

\*\*\*\*\*

*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>30 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>28 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>28 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. <b>Margherita</b> (mozzarella, świeża bazylija)	16 zł
<b>Margherita dla dzieci</b> (mozzarella)	10 zł
2. <b>Capricciosa</b> (mozzarella, szynka, pieczarki)	20 zł
<b>Capricciosa dla dzieci</b> (mozzarella, szynka, pieczarki)	12 zł
3. <b>Funghi</b> (mozzarella, pieczarki)	18 zł
4. <b>Szefa</b> (mozzarella, rokpol, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco)	26 zł
5. <b>Mare</b> (mozzarella, krewetki, kalmary, mule, czosnek, pepperoncini)	31 zł
6. <b>Quattro fromaggi</b> (mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan)	28 zł
7. <b>Quattro stagioni</b> (mozzarella, tuńczyk, pieczarki, szynka, karczochy)	28 zł
8. <b>Hawaj</b> (mozzarella, szynka, ananas)	24 zł
9. <b>Bresaola</b> (mozzarella, bresaola, rukola, oliwa trufflewa)	24 zł
10. <b>Prosciutto crudo speciale</b> (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, parmezan)	28 zł
11. <b>Salami piccante</b> (mozzarella, salami picante, papryczki pepperoni, pomidorki cherry)	28 zł
12. <b>Broccoli</b> (mozzarella, brokuły, szpinak, camembert, czerwony pieprz)	25 zł
13. <b>La mafia</b> (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula)	28 zł
14. <b>Vegetariańska</b> (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukola, oliwki)	25 zł
15. <b>Spinaci</b> (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek)	25 zł
16. <b>Secchi</b> (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukola, pomidorki cherry)	28 zł
17. <b>Pollo</b> (mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia)	26 zł
18. <b>Kebab</b> (mozzarella, kebab drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebula)	28 zł
19. <b>Italia</b> (mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki pepperoni, parmezan)	28 zł
20. <b>Freestyle</b> (Margherita + Twoje dodatki)	???
Papryka, pieczarki, kurkurydza, 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, camembert	7 zł
Sos czosnkowy, oliwa czosnkowa, oliwa pepperoni	3 zł

\*\*\*\*\*

## *Dania główne / Main courses*

*Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekаныmi  
warzywami i grzybami w śmietanie* 70 zł

*Grilled sirloin "a la Culinaria" on a tart with baked vegetables and mushrooms in  
cream*

*Połędwica wołowa z masłem ziołowym na warzywnym spaghetti  
z frytkami stekowymi* 70 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* 70 zł

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

\*\*\*\*\*

*Chrupiące krolejety spring rolls z duszoną kaczka 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 kapusta,  
sosem rumianym i kopytkami* 45 zł

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

*Piers z kaczki z kapusta, domowymi kluskami śląskimi i ciemnym  
sosem z wiśniami* 45 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* 28 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* 28 zł  
*de Volaille with vegetables and fries*

*Piers z kurczaka faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem  
carbonara , ziemniakami i sezonowymi warzywami* 33 zł

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

*Shoarma z kurczaka z sosem czosnkowym, frytkami i surówką* 26 zł  
*Shoarma from chicken with garlic French fries and salad*

\*\*\*\*\*

*Polędwiczka 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* 33 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* 27 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* 31 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* 27 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,  
szpinakiem i parmezanem* 25 zł

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

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

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

*Gnocchi z kozim serem i truflą, czerwone pesto,  
dojrzewający ser, oliwa smakowa* 26 zł

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

\*\*\*\*\*

## *Ryby / Fish*

*Stek z łososa w sosie mango z mięta 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*

*Pstrąg łososiowy, maślany bulgur, sezonowe warzywa z ziołami,  
sos z zielonym pieprzem* 40 zł

*Salmon trout, butter bulgur, seasonal vegetables with herbs,  
green pepper sauce*



\*\*\*\*\*

## *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* 18 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* 18 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* 29 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*

<i>Kawa czarna / Coffe</i>	<i>8 zł</i>
<i>Kawa Espresso / Espresso</i>	<i>8 zł</i>
<i>Kawa z mlekiem / Coffe whit milk</i>	<i>10 zł</i>
<i>Kawa cappuccino / Capuccino</i>	<i>10 zł</i>
<i>Kawa LATTÉ /Latte</i>	<i>12 zł</i>
<i>Herbata Sir Williams / Tea</i>	<i>8 zł</i>
<i>Czarna /Eral Grey /Zielona/ Biała/ Owocowa/ Korzenna z cynamonem/ Mięta</i>	
<i>Czekolada / Chocolate</i>	<i>10 zł</i>

\*\*\*\*\*

## *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>PAULANER 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*

*kruszony lód*

*Aperol Spritz 24 zł*

*Aperol , Prosecco, woda sodowa,*

*plaster pomarańczy ,lód*

*Caipirinha 22 zł*

*Cachaccha(brazylijska wódka)*

*limonka ,brązowy cukier ,lód*

*Cuba Libre 20 zł*

*Rum , sok z limonki*

*Pepsi, lód*

\*\*\*\*\*

*Tequila Sunrise*

22 zł

*Tequila , sok pomarańczowy*

*grenadyna, lód*

*Whisky Sour*

20 zł

*Whisky, sok z cytryny*

*syrop cukrowy , angostura*

*Daiquiri*

20 zł

*Rum, sok z limonki*

*syrop cukrowy, lód*

*French 75*

22 zł

*Gin, sok z cytryny*

*Prosecco, syrop cukrowy*