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

*Carpaccio z polędwicy wołowej z serem dojrzewającym
i świeżym Pesto 115g* 42 zł

Beef tenderloin carpaccio with ripening cheese and pesto

*Tatar wołowy z szalotką, piklowaną gorczycą, ogórkiem,
majonezem szczypiorkowym i żółtkiem przepiórczym 135g* 40 zł

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

Befszyk tatarski z żółtkiem i dodatkami 135g 40 zł

Beef tartar with egg yolk and additios

Pikantny tatar z łososia z glonami wakame 150g 42 zł

Spicy salmon tartare with wakami algae

Krewetki królewskie 40 zł
w sosie z czarnych truflii 110g

King shrimps in sauce of black truffles

Zupy / Soups (300ml)

Zupa gulaszowa z pieczywem 24 zł

Goulash soup with bread

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 a croquet

Zupa grzybowa z francuskim pasztecikiem 22 zł

Mushroom soup with french finger

Pizza 32 cm duża / 24 cm mała

1. Margherita (mozzarella, świeża bazylija)	26 zł
Margherita dla dzieci (mozzarella)	18 zł
2. Capricciosa (mozzarella, szynka, pieczarki)	38 zł
Capricciosa dla dzieci (mozzarella, szynka, pieczarki)	22 zł
3. Funghi (mozzarella, pieczarki)	32 zł
4. Szefa (mozzarella, rokpól, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco)	45 zł
5. Mare (mozzarella, krewetki, kalmary, mule, czosnek)	50 zł
6. Quattro fromaggi (mozzarella, gorgonzola, ricotta, ser dojrzewający)	48 zł
7. O sole Mio bianco (mozzarella, ser skąmorza, borowik, pomidorki śliwkowe, salami piccante, rukola, ser dojrzewający)	51 zł
8. Hawaj (mozzarella, szynka, ananas)	38 zł
9. Bresaola (mozzarella, bresaola, rukola, oliwa trufflewa)	40 zł
10. Prosciutto crudo speciale (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, ser dojrzewający)	45 zł
11. Salami piccante (mozzarella, salami piccante, papryczki pepperoni, pomidorki cherry)	43 zł
12. Broccoli (mozzarella, brokuły, szpinak, camembert, czerwony pieprz)	41 zł
13. La mafia (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula)	46 zł
14. Vegetariańska (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukola, oliwki)	41 zł
15. Spinaci (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek)	41 zł
16. Secchi (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukola, pomidorki cherry)	45 zł
17. Pollo (mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia)	40 zł
18. Kebab (mozzarella, kebab drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebula)	44 zł
19. Italia (mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki pepperoni, ser dojrzewający)	46 zł
20. Freestyle (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	6 zł
szynka-100g, salami-50g, tuńczyk-60g, feta-70g, szpinak-150g, pomidorki cherry-80g, pomidory suszone-70g, mozzarella-120g, ricotta-50g, rokpól-70g, ser scamorza-50g, camembert-70g	8 zł
szynka dojrzewająca-50g, bresaola-50g, ser dojrzewający-50g, gorgonzola-70g, owoce morza-80g, kurczak-120g,	10 zł
Sos czosnkowy-50g, oliwa czosnkowa 30g, oliwa peperoni-30g	5 zł

Dania główne / Main courses

<i>Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekаныmi warzywami i grzybami w śmietanie 640g</i>	<i>84 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>84 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>84 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, krolecikiem 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 kromki spring rolls z duszoną kaczką i orientalnymi
warzywami, podane ze słodkim sosem chilli 290g 38 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 60 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 54 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* 42 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 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

<i>Domowe pierogi z wołowiną na puree z buraką z sosem pieczeniowym i warzywami 380g</i>	<i>46 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>52 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>46 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>60 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

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*

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*

*Połudwica 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 18 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

Sałatki jako samodzielne dania /

Salads as individual dishes

<i>Sałatka Cezar z grillowanymi krewetkami, serem dojrzewającym i grzankami czosnkowymi 400g</i>	<i>40 zł</i>
<i>Caesar salad with grilled shrimps, ripening cheese and garlic toasts</i>	
<i>Sałatka z pieczonym camembertem i płatkami chrupiącego bekonu 500g</i>	<i>38 zł</i>
<i>Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices</i>	
<i>Sałatka z kurczakiem , sosem czosnkowym i grzankami 500g</i>	<i>38 zł</i>
<i>Salad with chicken , garlic sauce and toasts</i>	
<i>Sałatka szefa w której połączyliśmy mieszane sałaty, z szynką dojrzewającą, melonem, wędzonym łososiem, warzywami, delikatną mozzarellą, i bruschett'a 610g</i>	<i>46 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 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