

## **PRZYSTAWKI / STARTERS**

Carpaccio wołowe z rukolą i serem Grana Padano <i>Beef fillet 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 smokey 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>	35 zł

## **SALATKI/ SALADS**

Sałatka z pieczonymi burakami i karmelizowanym kozim serem <i>Salad with roasted beetroot and caramelized goat's cheese</i>	23 zł
Sałatka Cezar <i>Caesar salad</i>	25 zł
Sałatka „Willa pod Bramą” <i>Special salad "Willa pod Bramą"</i>	27 zł
Grillowany łosoś z krewetkami na kompozycji sałat otoczonych delikatnym vinegrettem <i>Salad with grilled salmon and shrimps</i>	34 zł

## **ZUPY / SOUPS**

Tradycyjny rosół z domowym makaronem <i>Chicken bouillon with homemade noodles</i>	12 zł
Delikatna zupa chrzanowa z grzankami i prażonymi orzechami <i>Horseradish soup with croutons and roasted nuts</i>	13 zł
Krem marchwiowo – paprykowy z nutą imbiru i grillowanymi warzywami <i>Carrot-red pepper cream with a hint of ginger and grilled vegetables</i>	16 zł

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

## **DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE**

### **DRÓB / POULTRY**

Kurczak kukurydziany z purée ziemniaczano-kalafiorowym, maślaną ciecierzycą, grillowaną cukinią i pieczarkami 35 zł

*Corn-fed chicken, potato and cauliflower puree, slow cooked chickpeas in butter with grilled courgette and mushrooms*

Roladki z kurczaka z młodym szpinakiem i suszonymi pomidorami podana z ziemniakami opiekany i warzywami sezonowymi

*Rolled chicken breast with baby spinach and sun-dried tomatoes, served with potatoes and seasonal vegetables* 33 zł

Filet z kaczki z musem 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

*Fillet of the guinea fowl served with pumpkin puree, herbal gnocchi and seasonal vegetables*

### **WIEPRZOWINA / PORK**

Wolno gotowana karkówka podana z zasmażaną kapustą, nutą demi glace i ziemniakami z koperkiem 35 zł

*Slow-cooked pork neck served with stewed cabbage, potatoes and demi glace sauce*

Duszona wieprzowina z purée ziemniaczano-selerowym i warzywami 35 zł

*Stewed pork served with potato-celery puree and vegetables*

Wolno gotowany boczek z sosem musztardowo-miodowym nutą demi glace, purée ziemniaczano-pietruszkowym i pieczonymi warzywami 35 zł

*Slow-cooked bacon, mustard-honey sauce with a hint of demi glace, parsley and potato puree and roasted vegetables*

### **WOŁOWINA / BEEF**

Polędwica wołowa podawana na puree ziemniaczano-ziołowym, z pieczoną pietruszką, brokułem, prażonymi migdałami oraz grzybowym demi glace z wędzonym boczkiem 59 zł

*Beef tenderloin served on herb mashed potatoes with roasted parsnip, almonds, broccoli, mushroom demi glace with smoked bacon*

**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 kremową kaszą pęczak  
i warzywami z patelni 38 zł  
*Pikeperch served on lemon - parsley purée with pearly burley and pan fried vegetables*

Grillowany łosoś z czarną soczewicą podany na puree selerowym z trawą cytrynową,  
dżemem z pomidora i brokułem 38 zł  
*Grilled salmon with black lentils served on celery puree with lemon grass, tomato jam and broccoli*

## ***MAKARONY / PASTA***

Tagliatelle z łososiem, pomidorami suszonymi, koktajlowymi, młodym szpinakiem w  
sosie winno maślano - krewetkowym 28 zł  
*Tagliatelle with salmon, dried tomatos, cherry tomatoes, baby spinach in shrimp butter wine sauce*

## ***DESERY / DESSERTS***

Fondant czekoladowy z gałką lodów <i>Chocolate fondant with ice cream</i>	14 zł
Sernik z gałką lodów i owocami <i>Cheesecake with ice cream and fruits</i>	14 zł
Wuzetka (dostępna w weekendy) <i>Chocolate cake with whipped cream (available on weekends only)</i>	14 zł