

# WILLA POD BRAMĄ

## PRZYSTAWKI/STARTERS

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>CARPACCIO WOŁOWE Z RUKOLĄ I SEREM GRANA PADANO</b><br><i>Beef fillet leaves served with rocket salad and Gran Padano cheese</i> | <b>39 ZŁ</b><br>(220g) |
| <b>TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ POD DYMNYM KIELICHEM</b><br><i>Beef steak tartare under smokey glass</i>                              | <b>39 ZŁ</b><br>(260g) |
| <b>KREWETKI Z POMIDORAMI, RUKOLĄ I DELIKATNĄ NUTĄ PIKANTERII</b><br><i>Spicy Tiger's shrimps with tomatoes and rocket salad</i>    | <b>44 ZŁ</b><br>(280g) |

## SAŁATKI/SALADS

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ, SEREM FETA I DRESSINGIEM MANGO</b><br><i>Salad with chickpea, feta cheese and mango dressing</i>                             | <b>37 ZŁ</b><br>(350g) |
| <b>SAŁATKA CEZAR</b><br><i>Caesar salad</i>  | <b>39 ZŁ</b><br>(350g) |
| <b>SAŁATKA "WILLA POD BRAMĄ"</b><br><i>Special salad "Willa pod Bramą"</i>   | <b>39 ZŁ</b><br>(350g) |
| <b>SAŁATKA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM, KREWETKAMI I VINEGRETTEM MARAKUJOWYM</b><br><i>Salad with grilled salmon, shrimps and passion fruit vinaigrette</i> | <b>49 ZŁ</b><br>(380g) |

## ZUPY/SOUPS

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM</b><br><i>Chicken bouillion with homemade noodles</i>   | <b>23 ZŁ</b><br>(380g) |
| <b>KREM Z PIECZONEGO SELERA I SMAŻONEGO NA PALONYM MAŚLE KALAFIORA Z DODATKIEM CHORIZO</b><br><i>Cream of roasted celery and cauliflower sautéed in browned butter with chorizo</i> | <b>24 ZŁ</b><br>(400g) |

**Drodzy Goście!**

**Przy stolikach minimum ośmioosobowych doliczamy serwis w wysokości 10%**

**W przypadku chęci otrzymania faktury VAT lub paragonu z numerem NIP,  
prosimy o wcześniejsze poinformowanie obsługi.**

# DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

## DRÓB / POULTRY

**PIERŚ Z INDYKA Z SOSEM MAŚLANO-ŚMIETANOWYM BUERRE BLANC, 47 ZŁ  
ZIEMNIAKAMI Z KOPERKIEM I WARZYSWAMI SEZONOWYMI**

Turkey breast with butter and cream buerre blanc sauce, potatoes with dill and seasonal vegetables (430g)

**PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA MASCARPONE, PIECZARKAMI, 47 ZŁ  
SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI Z SOSEM SEROWYM,  
ZIEMNIAKAMI ORAZ WARZYSWAMI 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)

**DUSZONA WIEPRZOWINA Z PUREE ZIEMNIACZANYM Z GAŁKĄ 49 ZŁ  
MUSZKATOŁOWĄ, MUSEM MARCHEWKOWO-PAPRYKOWYM,  
PIECZONYMI WARZYSWAMI I DŻEMEM Z CZERWONEJ CEBULI**

Braised pork with mashed potatoes and nutmeg, carrot and paprika mousse, roasted vegetables and red onion jam (450g)

## WOŁOWINA/BEFF

**POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM, FONDANTEM  
ZIEMNIACZANYM, 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)

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



## RYBY/FISHES

**DZIKI ŁOSOŚ Z PUREE ZIEMNIACZANO - MARCHWKOWYM  
I ZIOŁOWĄ KRUSZONKĄ, MUSEM MARCHWKOWO - POMARAŃCZOWYM,  
DZIKIM BROKUŁEM I SOSEM CYTRYNOWO - BAZYLIOWYM** **59 ZŁ**

*Wild salomon with potato-carrot puree and herb crumble, carrot-orange mousse, wild broccoli  
and lemon-basil sauce* (550g)

## MAKARONY/PASTA

**TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM, KURKAMI I CUKINIĄ  
W SOSIE ŚMIETANOWYM** **44 ZŁ**

*Tagliatelle with chicken, chanterelles, and zucchini in a creamy sauce* (490g)

**RAVIOLI SZPINAKOWE W SOSIE MAŚLANO - PARMEZANOWYM  
Z ORZECHAMI I SZAŁWIĄ** **44 ZŁ**

*Ravioli stuffed spinach in butter and parmesan sauce with nuts and sage* (380g)

## DESERY / DESSERT

### SERNIK Z MUSEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY

*Cheesecake with white chocolate mousse*

**23 ZŁ**

(380g)

### FONDANT CZEKOLADOWY Z SORBETEM OWOCOWYM

*Chocolate fondant with fruit sorbet*

**24 ZŁ**

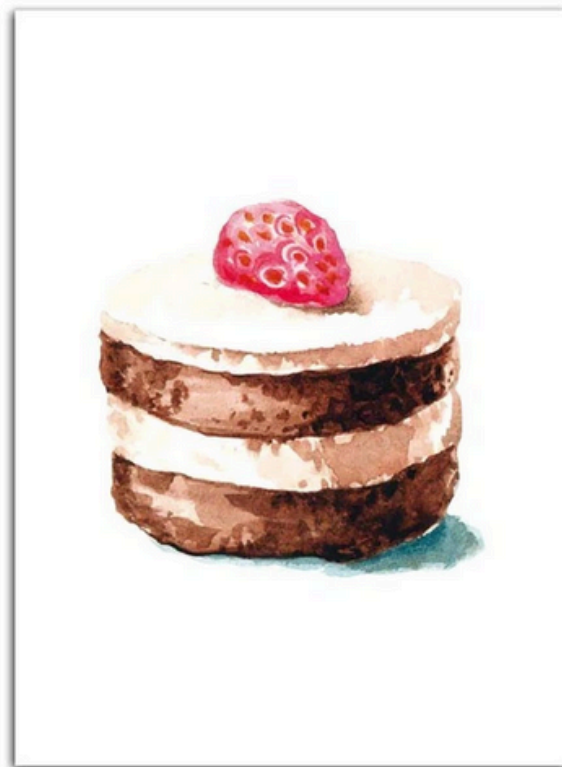
(180g)

### 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 CAROTT AND PARSLEY (330G)

FILET DROBIOWY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI  
CHICKEN FILLET WITH FRIES AND CARROT SALAD (350G)

SOK OWOCOWY (POMARAŃCZOWY, JABLKOWY LUB WODA)  
FRUIT JUICE (ORANGE OR APPLE) OR WATER (250 ML)

38 ZŁ

