

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>	44 ZŁ (220g)
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ POD DYMNYM KIELICHEM <i>Beef steak tartare under smokey glass</i>	45 ZŁ (260g)
KREWETKI Z POMIDORAMI, RUKOLĄ I DELIKATNĄ NUTĄ PIKANTERII <i>Spicy Tiger's shrimps with tomatoes and rocket salad</i>	45 ZŁ (280g)
ŚLEDŹ NA MUSIE JABŁKOWYM Z MARYNOWANĄ CEBULĄ, RUKOLĄ I ZIEMIĄ OLIWKOWĄ <i>Herring on apple mousse with pickled onion, arugula and olive crumble</i>	35 ZŁ (190g)

SAŁATKI/SALADS

SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ, SEREM FETA I DRESSINGIEM MANGO <i>Salad with chickpea, feta cheese and mango dressing</i>	39 ZŁ (350g)
SAŁATKA CEZAR <i>Caesar salad</i>	42 ZŁ (350g)
SAŁATKA "WILLA POD BRAMĄ" <i>Special salad "Willa pod Bramą"</i>	42 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 siedmioosobowych 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, 49 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, 49 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 PUREE ZIEMNIACZANO-DYNIOWYM, 50 ZŁ MUSEM Z GROSZKU, SOSEM PIECZENIOWO-ZIOŁOWYM, KARMELIZOWANĄ CEBULĄ Z KREMEM BALSAMICZNYM I WARZYSWAMI

Chicken supreme breast with mashed potato and pumpkin, pea mousse, roast-herb sauce, caramelized onion with balsamic cream and vegetables (420g)

PIERŚ Z KACZKI Z MUSEM BURACZKOWYM, KOPYTKAMI ZIOŁOWYMI, 59 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 souse-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, KARMELIZOWANĄ MARCHEWKĄ Z GROSZKIEM, CHORIZO I KONFITOWANYM CZOSNKIEM

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

DUSZONA WIEPRZOWINA Z PUREE ZIEMNIACZANYM Z GAŁKĄ 49 ZŁ MUSZKATOŁOWĄ, DŻEMEM Z CZERWONEJ CEBULI, MUSEM MARCHEWKOWO-PAPRYKOWYM, ZIELONYMI WARZYSWAMI I KRUSZONKĄ MIGDAŁOWO - ZIOŁOWĄ

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

WOŁOWINA/BEFF

**POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM, FONDANTEM
ZIEMNIACZANYM, PUREE Z KALAFIORA, GRZYBAMI SHIMEJI ORAZ
PIECZONYMI WARZYWAMI KORZENIOWYMI** **96 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

**OKOŃ NILOWY Z KUSKUSEM PERŁOWYM, ZIELONYMI WARZYWAMI,
PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I SOSEM CYTRYNOWO-SZAFRANOWYM** **59 ZŁ**

Nile perch with pearl couscous, green vegetables, toasted almonds and lemon-saffron sauce

(550g)

MAKARONY/PASTA

**MAKARON Z KREWETKAMI, OLIWA, CZOSNKIEM,
PIETRUSZKĄ I CHILLI** **46 ZŁ**

Pasta with shrimps, olive oil, garlic, parsley and chilli.

(480g)

**RAVIOLI SZPINAKOWE W SOSIE MAŚLANO - PARMEZANOWYM
Z ORZECHAMI I SZAŁWIĄ** **46 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)

ZŁOTE PARFAIT

Golden parfait

25 ZŁ

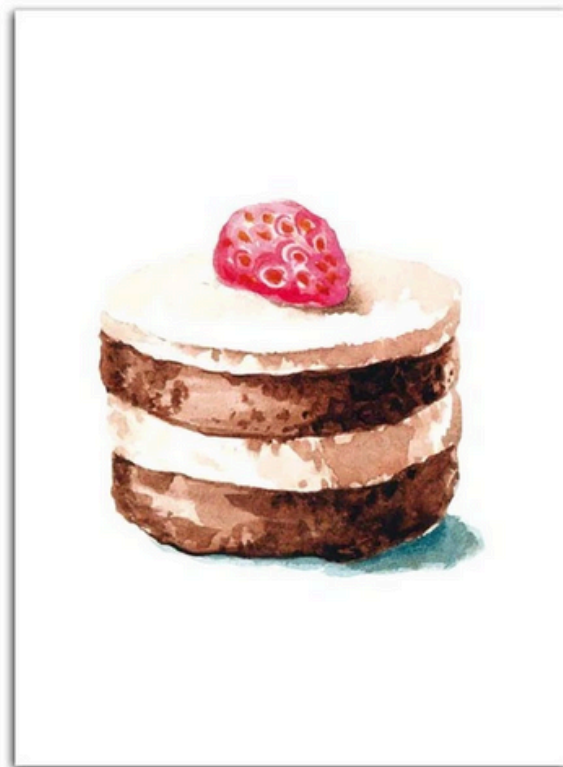
(150g)

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

