

Drodzy Goście !

Przy rezerwacjach minimum ośmio osobowych doliczamy serwis w wysokości 10%

PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź z pesto, cebulą i marynowanym jabłkiem <i>Herring with pesto, onion and marinated apple</i>	17 zł
Carpaccio wołowe podane z rukolą i serem Grana Padano <i>Beef filled leaves served with rocket salad and Grana Padano cheese</i>	27 zł
Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej pod dymnym kielichem <i>Beef steak tartare under smoky glass</i>	29 zł
Krewetki z pomidorami i rukolą z delikatną nutą pikanterii <i>Little bit spicy Tiger's shrimps with tomato and rocket salad</i>	25 zł

SALATKI/ SALADS

Kurczak "sous-vide" podany z kompozycją sałat otulonych vinegret musztardowym <i>Salad with chicken sous-vide in mustard vinaigrette</i>	20 zł
Sałatka Cezar Cesar salad	23 zł
Sałatka "Willa pod Bramą" Special salad „Willa pod Bramą”	25 zł
Grillowany łosoś z krewetkami na kompozycji sałat otoczonych delikatnym vinegret Salad with grilled salmon and shrimps	29 zł

ZUPY / SOUPS

Tradycyjny rosół z domowym makaronem Bouillon with noodle	10 zł
Delikatna zupa chrzanowa z grzankami i prażonymi orzechami Horseradish soup with croutons and roasted nuts	12 zł
Chłodnik z botwiny <i>Cold beetroot soup</i>	12 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

DRÓB / POULTRY

Pierś z indyka aromatyzowana miętą, podana z warzywną kaszą kuskus na musie morelowym z nutą limonki 29zł

Turkey breast flavored with mint, served with vegetable couscous groats on apricot mousse with a note of lime

Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami 30 zł
z podane z warzywami sezonowymi oraz ziemniakami opiekany

Chicken roulades stuffed spinach and sundried tomatoes with seasonal vegetables and baked potatoes

Filet z kaczki podany z musem z buraczków, kopytkami ziołowymi i pieczonymi warzywami 44 zł
Duck fillet served with beetroot mousse, herb dumplings baked vegetables

Filet z perliczki podany z puree z dyni, kopytkami ziołowymi i warzywami sezonowymi. 44 zł

Filled of the guinea fowl served with pumpkin puree, herbal dumplings and seasonal vegetables

WIEPRZOWINA / PORK

Grillowany karczek podany z puree ziemniaczano-selerowym i warzywami sezonowymi 33 zł
Roasted neck served with potato-celery puree and seasonal vegetables

Duszona wieprzowina podana z puree ziemniaczano-selerowym i warzywami 33 zł
Stewed pork with potato-celery puree and vegetables

WOŁOWINA / BEEF

Polędwica wołowa w aksamitnym sosie "demi glace" podana z kopytkami ziołowymi i warzywami sezonowymi 55 zł

Beef filled steak in demi glace with herbal dumplings and seasonal vegetables

Grillowana polędwica wołowa z karmelizowaną cebulą, podana z puree ziemniaczano-selerowym oraz warzywami sezonowymi 55 zł

Grilled beef with caramelized onion served with potato-celery puree and seasonal vegetables

**Polędwicę wołową podajemy tylko krwistą lub średnio wysmażoną.
Beef is served rare or medium only.**

RYBY / FISH

Sandacz podany z kopytkami w towarzystwie świeżych warzyw,
z cytrusowo - kaparową nutą 38 zł Pikeperch
served with dumplings accompanied by fresh vegetables, with a citrus-caper note

Grilowany łosoś podany ze szpinakiem i ziemniakami opiekany w sosie
z białego wina 38 zł
Grilled salmon served with spinach, baked potatoes and white wine sauce

Polędwica z dorsza podana na młodym szpinaku z orzechami pini i ziemniakami opiekany
Loin of codfish served on young spinach with pini nuts and baked potatoes 38 zł

MAKARONY / PASTA

Ravioli "Willa pod Bramą" nadziewane szpinakiem i serem Ricotta 28 zł
Ravioli "Willa pod Bramą" stuffed spinach and Ricotta cheese

Szpinakowy makaron z kurczakiem, brokułem i cukinią 28 zł
Spinach pasta with chicken, broccoli and courgette

Szpinakowy makaron podany ze szparagami, bazyliowym pesto z orzechem laskowym
Spinach pasta with asparagus, pesto and hazelnuts 28 zł

DESERY / DESSERTS

Sernik "Willa Pod Bramą"
Cheesecake "Willa Pod Bramą"

12 zł

Parfait kokosowe
Coconut Parfait

10 zł

Lody i sorbety (do wyboru)
Ice cream and sorbets (make a choice)

12 zł

