

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)

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>	49 ZŁ (380g)

ZUPY/SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM <i>Chicken bouillion with homemade noodles</i>	23 ZŁ (380g)
KREM DYNIOWY Z PIECZONĄ MARCHEWKĄ, PAPRYKĄ I SEREM FETA Z CHILLI <i>pumpkin cream with baked carrots, peppers and feta cheese with chilli</i>	24 ZŁ (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 WARZYWAMI 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 WARZYWAMI SEZONOWYMI

Chicken breast stuffed with mascarpone, champignons, spinach, dried tomatoes with cheese sauce, potatoes and seasonal vegetables (450g)

FILET Z KURCZAKA SUPREME Z BROKUŁEM, BOCZNIAKIEM, 48 ZŁ
MŁODYM SZPINAKIEM, MUSEM DYNIOWYM ORAZ PIECZONYM
ZIEMNIAKIEM

Chicken supreme breast with broccoli, oyster mushroom, baby spinach, pumpkin mousse and baked potato (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, carmelized red cabbage,raspberry jam and carmelized beetroots (400g)

Pierś z kaczki przygotowujemy metodą souse-vidé, po usmażeniu skórka jest chrupiąca a mięso różowe w środku
Sous-vidé duck breast is crispy outside and pink inside



WIEPRZOWINA / PORK

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z PUREE ZIEMNIACZANYM, MUSEM 53 ZŁ
DYNIOWYM, KARMELIZOWANĄ MARCHEWKĄ Z GROSZKIEM,
CHORIZO, KONFITOWANYM CZOSNKIEM I MŁODYM SZPINAKIEM

Pork tenderlion with mashed potatoes, pumpkin mousse, caramelized carrots with peas, chorizo, confited garlic and baby spinach (430g)

DUSZONA WIEPRZOWINA Z PUREE ZIEMNIACZANYM Z GAŁKĄ 49 ZŁ
MUSZKATOŁOWĄ, MUSEM MARCHEWKOWO-PAPRYKOWYM,
PIECZONYMI WARZYWAMI 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 - MARCHEWKOWYM
I ZIOŁOWĄ KRUSZONKĄ, MUSEM MARCHEWKOWO - POMARAŃCZOWYM,
DZIKIM BROKUŁEM I SOSEM CYTRYNOWO - BAZYLIOWYM** **59 ZŁ**

*Wild salmon 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

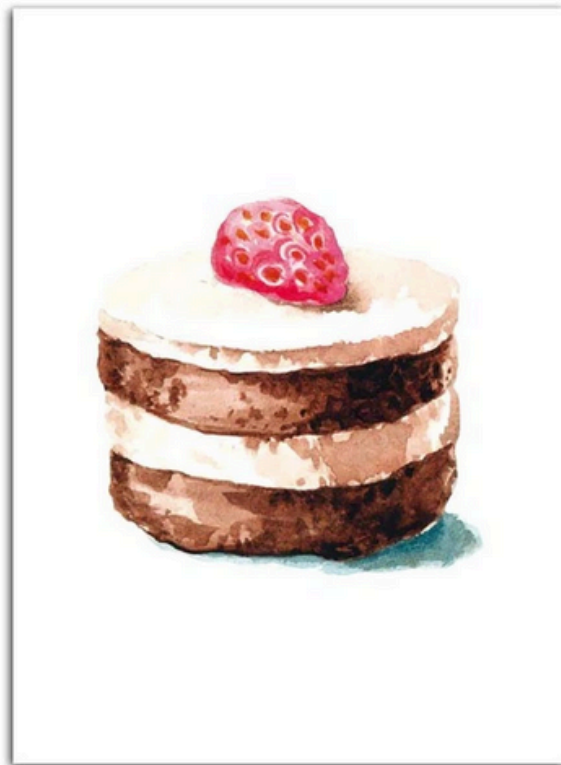
(180g)

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

