

WILLA POD BRAMĄ

PRZYSTAWKI/STARTERS

CARPACCIO WOŁOWE Z RUKOLĄ I SEREM GRANA PADANO	39 ZŁ
<i>Beef fillet leaves served with rocket salad and Gran Padano cheese</i>	
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ POD DYMNYM KIELICHEM	39 ZŁ
<i>Beef steak tartare under smokey glass</i>	
KREWETKI Z POMIDORAMI, RUKOLĄ I DELIKATNĄ NUTĄ PIKANTERII	44 ZŁ
<i>Spicy Tiger's shrimps with tomatoes and rocket salad</i>	
ŚLEDŹ Z CEBULKĄ, PUREE JABŁKOWYM, LIMONKOWYM KREMEM BALSAMICZNYM, MUSEM Z MANGO I KOMPRESOWANYM JABŁKIEM	35 ZŁ
<i>Pickled herring with onion, apple puree, compressed apple, mango mousse and lime balsamic cream</i>	

SAŁATKI/SALADS

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

ZUPY/SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM	22 ZŁ
<i>Chicken bouillion with homemade noodles</i>	
ZUPA GULASZOWA Z WOŁOWINĄ	23 ZŁ
<i>Goulash soup with beef</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, 45 ZŁ
ZIEMNIAKAMI Z KOPERKIEM I WARZEWAMI 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 WARZEWAMI 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, BOCZNIKIEM, 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, caramelized red cabbage, raspberry jam and caramelized 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 mashed potatoes, pumpkin mousse, shimeji mushroom with peas, prosciutto ham, baby spinach and plum demi - glace

**WOLNO PIECZONE ŻEBERKO Z PUREE ZIEMNIACZANYM I GAŁKĄ 53 ZŁ
MUSZKATOŁOWĄ, MUSEM MARCHEWKOWO- PAPRYKOWYM I PIECZONYMI
WARZEWAMI**

Slow roasted pork ribs with mashed potatoes and nutmeg, carrot and paprika mousse and roasted vegetables

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*

Poładnicę 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 SZALWIĄ** **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

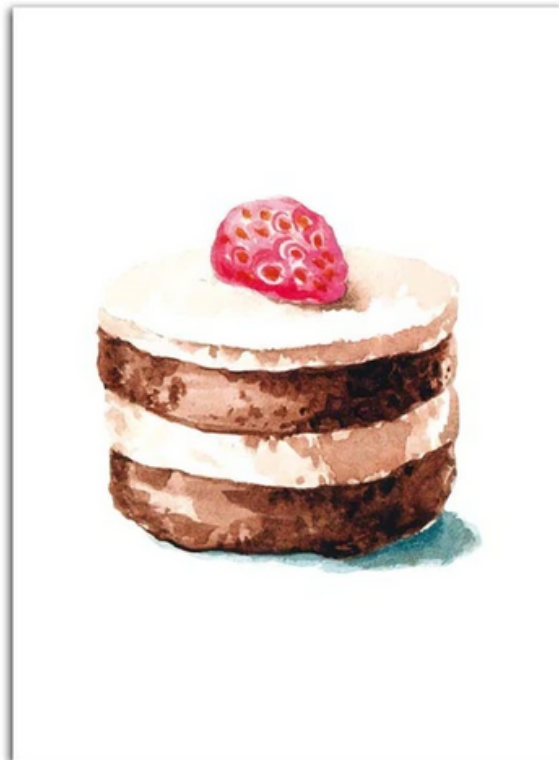
Chocolate fondant with fruit sorbet

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 NUGGETS Y 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

