

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>	32 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 podany na kompozycji sałat otoczonych delikatnym vinegrettem <i>Salad with grilled salmon</i>	29 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 z białych warzyw z palonym kalafiosem i szynką prosciutto <i>Soup cream of white vegetables with roasted cauliflower and prosciutto ham</i>	15 zł

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

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

DRÓB / POULTRY

Pierś z indyka podana na kaszy kuskus z warzywami i sosem morelowym <i>Turkey breast served with couscous, vegetables and apricot sauce</i>	36 zł
Kurczak kukurydziany z purée ziemniaczano-kalafiorowym, maślaną ciecierzycą, grilowaną cukinią i pieczarkami <i>Corn-fed chicken, potato and cauliflower puree, slow cooked chickpeas in butter with grilled courgette and mushrooms</i>	35 zł
Roladki z kurczaka z młodym szpinakiem i suszonymi pomidorami podana z ziemniakami opiekany i warzywami sezonowymi <i>Rolled chicken breast with baby spinach and sun-dried tomatoes, served with potatoes and seasonal vegetables</i>	35 zł
Filet z kaczki z musem z buraczków, kopytkami ziołowymi i warzywami z nutką cydru <i>Duck fillet served with beetroot mousse, herbal gnocchi, vegetables with a hint of cider</i>	44 zł
Filet z perliczki z purée z dyni, kopytkami ziołowymi i warzywami sezonowymi <i>Fillet of the guinea fowl served with pumpkin puree, herbal gnocchi and seasonal vegetables</i>	44 zł

WIEPRZOWINA / PORK

Wolno gotowana karkówka podana z zasmażaną kapustą, nutą demi glace i ziemniakami z koperkiem <i>Slow-cooked pork neck served with stewed cabbage, potatoes and demi glace sauce</i>	35 zł
Duszona wieprzowina z purée ziemniaczano-selerowym i warzywami <i>Stewed pork served with potato-celery purée and vegetables</i>	35 zł

WOŁOWINA / BEEF

Polędwica wołowa podawana na puree ziemniaczano-ziołowym, z pieczoną pietruszką, brokułem, prażonymi migdałami oraz grzybowym demi glace z wędzonym boczkiem <i>Beef tenderloin served on herb mashed potatoes with roasted parsnip, almonds, broccoli, mushroom demi glace with smoked bacon</i>	65 zł
---	-------

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

RYBY / FISH

Grillowany łosoś z czarną soczewicą podany na puree selerowym z trawą cytrynową, 38 zł
dżemem z pomidora i brokułem

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 28 zł
sosie maślano – winnym

Tagliatelle with salmon, dried tomatos, cherry tomatoes, baby spinach in butter and wine sauce

Tagliatelle z szarpaną wołowiną i grzybami sezonowymi 30 zł

Tagliatelle with pulled beef and seasonal mushrooms

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