

WILLA POD BRAMĄ

PRZYSTAWKI/STARTERS

CARPACCIO WOŁOWE Z RUKOLĄ I SEREM GRANA PADANO	35 ZŁ
<i>Beef fillet leaves served with rocket salad and Gran Padano cheese</i>	
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ POD DYMNYM KIELICHEM	38 ZŁ
<i>Beef steak tartare under smokey glass</i>	
KREWETKI Z POMIDORAMI, RUKOLĄ I DELIKATNĄ NUTĄ PIKANTERII	39 ZŁ
<i>Spicy Tiger's shrimps with tomatoes and rocket salad</i>	
TATAR ZE ŚLEDZIA Z JABŁKOWO - LIMONKOWYM MAJONEZEM	26 ZŁ
<i>Herring tartare with apple and lime mayonnaise</i>	

SAŁATKI/SALADS

SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ, SEREM FETA I DRESSINGIEM MANGO	34 ZŁ
<i>Salad with chickpea, feta cheese and mango dressing</i>	
SAŁATKA CEZAR	35 ZŁ
<i>Caesar salad</i>	
SAŁATKA "WILLA POD BRAMĄ"	36 ZŁ
<i>Special salad "Willa pod Bramą"</i>	
SAŁATKA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM, KREWETKAMI I VINEGRETTEM MARAKUJOWYM	42 ZŁ
<i>Salad with grilled salmon, shrimps and passion fruit vinaigrette</i>	

ZUPY/SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM	18 ZŁ
<i>Chicken bouillion with homemade noodles</i>	
KREMOWA ZUPA CHRZANOWA Z DODATKIEM ZIEMNIAKÓW ORAZ BOCZKU	19 ZŁ
<i>Horseradish soup with potatoes and bacon</i>	
KREM Z SOCZEWICY Z WARZYWAMI	19 ZŁ
<i>Lens cream with vegetables</i>	

Drodzy Goście!

Przy stolikach minimum ósmiosobowych doliczamy serwis w wysokości 10%

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

DRÓB / POULTRY

**PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z SOSEM
MAŚLANO - ŚMIETANOWYM BUERRE BLANC, ZIEMNIAKAMI
Z KOPERKIEM I WARZYWAMI SEZONOWYMI** **38 ZŁ**

Chicken corn breast with butter and cream buerre blanc sauce, potatoes with dill and seasonal vegetables

**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 souce

FILET Z PERLICZKI NA PUREE Z DYNI Z ZIOŁOWYMI KOPYTKAMI **58 ZŁ**

Fillet of the guinea fowl served with pumpkin purre, herbal gnocchi and vegetables

**PIERŚ Z KACZKI Z MUSEM BURACZKOWYM, KOPYTKAMI
ZIOŁOWYMI I KARMELIZOWANĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ** **49 ZŁ**

Duck breast with beetroot mousse, herbal gnocchi, carmelized red cabbage

*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*



WIEPRZOWINA / PORK

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z PUREE ZIEMNIACZANYM, DUSZONYM
POREM, KARMELIZOWANĄ MARCHEWKĄ I ŚLIWKOWYM DEMI - GLACE** **48 ZŁ**

Pork tenderlion with potato puree, braised leek, glazed carrot and plum demi - glace

**WOLNO PIECZONE ŻEBERKO WIEPRZOWE Z DUSZONĄ CEBULĄ,
ZIEMNIAKAMI I ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ** **47 ZŁ**

Slow baked pork rib with stewed onion, baked potatoes and stewed cabbage

WOŁOWINA/BEFF

**POŁĘDWICA WOŁOWA Z GRZYBOWYM SOSEM,
ROLOWANYM ZIEMNIAKIEM Z BOCZKIEM, AROMATEM TRUFLI,
DUSZONYM PUREE Z PORA I BROKUŁEM W MIGDAŁACH**

85 ZŁ

*Beef tenderlion with mushroom sauce, potato with bacon, truffle aroma,
stewed leek puree and broccoli in almonds*

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



RYBY/FISHES

**FILET Z SIEI KANADYJSKIEJ NA PIETRUSZKOWYM PUREE Z
SMAŻONYMI WARZYWAMI I DŻEMEM Z POMIDORA**

49 ZŁ

Whitefish filet on parsley puree with fried vegetables and tomatoes jam

MAKARONY/PASTA

**TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM, POMIDOROWO-MIGDAŁOWYM
PESTO I SZPINAKIEM W SOSIE ŚMIETANOWYM**

