
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>32 zł</i>
<i>Beef tartare with shallots, pickled mustard, cucumber, chives mayonnaise and quail yolk</i>	
<i>Befszyk tatarski z żółtkiem i dodatkami</i>	<i>32 zł</i>
<i>Beef tartar with egg yolk and additios</i>	
<i>Tatar z łososia norweskiego</i>	<i>32 zł</i>
<i>Tartar from Norwegian salmon</i>	
<i>Krewetki królewskie w sosie z czarnych trufli</i>	<i>32 zł</i>
<i>King shrimps in sauce of black truffles</i>	

Zupy / Soups

Fłaczki z domowym pieczywem 16 zł

Chitterlings with the bread

Żurek staropolski z jajkiem i domowym pieczywem 16 zł

Traditional Polish zhur with egg and mushrooms

Barszcz z pasztecikiem 12 zł

Borsch with a croquet

Zupa grzybowa z francuskim paluszkim 16 zł

Mushrooms soup with crunchy chips

Pizza

1. Margherita (mozzarella, świeża bazylija)	18 zł
Margherita dla dzieci (mozzarella)	11 zł
2. Capricciosa (mozzarella, szynka, pieczarki)	29 zł
Capricciosa dla dzieci (mozzarella, szynka, pieczarki)	15 zł
3. Funghi (mozzarella, pieczarki)	23 zł
4. Szefa (mozzarella, rokpol, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco)	32 zł
5. Mare (mozzarella, krewetki, kalmary, mule, czosnek, pepperoncini)	38 zł
6. Quattro fromaggi (mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan)	33 zł
7. Quattro stagioni (mozzarella, tuńczyk, pieczarki, szynka, karczochy)	35 zł
8. Hawaj (mozzarella, szynka, ananas)	29 zł
9. Bresaola (mozzarella, bresaola, rukola, oliwa trufflewa)	29 zł
10. Prosciutto crudo speciale (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, parmezan)	33 zł
11. Salami piccante (mozzarella, salami picante, papryczki pepperoni, pomidorki cherry)	33 zł
12. Broccoli (mozzarella, brokuły, szpinak, camembert, czerwony pieprz)	30 zł
13. La mafia (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula)	36 zł
14. Vegetariańska (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukola, oliwki)	30 zł
15. Spinaci (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek)	30 zł
16. Secchi (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukola, pomidorki cherry)	33 zł
17. Pollo (mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia)	31 zł
18. Kebab (mozzarella, kebab drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebula)	33 zł
19. Italia (mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki pepperoni, parmezan)	33 zł
20. Freestyle (Margherita + Twoje dodatki)	???
Papryka, pieczarki, kurkurydza, ananas, oliwki, pomidory, bakłażan, cukinia, papryczki pepperoni, rukola	5 zł
Szynka, salami, tuńczyk, feta, szpinak, pomidorki cherry, pomidory suszone, kapary, mozzarella, ricotta, rokpol	6 zł
Szynka dojrzewająca, parmezan, gorgonzola, owoce morza, kurczak, sos boloński, camembert	8 zł
Sos czosnkowy, oliwa czosnkowa, oliwa peperoni	4 zł

Dania główne / Main courses

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

*Rolada wołowa z krokietem ziemniaczanym, czerwoną kapustą,
zielonym groszkiem i własnym sosem porto* 50 zł

*Beef roulade with potato croquette, red cabbage,
green peas and own porto sauce*

*Chrupiące krojety spring rolls z duszoną kaczką i orientalnymi
warzywami, podane ze słodkim sosem chilli* 28 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* 48 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* 48 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* 33 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 33 zł
de Volaille with vegetables and fries

*Piers z kurczaką faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem
carbonara , ziemniakami i sezonowymi warzywami* 38 zł

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

Shoarma z kurczaką z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 31 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* 41 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* 38 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* 32 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* 36 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* 32 zł

Breaded pork fried with buttered sauerkraut and potatoes

Makarony / Pasta

Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii 25 zł

Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation

*Makaron penne z kurczakiem zapiekany z brokułami,
szpinakiem i parmezanem* 29 zł

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

*Tagliatelle nero z krewetkami, chili i pomidorami suszonymi,
podane z cytrynowym pudrem* 34 zł

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

*Gnocchi z kozim serem i truflą, czerwone pesto,
warzywa sezonu, dojrzewający ser* 32 zł

*Gniocchi goat Hesse and truffle, red pesto,
seasonal vegetables, ripend cheese*

Ryby / Fish

*Stek z łososia w sosie mango z mięta i pomidorami
podany z ryżem basmati* 45 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* 49 zł

