

\*\*\*\*\*

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

<i>Carpaccio z polędwicy wołowej z serem dojrzewającym i świeżym Pesto 115g</i>	<i>40 zł</i>
<i>Beef tenderloin carpaccio with ripening cheese and pesto</i>	
<i>Tatar wołowy z szalotką, piklowaną gorczycą, ogórkiem, majonezem szczypiorkowym i żółtkiem przepiórczym 135g</i>	<i>38 zł</i>
<i>Beef tartare with shallots, pickled mustard, cucumber, chives mayonnaise and quail yolk</i>	
<i>Befsztjk tatarski z żółtkiem i dodatkami 135g</i>	<i>38 zł</i>
<i>Beef tartar with egg yolk and additios</i>	
<i>Tatar z łososa norweskiego 135g</i>	<i>38 zł</i>
<i>Tartar from Norwegian salmon</i>	
<i>Krewetki królewskie w sosie z czarnych truflí 110g</i>	<i>38 zł</i>
<i>King shrimps in sauce of black truffles</i>	

\*\*\*\*\*

## *Zupy / Soups (300ml)*

*Zupa rybna* 26 zł  
*z owocami morza (krewetki, małże, ośmiorniczki)*  
*i warzywami okopowymi*

*Fish soup with seafood (shrimp, mussels, octopus)*  
*and root vegetables*

*Żurek staropolski z jajkiem i domowym pieczywem* 22 zł

*Old Polish sour rye soup with egg and bread*

*Barszcz z pasztecikiem* 18 zł

*Borsch with pate*

*Zupa grzybowa z francuskim paluszkim* 20 zł

*Mushroom soup with french finger*

\*\*\*\*\*

## Pizza 32cm duża

1. <b>Margherita</b> (mozzarella, świeża bazylija)	22 zł
<b>Margherita dla dzieci</b> (mozzarella)	16 zł
2. <b>Capricciosa</b> (mozzarella, szynka, pieczarki)	34 zł
<b>Capricciosa dla dzieci</b> (mozzarella, szynka, pieczarki)	20 zł
3. <b>Funghi</b> (mozzarella, pieczarki)	27 zł
4. <b>Szeffa</b> (mozzarella, rokopól, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco)	42 zł
5. <b>Mare</b> (mozzarella, krewetki, kalmary, mule, czosnek)	46 zł
6. <b>Quattro fromaggi</b> (mozzarella, gorgonzola, ricotta, ser dojrzewający)	46 zł
7. <b>O sole Mio bianco</b> (mozzarella, ser skamorza, borowiki, pomidorki śliwkowe, salami piccante, rukola, ser dojrzewający)	47 zł
8. <b>Hawaj</b> (mozzarella, szynka, ananas)	34 zł
9. <b>Bresaola</b> (mozzarella, bresaola, rukola, oliwa truflowa)	36 zł
10. <b>Prosciutto crudo speciale</b> (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, ser dojrzewający)	41 zł
11. <b>Salami piccante</b> (mozzarella, salami piccante, papryczki pepperoni, pomidorki cherry)	39 zł
12. <b>Broccoli</b> (mozzarella, brokuły, szpinak, camembert, czerwony pieprz)	37 zł
13. <b>La mafia</b> (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula)	42 zł
14. <b>Vegetariańska</b> (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukola, oliwki)	37 zł
15. <b>Spinaci</b> (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek)	37 zł
16. <b>Secchi</b> (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukola, pomidorki cherry)	41 zł
17. <b>Pollo</b> (mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia)	36 zł
18. <b>Kebab</b> (mozzarella, kebab drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebula)	40 zł
19. <b>Italia</b> (mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki pepperoni, ser dojrzewający)	42 zł
20. <b>Freestyle</b> (Margherita + Twoje dodatki)	???
papryka-120g, pieczarki -120g, kukurydza - 70g, ananas – 70g, oliwki - 30g, pomidory - 80g, bakfazan – 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, rokopól - 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
<b>Sos czosnkowy – 50g, oliwa czosnkowa 30g, oliwa pepperoni - 30g</b>	5 zł

