

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>	
ŚLEDŹ Z PESTO BAZYLIOWO - MIGDAŁOWYM, KOMPRESOWANYM JABŁKIEM I RUKOLĄ	26 ZŁ
<i>Herring with almond - basil pesto, compressed apples and rocket</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>	
KREM CEBULOWY Z GRZANKAMI I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ	20 ZŁ
<i>Onion cream with croutons and caramelized onion</i>	

Drodzy Goście!

Przy stolikach minimum ósmioosobowych doliczamy serwis w wysokości 10%

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

DRÓB / POULTRY

**PIERŚ Z INDYKA Z SOSEM MAŚLANO-ŚMIETANOWYM BUERRE BLANC,
ZIEMNIAKAMI Z KOPERKIEM I WARZYWAMI SEZONOWYMI** 38ZŁ
Turkey 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** 39ZŁ
Chicken breast stuffed, spinach, sun-dried tomatoes with potatoes and dill souce

**PIERŚ Z PERLICZKI Z MUSEM DYNIOWYM, PUREE
ZIEMNIACZANO- GROSZKOWYM I ZIELONYMI WARZYWAMI** 59 ZŁ
Guinea fowl breast with pumpkin mousse, mashed potatoes with peas and green vegetables

**PIERŚ Z KACZKI Z MUSEM BURACZKOWYM, KOPYTKAMI ZIOŁOWYMI
I KARMELIZOWANĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ** 56 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 SELEREM Z BOCZKIEM, AROMATEM TRUFLI,
DUSZONYM PUREE Z PORA I BROKUŁEM W MIGDAŁACH**

85 ZŁ

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

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



RYBY/FISHES

**MIĘTUS NOWOZELANDZKI NA PUREE MARCHEWKOWO-
POMARAŃCZOWYM Z MUSEM POROWYM, SMAŻONYMI WARZEWAMI Z
CIECIERZYCĄ, SOSEM MAŚLANO-ŚMIETANOWYM I DŻEMEM Z POMIDORA**

49 ZŁ

New Zealand fish on carrot and orange puree with leek mousse, fried vegetables with chickpeas, butter and cream sauce and tomato jam

MAKARONY/PASTA

**TAGLIATELLE Z PIECZONĄ PAPRYKĄ, KIEŁBASĄ CHORIZO,
KURCZAKIEM I SZPINAKIEM**

39 ZŁ

Tagliatelle with roasted pepper, chorizo sausage, chicken and spinach

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

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**

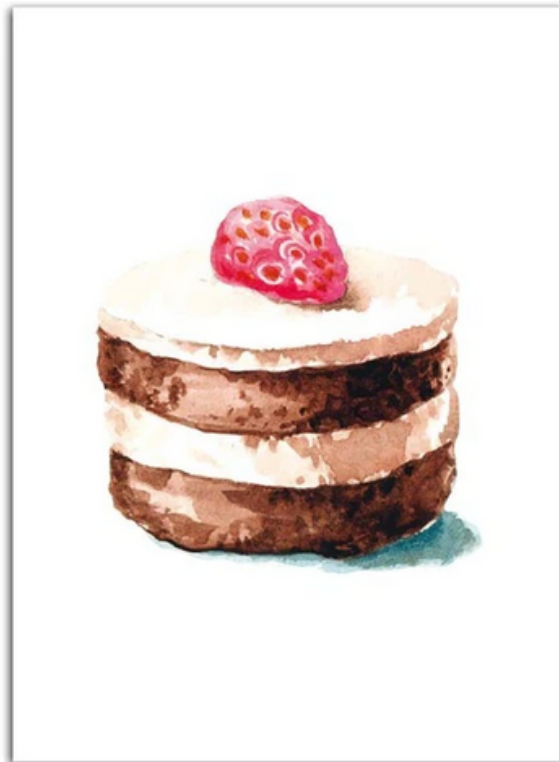
Tart with apples from Sandomierz, roasted butter ice cream and vanilla toffee

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

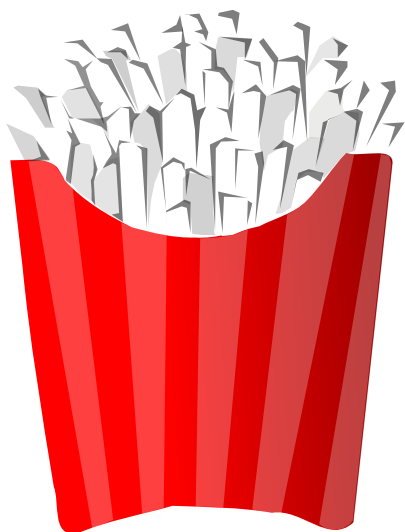
CHRUPIĄCE NUGGETSY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI

