w miodzie 150g 26 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 25 zł

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

** Szczegółowy spis alergenów zawartych w potrawach dostępny u obsługi **

**Potrzebujesz fakturę ? Poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu **