

# WILLA POD BRAMĄ

## PRZYSTAWKI/STARTERS

<b>CARPACCIO WOŁOWE Z RUKOLĄ I SEREM GRANA PADANO</b>	<b>32 ZŁ</b>
<i>Beef fillet leaves served with rocket salad and Gran Padano cheese</i>	
<b>TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ POD DYMNYM KIELICHEM</b>	<b>34 ZŁ</b>
<i>Beef steak tartare under smokey glass</i>	
<b>KREWETKI Z POMIDORAMI, RUKOLĄ I DELIKATNĄ NUTĄ PIKANTERII</b>	<b>37 ZŁ</b>
<i>Spicy Tiger's shrimps with tomatoes and rocket salad</i>	

## SAŁATKI/SALADS

<b>SAŁATKA CEZAR</b>	<b>29 ZŁ</b>
<i>Caesar salad</i>	
<b>SAŁATKA "WILLA POD BRAMĄ"</b>	<b>32 ZŁ</b>
<i>Special salad "Willa pod Bramą"</i>	
<b>SAŁATKA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM, KREWETKAMI I VINEGRETTEM MARAKUJOWYM</b>	<b>37 ZŁ</b>
<i>Salad with grilled salmon, shrimps and passion fruit vinaigrette</i>	

## ZUPY/SOUPS

<b>TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM</b>	<b>15 ZŁ</b>
<i>Chicken bouillion with homemade noodles</i>	
<b>KREMOWA ZUPA CHRZANOWA Z DODATKIEM ZIEMNIAKÓW, BOCZKU I JAJKA PRZEPIÓRCZEGO</b>	<b>16 ZŁ</b>
<i>Pottage horseradish soup with potatoes, bacon and quail egg</i>	
<b>ROZGRZEWAJĄCA ZUPA DYNIOWA ZE SMAŻONYMI WARZEWAMI ORAZ PRAŻONYM SEZAMEM</b>	<b>16 ZŁ</b>
<i>Warming pumpkin soup with fried vegetables and roasted sesame</i>	

**Drodzy Goście!**

**Przy stolikach minimum ósmioosobowych doliczamy serwis w wysokości 10%**

# DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

## DRÓB/POULTRY

**KURCZAK KUKURYDZIANY Z MUSEM KALAFIOROWYM, GRATIN ZIEMNIACZANYM, WARZYWAMI W MIGDAŁACH I SOSEM WIŚNIOWYM** 39 ZŁ  
*Corn chicken breast with cauliflower mousse, potato gratin, vegetables and cherry sauce*

**PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI Z ZIEMNIAKAMI I SOSEM KOPERKOWYM** 39 ZŁ  
*Chicken breast stuffed spinach, sun-dried tomatoes with potatoes and dill sauce*

**FILET Z PERLICZKI NA PUREE Z DYNI Z ZIOŁOWYMI KOPYTKAMI I WARZYWAMI** 46 ZŁ  
*Fillet of the guinea fowl served with pumpkin puree, herbal gnocchi and vegetables*

**PIERŚ Z KACZKI Z MUSEM BURACZKOWYM, KOPYTKAMI ZIOŁOWYMI I WARZYWAMI W CYDRZE** 46 ZŁ  
*Duck breast with beetroot mousse, herbal gnocchi, vegetables in cider*

Pierś z kaczki przygotowujemy metodą sous-vide, po usmażeniu skórka jest chrupiąca a mięso różowe w środku  
Sous-vide duck breast is crispy outside and pink inside



## KRÓLIK/RABBIT

**ROLADKA Z KRÓLIKA W SOSIE ŚMIETANOWO-WINNYM Z WARZYWAMI Z PATELNI, WARZYWAMI Z PATELI, FONDANTEM ZIEMNIACZANYM I MUSEM MARCHEWKOWYM** 53 ZŁ  
*Rabbit roulade in cream and wine sauce with pan-fried vegetables, potato fondant and carrot mousse*

## WIEPRZOWINA/PORK

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z FASZEROWANYM ZIEMNIAKIEM, MUSEM DYNIOWYM I ŚLIWKOWYM DEMI GLACE** 45 ZŁ  
*Pork tenderloin with stuffed potato, pumpkin mousse and plum demi glace sauce*