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

*Półdzwica z dorsza z czerwoną soczewicą, sosem wermut i
pieczonym burakiem* 45 zł

Cod with red lentils, wermuth sauce and baked beetroot

*Pstrąg łososiowy, maślany bulgur, sezonowe warzywa z ziołami,
sos z zielonym pieprzem* 42 zł

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

Dla dzieci / For children

Zupa pomidorowa z makaronem 12 zł

Tomato soup with noodles

*Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej
panierce z frytkami, surówką i ketchupem* 22 zł

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

Spaghetti po Bolońsku – ½ porcji 15 zł

Bologne spaghetti – half

*Shoarma z kurczaka
z sosem czosnkowym, frytkami i surówką* 22 zł

Shoarma from chicken with garlic French fries and salad

Sałatki jako samodzielne dania /

Salads as individual dishes

Sałatka Cezar z grillowanymi krewetkami, parmezanem 29 zł

i grzankami czosnkowymi

Caesar salad with grilled shrimps, parmesan cheese and garlic toasts

Sałatka z pieczonym camembertem i płatkami chrupiącego bekonu 24 zł

Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices

Sałatka z kurczakiem , sosem czosnkowym i grzankami 24 zł

Salad with chicken , garlic sauce and toasts

Sałatka szefa w której połączyliśmy mieszane sałaty, z szynką parmeńską, melonem, wędzonym łososiem, warzywami, delikatną mozzarellą, i bruschett'ą 36 zł

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 17 zł
Ice-cream dessert with plums and plum vodka

Maliny na gorąco z lodami waniliowymi 17 zł
Hot raspberries with vanilla ice-cream

Kula z białej czekolady z pianką z palonego masła, sorbetem 18 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 17 zł
Baked apple with cinnamon, crumble, vanilla sauce, ice cream

Napoje gorące / Warm drinks

<i>Kawa czarna / Coffe</i>	<i>9 zł</i>
<i>Kawa Espresso / Espresso</i>	<i>9 zł</i>
<i>Kawa z mlekiem / Coffe whit milk</i>	<i>11 zł</i>
<i>Kawa cappuccino / Capuccino</i>	<i>12 zł</i>
<i>Kawa LATTÉ /Latte</i>	<i>12 zł</i>
<i>Herbata Sir Williams / Tea</i>	<i>9 zł</i>
<i>Czarna /Eral Grey /Zielona/ Biała/ Owocowa/ Korzenna z cynamonem/ Mięta</i>	
<i>Czekolada / Chocolate</i>	<i>12 zł</i>

Napoje / Drinks

<i>Pepsi, Pepsi max 0,2l</i>	<i>7 zł</i>
<i>Mirinda, 7up, Schweppes 0,2l</i>	<i>7 zł</i>
<i>Woda niegazowana, gazowana 0,3l</i>	<i>7 zł</i>
<i>Water still, sparkling mineral water 0,3l</i>	
<i>Soki - pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, pomidorowy 0,2l</i>	<i>7 zł</i>
<i>Juices: orange, apple, grapefruit, blackcurrant, tomato 0,2l</i>	
<i>Lipton brzoskwiński - 0,2l</i>	<i>7 zł</i>
<i>Lipton cytrynowy - 0,2l</i>	
<i>Lipton Peach, Lemon 0,2l</i>	
<i>Red bull – napój energetyczny 0,25l</i>	<i>12 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

<i>Johnnie Walker Black Label 12YO 40 ml</i>	<i>24 zł</i>
<i>Chivas REGAL 12YO 40 ml</i>	<i>20 zł</i>
<i>Ballantine's 12YO 40 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Jack Daniels 40 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>Tullamore Dew 40 ml</i>	<i>14 zł</i>

Koniaki i Brandy / Cognac and Brandy

<i>Hennessy V.S. - 40 ml</i>	<i>28 zł</i>
<i>Stock'84 - 40ml</i>	<i>12 zł</i>

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

Orzeźwiająca bomba 22 zł

Wódka, Red Bull, sok z limonki

mięta, cukier brązowy, lód

Tequila Sunrise 22 zł

Tequila , sok pomarańczowy
grenadyna, lód

Whisky Sour 20 zł

Whisky, sok z cytryny
syrop cukrowy , angostura

Zielona żabka 20 zł

wódka, blue curacao, sok z limonki
sok pomarańczowy, lód

Aligator 18 zł

Gin, sok z cytryny
likier kiwi