

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 (220g)
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ POD DYMNYM KIELICHEM <i>Beef steak tartare under smokey glass</i>	39 ZŁ (260g)
KREWETKI Z POMIDORAMI, RUKOLĄ I DELIKATNĄ NUTĄ PIKANTERII <i>Spicy Tiger's shrimps with tomatoes and rocket salad</i>	44 ZŁ (280g)
TATAR Z ŁOSOSIA Z KOMPRESOWANYM OGÓRKIEM, LIMONKĄ, OLEJEM SEZAMOWYM, PIKANTNYM MAJONEZEM I ŻELEM MANGO <i>Salmon tartare with compressed cucumber, lime, sesame oil, spicy mayo and mango gel</i>	36 ZŁ (160g)

SAŁATKI/SALADS

SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ, SEREM FETA I DRESSINGIEM MANGO <i>Salad with chickpea, feta cheese and mango dressing</i>	37 ZŁ (350g)
SAŁATKA CEZAR <i>Caesar salad</i>	39 ZŁ (350g)
SAŁATKA "WILLA POD BRAMĄ" <i>Special salad "Willa pod Bramą"</i>	39 ZŁ (350g)
SAŁATKA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM, KREWETKAMI I VINEGRETTEM MARAKUJOWYM <i>Salad with grilled salmon, shrimps and passion fruit vinaigrette</i>	47 ZŁ (380g)

ZUPY/SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM <i>Chicken bouillion with homemade noodles</i>	22 ZŁ (380g)
KREMOWA ZUPA CHRZANOWA Z ZIEMNIAKAMI I BOCZKIEM <i>Creamy horseradish soup with potatoes and smoked bacon</i>	22 ZŁ (430g)

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 (430g)

**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 (450g)

**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 (420g)

**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 (400g)

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 (430g)

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

Slow roasted pork ribs with mashed potatoes and nutmeg, carrot and paprika mousse and roasted vegetables (520g)

WOŁOWINA/BEFF

**POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM, FONDANTEM
ZIEMNIACZANM, PUREE Z KALAFIORA, GRZYBAMI SHIMEJI ORAZ
PIECZONYMI WARZYWAMI KORZENIOWYMI**

85 ZŁ

*Beef tenderlion with mushroom sauce, potato fondant, cauliflower puree,
shimeji mushrooms and roasted root vegetables*

(525g)

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*

(570g)

MAKARONY/PASTA

**TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM, SZPINAKIEM, PIECZONĄ PAPRYKĄ
ORAZ SMAŻONĄ CUKINIĄ W POMIDOROWYM SOSIE Z MASCARPONE**

44 ZŁ

Tagliatelle with chicken, spinach, roasted paprika and fried zucchini in tomato sauce with mascarpone

(490g)

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

44 ZŁ

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

(380g)

DESERY / DESSERT

SERNIK Z NUTĄ POMARAŃCZY

Cheesecake with a hint of orange

22 ZŁ

(380g)

FONDANT CZEKOLADOWY Z SORBETEM OWOCOWYM

Chocolate fondant with fruit sorbet

22 ZŁ

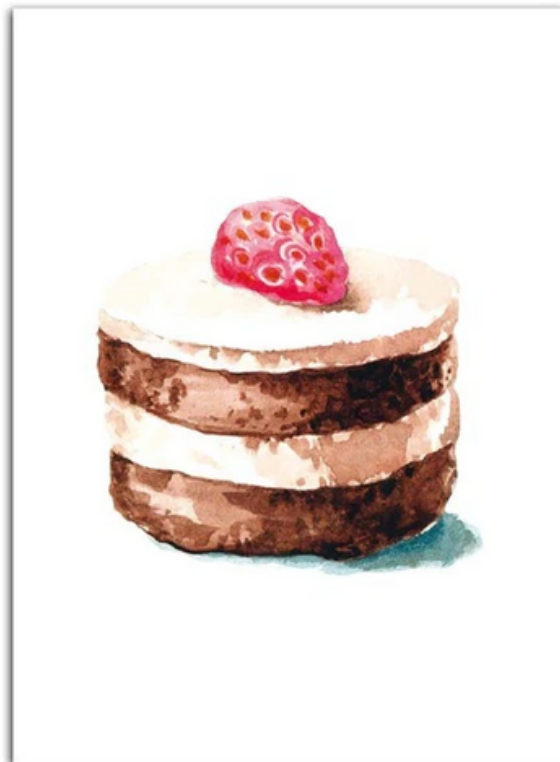
(180g)

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

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

25 ZŁ

(140g)



MENU DLA NAJMŁODSZYCH KIDS MENU

ZESTAW:

ROSÓŁ Z MAKARONEM, MARCHEWKĄ I NATKĄ PIETRUSZKI

Chicken noodle soup with carrot and parsley (330g)

CHRUPIĄCE NUGGETSY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI

Chicken nuggets with fries and carrot salad (350g)

SOK OWOCOWY (POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY) LUB WODA

fruit juice (orange or apple) or water (250ml)

38 zł