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 400 ML	9 ZŁ
<i>Richmont tea</i>	
HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 400 ML	16 ZŁ
<i>Warming tea</i>	
ESPRESSO 50 ML	7 ZŁ
AMERICANO 200 ML	8 ZŁ
AMERICANO Z MLEKIEM 200 ML	9 ZŁ
<i>Americano with milk</i>	
DOPPIO 100 ML	10 ZŁ
CAPPUCCINO 200 ML	10 ZŁ
LATTE 250 ML	12 ZŁ
IRISH COFFEE 150 ML	18 ZŁ
FLAT WHITE 200 ML	12 ZŁ

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS

SOK WYCISKANY POMARAŃCZOWY (0.2L)	15ZŁ
<i>fresh-squeezed orange juice</i>	
WODA MINERALNA BUSKO-ZDRÓJ	7 ZŁ
GAZOWANA LUB NIEGAZOWANA (0.33L)	
<i>mineral water Busko-Zdrój</i>	
COCA-COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE, TONIC KINLEY (0.25L)	8 ZŁ
SOK CAPPY: JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY, CZARNA PORZECZKA (0.25L)	8 ZŁ
REDBULL (0.2L)	10 ZŁ
DZBANEK WODY MINERALNEJ (1.3L)	12 ZŁ
<i>jug of mineral water</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
PIWO SANDOMIERSKIE (0.5L)	15 ZŁ
CYDR SANDOMIERSKI (0.33L)	10 ZŁ

WINA SANDOMIERSKIE

LOCAL WINES

WINA Z WINNICY PŁOCHOCKICH

(zapytaj obsługę 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% 0.5L	8 ZŁ
<i>alcohol free beer</i>	
PIWO WARKA RADLER CYTRYNA 0% 0.5L	8 ZŁ
<i>lemon alcohol free beer</i>	
HEINEKEN 0.5L	9 ZŁ
DESPERADOS 0.4L	9 ZŁ
PAULANER 0.5L	10 ZŁ

GRZAŃCE

WINO GRZANE 0,2L	18 ZŁ
<i>mulled wine</i>	
WINO GRZANE BEZALKOHOLOWE 0,2L	16 ZŁ
PIWO GRZANE 0,5L	17 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	12 ZŁ
BALLANTINE'S 40 ML	12 ZŁ
JOHNNIE WALKER RED 40 ML	14 ZŁ
JOHNNIE WALKER BLACK 40 ML	16 ZŁ
JIM BEAN 40 ML	12 ZŁ
JACK DANIEL'S 40 ML	14 ZŁ
GLENFIDDICH 40 ML	20 ZŁ
CHIVAS REGAL 12 YO 40 ML	18 ZŁ

COGNAC

METAXA 40 ML	17 ZŁ
HENNESSY VS 40 ML	18 ZŁ

LIKIERY LIQUEURS

BAILEYS IRISH CREAM 40 ML	10 ZŁ
MALIBU 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	0.2L	24 ZŁ
BŁĘKITNA LAGUNA wódka, blue curacao, sprite	0.2L	22 ZŁ
SZARLOTKA żubrówka, sok jabłkowy, cytryna	0.1L	20 ZŁ
TEQUILA SUNRISE tequila, grenadina, sok pomarańczowy	0.15L	22 ZŁ
PINK GIN Gordons's gin, tonic	0.3L	20 ZŁ
LONG BLACK RUSSIAN kahlua, wódka, cola	0.2L	18 ZŁ
SOUTH PARK wódka, malibu, sok pomarańczowy, sok porzeczkowy, grenadina	0.2L	24 ZŁ
ZABÓJCZY NUMER gin, sok pomarańczowy, blue curacao	0.18L	20 ZŁ
MOHITO BEZALKOHOLOWE limonka, cukier trzcinowy, mięta, sprite	0.25L	18 ZŁ



GRAMATURA DAŃ

CARPACCIO WOŁOWE	220G
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ	260G
KREWETKI Z POMIDORAMI I RUKOŁĄ	280G
ŚLEDŹ Z PESTO MIGDAŁOWO - BAZYLIOWYM	250G
SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ I SEREM FETA	350G
SAŁATKA CEZAR	350G
SAŁATKA "WILLA POD BRAMĄ"	350G
SAŁATKA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM, KREWETKAMI	380G
TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM	380G
KREM CEBULOWY	320G
PIERŚ Z INDYKA Z ZIEMNIAKAMI I SOSEM MAŚLANYM	450G
PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SZPINAKIEM	450G
PIERŚ Z PERLICZKI	430G
PIERŚ Z KACZKI Z MUSEM BURACZKOWYM	400G
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z PUREE ZIEMNIACZANYM	430G
PIECZONE ŻEBERKO Z CEBULĄ I ZIEMNIAKAMI	430G
POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM DEMI GLACE	550G
MIĘTUS NOWOZELANDZKI Z PUREE MARCHEWKOWYM	280G
TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM	420G
RAVIOLI SZPINAKOWE	380G
TARTA Z SANDOMIERSKIMI JABŁKAMI I LODAMI	330G
FONDANT CZEKOLADOWY Z SORBETEM OWOCOWYM	180G
DESER "WILLA POD BRAMĄ"	140G
NUGGETSY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI	350G
MAŁY ROSÓŁ DZIECIĘCY	330G