

WILLA POD BRAMĄ

PRZYSTAWKI/STARTERS

CARPACCIO WOŁOWE Z RUKOLĄ I SEREM GRANA PADANO <i>Beef fillet leaves served with rocket salad and Gran Padano cheese</i>	39 ZŁ
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ POD DYMNYM KIELICHEM <i>Beef steak tartare under smokey glass</i>	39 ZŁ
KREWETKI Z POMIDORAMI, RUKOLĄ I DELIKATNĄ NUTĄ PIKANTERII <i>Spicy Tiger's shrimps with tomatoes and rocket salad</i>	44 ZŁ

SAŁATKI/SALADS

SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ, SEREM FETA I DRESSINGIEM MANGO <i>Salad with chickpea, feta cheese and mango dressing</i>	37 ZŁ
SAŁATKA CEZAR <i>Caesar salad</i>	39 ZŁ
SAŁATKA "WILLA POD BRAMĄ" <i>Special salad "Willa pod Bramą"</i>	39 ZŁ
SAŁATKA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM, KREWETKAMI I VINEGRETTEM MARAKUJOWYM <i>Salad with grilled salmon, shrimps and passion fruit vinaigrette</i>	47 ZŁ

ZUPY/SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM <i>Chicken bouillion with homemade noodles</i>	22 ZŁ
KREM Z PIECZONYCH WARZYW Z ZIEMNIAKAMI I WĘDZONYM BOCZKIEM <i>Roasted vegetables soup with potatoes and smoked bacon</i>	23 ZŁ

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, 45 ZŁ
ZIEMNIAKAMI Z KOPERKIEM I WARZYWAMI SEZONOWYMI**

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

**PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA MASCARPONE, PIECZARKAMI, 44 ZŁ
SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI Z SOSEM SEROWYM,
ZIEMNIAKAMI ORAZ WARZYWAMI SEZONOWYMI**

Chicken breast stuffed with mascarpone, champignons, spinach, dried tomatoes with cheese sauce, potatoes and seasonal vegetables

**FILET Z KURCZAKA SUPREME Z GLAZUROWANĄ MARCHEWKĄ, 48 ZŁ
PIECZONYM ZIEMNIAKIEM, BROKUŁEM, BOCZNIAKIEM, MŁODYM
SZPINAKIEM I MUSEM DYNIOWYM**

Chicken supreme breast with glazed carrot, baked potato, broccoli, oyster mushroom, baby spinach and pumpkin mousse

**PIERŚ Z KACZKI Z MUSEM BURACZKOWYM, KOPYTKAMI ZIOŁOWYMI, 58 ZŁ
KARMELIZOWANĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ, KONFITURĄ MALINOWĄ I
KARMELIZOWANYMI BURAKAMI**

Duck breast with beetroot mousse, herbal gnocchi, carmelized red cabbage,raspberry jam and carmelized beetroots



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, MUSEM 53 ZŁ
DYNIOWYM, GRZYBAMI SHIMEJI, GROSZKIEM, SZYNKĄ PROSCIUTTO,
MŁODYM SZPINAKIEM ORAZ ŚLIWKOWYM DEMI - GLACE**

Pork tenderlion with potato puree, pumpkin mousse, shimeji mushroom with peas, prosciutto ham, baby spinach and plum demi - glace

WOŁOWINA/BEFF

**POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM, ROLOWANYM
SELEREM Z BOCZKIEM, PUREE Z KALAFIORA,
GRZYBAMI SHIMEJI ORAZ PIECZONYMI WARZYWAMI KORZENIOWYMI** **85 ZŁ**

*Beef tenderlion with mushroom sauce, rolled celery with bacon, cauliflower puree,
shimeji mushrooms and roasted root vegetables*

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



RYBY/FISHES

**MIRUNA NOWOZELANDZKA NA MUSIE MARCHEWKOWO-
POMARAŃCZOWYM, GOŁĄBKIEM Z KASZĄ KUSKUS, ZIELONYMI WARZYWAMI
I SOSEM CYTRYNOWYM** **59 ZŁ**

New Zealand whiptail on carrot and orange mousse with couscous stuffed cabbage rolls, green vegetables and citrus sauce

MAKARONY/PASTA

TAGLIATELLE Z SZARPANĄ KACZKĄ, BOCZNIAKIEM I WARZYWAMI **44 ZŁ**
Tagliatelle with pulled duck, oyster mushroom and vegetables

**RAVIOLI SZPINAKOWE W SOSIE MAŚLANO-PARMEZANOWYM
Z ORZECHAMI I SZAŁWIĄ** **44 ZŁ**
Ravioli stuffed spinach in butter and parmesan sauce with nuts and sage

DESERY / DESSERT

SERNIK Z NUTĄ POMARAŃCZY

Cheesecake with a hint of orange

22 ZŁ

FONDANT CZEKOLADOWY Z SORBETEM OWOCOWYM

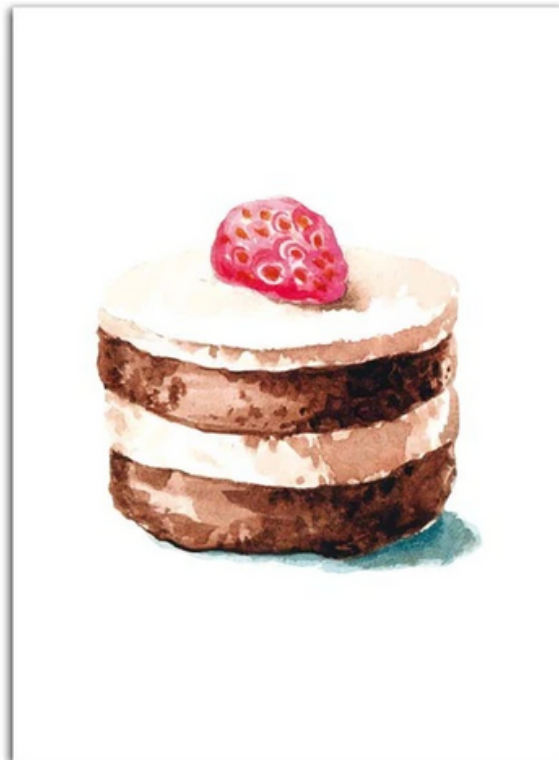
Chocolate fondant with fruit sorbet

22 ZŁ

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

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

25 ZŁ



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

38 zł