**DUSZONA WIEPRZOWINA Z PUREE ZIEMNIACZANO - SELEROWYM I WARZYWAMI** 42 ZŁ  
*Stewed pork served with potato-celery purée and vegetables*

## WOŁOWINA/BEFF

**POŁĘDWICA WOŁOWA PODAWANA Z KONFITOWANYM STEKIEM Z 73 ZŁ  
SELERA, PUREE ZIEMNIACZANO-ZIOŁOWYM, BROKUŁEM W  
MIGDAŁACH I GRZYBOWYM DEMI GLACE**

Beef tenderlion with confited celery steak, herb mashed potatoes, almonds, broccoli, mushroom demi glace

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



## RYBY/FISHES

**FILET Z SIEJI KANADYJSKIEJ NA PIETRUSZKOWYM PUREE, 46 ZŁ  
Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI, SMAŻONYMI WARZYSWAMI  
I DŻEMEM Z POMIDORA**

Whitefish filet on parsley puree with roasted potatoes, fried vegetables and tomatoes jam

## MAKARONY/PASTA

**TAGIATELLE Z KURCZAKIEM, KURKAMI I CUKINIĄ W SOSIE 38ZŁ  
ŚMIETANOWO-SEROWYM**

Tagiatelle with chicken, chanterelle, courgette in creamy cheese sauce

**RAVIOLI SZPINAKOWE W SOSIE MAŚLANO- PARMEZANOWYM 35 ZŁ  
Z ORZECHAMI I SZALWIĄ**

Ravioli stuffed spinach in butter and parmesan sauce with nuts and sage

## DESERY / DESSERT

**TARTA Z SANDOMIERSKIMI JABŁKAMI, LODAMI Z PALONEGO MASŁA I WANILIOWYM TOFFI** **17 ZŁ**

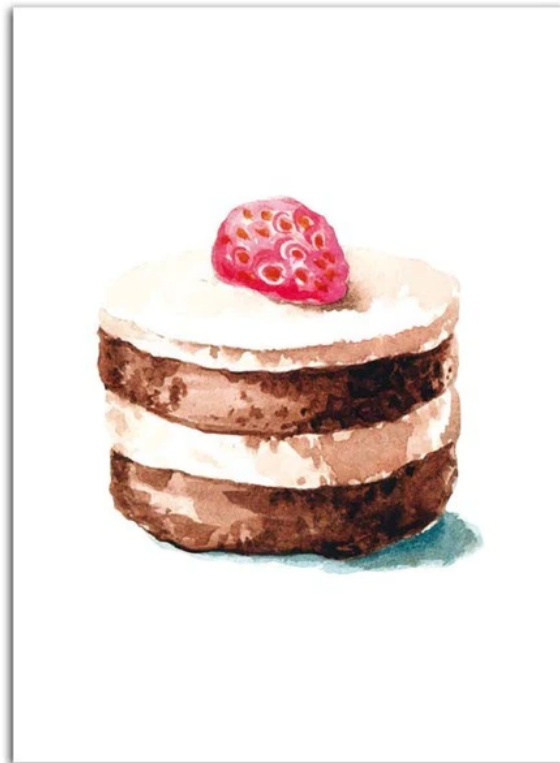
*Tart with apples from Sandomierz, roasted butter ice cream and vanilla toffee*

**FONDANT CZEKOLADOWY Z SORBETEM OWOCOWYM** **16 ZŁ**

*Chocolate fondant with fruit sorbet*

**DESER "WILLA POD BRAMĄ" ( PIĄTEK, SOBOTA, NIEDZIELA)** **18 ZŁ**

*Special dessert "Willa pod Bramą" (friday, saturday, sunday)*



# MENU DLA NAJMŁODSZYCH KIDS MENU

## ZESTAW:

ROSÓŁ Z MAKARONEM, MARCHEWKĄ I NATKĄ PIETRUSZKI

Chicken noodle soup with carrot and parsley

CHRUPIĄCE NUGGETS Y Z FRYTKAMI, MIXEM SAŁAT, OGÓRKIEM, POMIDOREM  
I SOSEM MAJONEZOWYM

Chicken nuggets with fries and mix salad with cucumber, tomatoes and mayo sauce

SOK OWOCOWY (POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY) LUB WODA

fruit juice (orange or apple) or water

29 zł

