

PRZYSTAWKI / STARTERS

Pierozki z kaczką z aromatycznym bulionem grzybowym <i>Duck dumplings with mushroom broth</i>	17 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 kiszanej kapusty z kawałkami żeberka i suszoną śliwką <i>Cream of sauerkraut with a bit of ribs and prunes</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 goats on apricot mousse with a note of lime
- Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami z warzywami sezonowymi oraz ziemniakami opiekanyymi 30 zł
Chicken roulades stuffed spinach and sundried tomatoes with seasonal vegetables and baked potatoes
- Filet z kaczki z musiem z buraczków, kopytkami ziołowymi i warzywami z nutką cydru 44 zł
Duck fillet served with beetroot mousse, herbal gnocchi, vegetables with a hint of cider
- Filet z perliczki z purée z dyni, kopytkami ziołowymi i warzywami sezonowymi 44 zł
Filled of the guinea fowl served with pumpkin puree, herbal gnocchi 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

JAGNIĘCINA / LAMB

- Udziec jagnięcy podany z grzybowym pęczakiem, warzywami korzennymi i sosem demi glace 55 zł
Leg of lamb served with mushroom barley, root vegetables and demi glace sauce

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

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

RYBY / FISH

- Sandacz podany na purée pietruszkowo-cytrynowym z maślaną kaszą gryczaną oraz burakami z nutą demi glace 38 zł
Pikeperch served on lemon - parsley purée ,butter buckwheat and beets with note of demi glace
- 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 podana z gołąbkim, purée z zielonego groszku i sosem porowo-winnym 38 zł
Sirloin of cod served with cabbage roll , purée of green peas and leek -wine 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 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

Fondant czekoladowy z gałką lodów wiśniowych <i>Chocolate fondant with cherry ice cream</i>	14 zł
Tradycyjny sernik <i>Traditional cheesecake</i>	12 zł
Torcik czekoladowy (zawiera śladowe ilości alkoholu) <i>Chocolate cake (has a little bit of alcohol)</i>	14 zł