39 ZŁ

Tagliatelle with chicken, tomato and almond pesto and spinach in cream sauce

**RAVIOLI SZPINAKOWE W SOSIE MAŚLANO-PARMEZANOWYM
Z ORZECHAMI I SZAŁWIĄ**

38 ZŁ

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 **19 ZŁ**

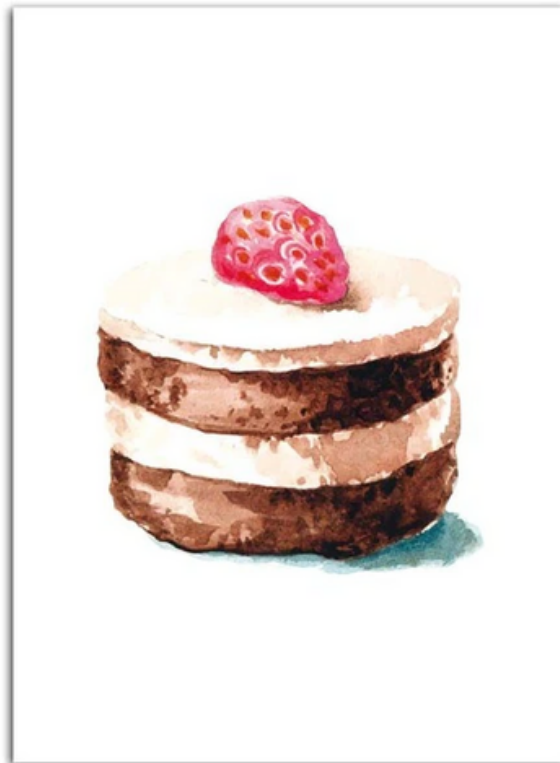
Tart with apples from Sandomierz, roasted butter ice cream and vanilla toffee

FONDANT CZEKOLADOWY Z SORBETEM OWOCOWYM **20 ZŁ**

Chocolate fondant with fruit sorbet

DESER "WILLA POD BRAMĄ" (PIĄTEK, SOBOTA, NIEDZIELA) **22 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

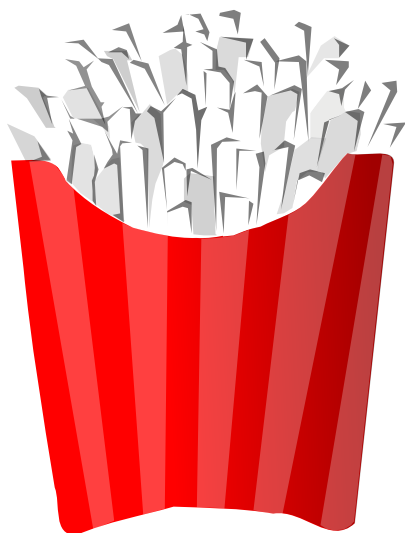
CHRUPIĄCE NUGGETSY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI

Chicken nuggets with fries and carrot salad

SOK OWOCOWY (POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY) LUB WODA

fruit juice (orange or apple) or water

35 zł



NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

HERBATA RICHMONT	9 ZŁ
<i>Richmont tea</i>	
ESPRESSO	6 ZŁ
AMERICANO	7 ZŁ
AMERICANO Z MLEKIEM	8 ZŁ
<i>Americano with milk</i>	
DOPPIO	10 ZŁ
CAPPUCCINO	9 ZŁ
LATTE	12 ZŁ
IRISH COFFEE	18 ZŁ
FLAT WHITE	12 ZŁ

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY (0.2L)	15ZŁ
<i>fresh-squeezed juice</i>	
WODA MINERALNA BUSKO-ZDRÓJ (0.33L)	7 ZŁ
<i>mineral water Busko-Zdrój</i>	
COCA-COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC KINLEY (0.25L)	8 ZŁ
SOK OWOCOWY CAPPY (0.25L)	8 ZŁ
REDBULL (0.2L)	10 ZŁ
DZBANEK WODY MINERALNEJ (1.3L)	12 ZŁ
<i>jug of mineral water</i>	
DZBANEK LEMONIADY (1.3L)	18 ZŁ
<i>jug of lemonade</i>	
DZBANEK SOKU (1.0L)	14 ZŁ
<i>jug of juice</i>	
DZBANEK COCA-COLI (0.8L)	15 ZŁ
<i>jug of coca-cola</i>	



