

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 Gran 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 <i>Cesar salad</i>	23 zł
Sałatka "Willa pod Bramą" <i>Special salad "Willa pod Bramą"</i>	25 zł
Grillowany łosoś z krewetkami na kompozycji sałat otoczonych delikatnym vinegret <i>Salad with grilled salmon and shrimps</i>	29 zł

ZUPY/ SOUPS

Tradycyjny rosół z domowym makaronem <i>Bullion with noodle</i>	10 zł
Delikatna zupa chrzanowa z grzankami i prażonymi orzechami <i>Horseradish soup with croutons and roasted nuts</i>	12 zł
Krem marchewkowo-paprykowy z cytrusową nutą i czipsem z fety <i>Carrot and peppers cream with a citrus note and feta chips</i>	12 zł

Drodzy Goście!
Przy rezerwacjach minimum ośmio osobowych doliczamy
serwis w wysokości 10%

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

DRÓB / POULTRY

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

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

Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami 30 zł

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 and 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 purée and seasonal vegetables

Duszona wieprzowina podana z purée ziemniaczano -selerowym i warzywami 33 zł

Stewed pork served with potato-celery purée 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 purée ziemniaczano-selerowym
oraz warzywami sezonowymi 55 zł

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

Polędwicę wołową podajemy tylko krwistą lub średnio wysmażoną.

Beef tenderloin is served either rare or medium.

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

Grillowany łosoś podany ze szpinakiem i ziemniakami opiekany w sosie
z białego wina 38 zł

Grilled salmon served with spinach and baked potatoes in white wine sauce

Polędwica z dorsza podana z warzywami sezonowymi, karmelizowaną cykorią i sosem
cytrusowym. 38 zł

Cod served with fresh vegetables, carmelized chicory and citrus sauce

MAKARONY / PASTA

Ravioli " Willa pod Bramą' nadziewane szpinakiem i serem Ricotta 28 zł

Ravioli "Willa pod Bramą" stuffed spinach and Ricotta cheese

Tagliatelle z kurczakiem i kurkami w sosie śmietanowym 28 zł

Tagliatelle with chicken and chanterelles in a cream sauce

Szpinakowy makaron w kremowym sosie mascarpone z suszonymi pomidorami
oraz liśćmi młodego szpinaku 28 zł

Spinach pasta in a mascarpone cream sauce with dried tomatoes and young spinach leaves

DESERY / DESSERTS

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

12 zł

Parfait kokosowe
Coconut parfait

10 zł

Lody i sorbety
Ice cream and sorbets

12 zł

