

## **PRZYSTAWKI / STARTERS**

Grzybowe pierożki podane na sosie demi glace z pianką camembert <i>Mushroom dumplings on a demi glace sauce with camembert foam</i>	25 zł
Carpaccio wołowe 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 vinegrette 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 vinegrettem <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 z dyni <i>Pumpkin cream</i>	12 zł

***Drodzy Goście!***  
***Przy rezerwacjach minimum ośmioosobowych doliczamy***  
***serwis w wysokości 10%***

## **DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE**

### **DRÓB / POULTRY**

- Pierś z indyka aromatyzowana miętą z warzywną kaszą kuskus na musie morelowym z nutą limonki 29 zł  
*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  
z warzywami sezonowymi oraz ziemniakami opiekаныmi  
*Chicken roulades stuffed spinach and sundried tomatoes with seasonal vegetables and baked potatoes*
- Filet z kaczki 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 z purée z dyni, kopytkami ziołowymi 44 zł  
i warzywami sezonowymi  
*Filled of the guinea fowl served with pumpkin puree, herbal dumplings and seasonal vegetables*

### **WIEPRZOWINA / PORK**

- Polędwiczka wieprzowa z purée ziemniaczano-dyniowym, konfiturą malinową i karmelizowanym burakiem z orzechami włoskimi 38 zł  
*Pork tenderloin with potato and pumpkin puree, raspberry jam and carmelized beetroot with walnuts*
- Duszona wieprzowina z purée ziemniaczano-selerowym i warzywami 33 zł  
*Stewed pork served with potato-celery purée and vegetables*

### **WOŁOWINA / BEEF**

- Polędwica wołowa z grillowaną sałatą rzymską, dżemem z cebuli oraz placuszkiem dyniowym w sosie demi glace 55 zł  
*Beef filled steak served with grilled romaine lettuce, onion jam and pumpkin pie in demi glace sauce*
- 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 z pieczonym ziemniakiem, purée z marchewki i warzywami 38 zł  
*Grilled salmon served with baked potato, carrot purre and vegetables*
- Polędwica z dorsza oprószona orzechami z selerowym gratin, sosem szafranowym,  
zielonym groszkiem i chorizo 38 zł  
*Sirloin of cod with peanut sprinkles, served with celery gratin, saffron sauce, green peas and chorizo*

## ***MAKARONY / PASTA***

- Ravioli „Willa pod Bramą” nadziewane szpinakiem i serem Ricotta 28 zł  
*Ravioli "Willa pod Bramą" stuffed spinach and Ricotta cheese*
- Tagliatelle z grzybami w sosie śmietanowym, z nutą trawy żubrowej  
i długodojrzewającą szynką 28 zł  
*Tagliatelle with mushrooms in a cream souce with a hint of bison grass and longripening ham*
- Tagliatelle z kurczakiem, chorizo i pieczoną papryką 28 zł  
*Tagliatelle with chicken ,chorizo and roasted peppers*

## ***DESERY / DESSERTS***

Deser „Willa pod Bramą" (zawiera śladowe ilości alkoholu) Dessert "Willa Pod Bramą" (has a little bit of alkohol)	12 zł
Tradycyjny sernik <i>Traditional cheesecake</i>	12 zł
Torcik czekoladowy (zawiera śladowe ilości alkoholu) <i>Chocolate cake</i> (has a little bit of alkohol)	14 zł