SANDOMIERSKIE ALKOHOLE

LOCAL ALCOHOL

SANDOMIERSKI TRÓJNIAK 13% (40ML)	13 ZŁ
SANDOMIERSKI DWÓJNIAK 16% (40 ML)	14 ZŁ
SANDOMIERSKI MALINIAK 16% (40 ML)	15 ZŁ
SANDOMIERSKI PÓŁTORAK 16% (40 ML)	16 ZŁ
NALEWKI SANDOMIERSKIE (40 ML)	12 ZŁ
PIWA SANDOMIERSKIE (500 ML)	14 ZŁ
CYDR SANDOMIERSKI (330 ML)	8 ZŁ

WINA SANDOMIERSKIE

LOCAL WINES

WINA Z WINNICY PŁOCHOCKICH

(zapytaj obsługi o aktualną ofertę)

KIELISZEK 150 ML	20 ZŁ
BUTELKA 750ML	100 ZŁ

PIWA

BEERS

PIWO BECZKOWE ŻYWIEC 0.3L	6 ZŁ
<i>draft beer Żywiec</i>	
PIWO BECZKOWE ŻYWIEC 0.5L	9 ZŁ
<i>draft beer Żywiec</i>	
PIWO BEZALKOHOLOWE ŻYWIEC 0%	8 ZŁ
<i>alcohol free beer</i>	
PIWO WARKA RADLER CYTRYNOWA 0%	8 ZŁ
<i>lemon alcohol free beer</i>	
HEINEKEN	8 ZŁ
DESPERADOS	9 ZŁ
PAULANER	9 ZŁ

APERITIF/DIGESTIV

JAGERMAISTER 40 ML	10 ZŁ
MARTINI BIANCO 100 ML	11 ZŁ
MARTINI EXTRA DRY 100 ML	11 ZŁ
MARTINI ROSSO 100 ML	11 ZŁ

WHISKY

JAMESON 40 ML	10 ZŁ
BALLANTINE'S 40 ML	10 ZŁ
JOHNNIE WALKER RED 40 ML	12 ZŁ
JOHNNIE WALKER BLACK 40 ML	16 ZŁ
JIM BEAN 40 ML	12 ZŁ
JACK DANIEL'S 40 ML	12 ZŁ
GLENFIDDICH 40 ML	20 ZŁ

COGNAC

METAXA 40 ML	17 ZŁ
CHIVAS REGAL 12 YO 40 ML	18 ZŁ
HENNESSY VS 40 ML	18 ZŁ

LIKIERY LIQUEURS

BAILEYS IRISH CREAM 40 ML	10 ZŁ
MALIBU 40 ML	10 ZŁ
COINTREAU 40 ML	14 ZŁ
KAHLUA 40 ML	10 ZŁ



TEQUILA

OLMECA SILVER 40 ML	11 ZŁ
OLMECA GOLD 40 ML	14 ZŁ

WÓDKA/VODKAS

ŻOŁĄDKOWA GORZKA 40 ML	8 ZŁ
SOPLICA WIŚNIOWA 40 ML	8 ZŁ
cherry vodka	
SOPLICA ORZECH LASKOWY 40 ML	8 ZŁ
hazelnut vodka	
LIKIER CZARNA PORZECZKA 40 ML	8 ZŁ
blackcurrant liqueur	
WYBOROWA 40 ML	8 ZŁ
WYBOROWA 0.5L	80 ZŁ
FINLANDIA 40 ML	10 ZŁ
FINLANDIA 0.5L	90 ZŁ
CHOPIN RED 40 ML	11 ZŁ
CHOPIN RED 0.5L	130 ZŁ

RUM/GIN

BACARDI 40 ML	10 ZŁ
SEAGRAM'S 40 ML	8 ZŁ

KOKTAJLE/COCKTAILS

MOJITO

rum, woda gazowana, limonka, cukier trzcinowy, świeża mięta

20 ZŁ

BŁĘKITNA LAGUNA

wódka, blue curacao, sprite

20 ZŁ

SZARLOTKA

żubrówka, sok jabłkowy, cytryna

20 ZŁ

TEQUILA SUNRISE

tequila, grenadina, sok pomarańczowy

20 ZŁ

PINK GIN

Gordons's gin, tonic

18 ZŁ

LONG BLACK RUSSIAN

kahlua, wódka, cola

20 ZŁ

SOUTH PARK

wódka, malibu, sok pomarańczowy, sok porzeczkowy, grenadina

20 ZŁ

ZABÓJCZY NUMER

gin, sok pomarańczowy, blue curacao

18 ZŁ

MOHITO BEZALKOHOLOWE

limonka, cukier trzcinowy, mięta, sprite

16 ZŁ