\*\*\*\*\*

## *Dania główne / Main courses*

<i>Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekanymi warzywami i grzybami w śmietanie 640g</i>	<i>81 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>81 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>81 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, krowiecikiem ziemniaczanym oraz sosem na bazie czerwonego wina 350g</i>	<i>54 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 36 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 56 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 53 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* 40 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* 40 zł

*Piers z kurczaka faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem  
carbonara , ziemniakami i sezonowymi warzywami 630g* 44 zł

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

*Shoarma z kurczaka z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 430g* 38 zł

*Shoarma from chicken with garlic French fries and salad*

\*\*\*\*\*

<i>Domowe pierogi z wołowiną na puree z buraką z sosem pieczeniowym i warzywami 380g</i>	<i>44 zł</i>
<i>Homemade dumplings with beef on beetroot puree with gravy and vegetables</i>	
<i>Sznicelki wieprzowe w sosie balsamico z prawdziwkami, warzywami i pierożkami z ricottą 320g</i>	<i>50 zł</i>
<i>Pork schnitzels in balsamico sauce with porcini mushrooms, vegetables and dumplings with ricotta</i>	
<i>Karczek wieprzowy grillowany, z sosem czosnkowym, frytkami belgijskimi oraz mieszanymi sałatami z sosem winegret 480g</i>	<i>44 zł</i>
<i>Grilled pork neck, with garlic sauce, Belgian fries and mixed salads with vinaigrette</i>	
<i>Żeberka wieprzowe pieczone na sposób amerykański z grillowanymi warzywami i ziemniaczanymi talarkami 780g</i>	<i>58 zł</i>
<i>Pork ribs baked in the American way with grilled vegetables and potato slices</i>	
<i>Kotlet schabowy panierowany z zasmażaną na maśle kapustą kiszoną oraz ziemniakami 630g</i>	<i>42 zł</i>
<i>Breaded pork fried with buttered sauerkraut and potatoes</i>	

\*\*\*\*\*

## *Makarony / Pasta*

<i>Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii 680g</i>	<i>32 zł</i>
<i>Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation</i>	
<i>Makaron penne z kurczakiem zapiekany z brokułami, szpinakiem i serem dojrzewającym 700g</i>	<i>36 zł</i>
<i>Penne pasta with chicken grilled with broccoli, spinach and ripening cheese</i>	
<i>Tagliatelle nero z krewetkami, chili i pomidorami suszonymi, podane z cytrynowym pudrem 300g</i>	<i>42 zł</i>
<i>Tagliatelle Nero with shrimps, chili and dried tomatos served with lemon powder</i>	
<i>Gnocchi z kozim serem i truflą, czerwonym Pesto, warzywami w ziołach oraz serem dojrzewającym 310g</i>	<i>37 zł</i>
<i>Gniocchi with goat hesse and truffle, red pesto, vegetables in herbs and ripend cheese</i>	



\*\*\*\*\*

## *Ryby / Fish*

*Steak z łososia w sosie mango z mięta i pomidorami  
podany z ryżem basmati 600g* 62 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* 56 zł

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

*Poławdwica z dorsza z czerwoną soczewicą, sosem wermut i  
pieczonym burakiem 520g* 58 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* 54 zł

*Halibut fillet on mashed cabbage in wine and fish sauce*

\*\*\*\*\*

## *Dla dzieci / For children*

*Krem z pomidorów z makaronem 250ml* 16 zł

*Tomato soup with noodles*

*Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej  
panierce z frytkami, surówką i ketchupem 300g* 26 zł

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

*Spaghetti po Bolońsku 330g* 20 zł

*Bologne spaghetti*

*Shoarma z kurczaka  
z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 230g* 26 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>38 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>36 zł</i>
<i>Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices</i>	
<i>Sałatką z kurczakiem , sosem czosnkowym i grzankami 500g</i>	<i>36 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>44 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 25 zł*

*Brownie with white chocolate sauce and raspberry sorbet*

*Maliny na gorąco z lodami waniliowymi 160g 23 zł*

*Hot raspberries with vanilla ice-cream*

*Kula z białej czekolady z pianką z palonego masła, sorbetem z mango i sosem wiśniowym 120g 24 zł*

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

*Sernik baskijski z kruszonym ciastkiem maślanym oraz porzeczkami w miodzie 150g 25 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 24 zł*

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