

WILLA POD BRAMĄ



Godziny otwarcia:

poniedziałek 12:00 - 20:00
wtorek - czwartek 10:30 - 21:00
piątek - sobota 10:30 - 22:00
niedziela 12:30 - 20:00

Dania główne serwujemy od godziny 12:00

Śniadania

poniedziałek - niedziela 8:00 - 10:00

Lunch

poniedziałek - piątek 12:00 - 16:00

Zamówienia przyjmowane są do **30 min** przed zamknięciem.

Karta alergenów dostępna jest przy barze.

W przypadku chęci otrzymania faktury VAT lub paragonu z numerem NIP, prosimy o wcześniejsze poinformowanie obsługi.
Do stolików od 7 osób doliczony zostanie serwis kelnerski w wysokości 10% i nie ma możliwości dzielenia rachunku.



Przystawki / Starters

 **CARPACCIO WOŁOWE | RUKOLA |** **45 zł**
SER GRANA PADANO | GRZANKI | OLIWKI |
PIECZYWO

BEEF CARPACCIO | ROCKET SALAD | GRANA PADANO CHEESE | (220 g)
CROUTONS | OLIVES | BREAD

 **TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ |** **45 zł**
BOROWIKI | OLIWKI | CEBULA |
OGÓREK KONSERWOWY Z CHILLI |
MUSZTARDA FRANCUSKA | ŻÓŁTKO |
PIECZYWO | MASŁO

BEEF TARTARE | KING BOLETE | OLIVES | (260 g)
PICKLED CUCUMBER WITH CHILLI | ONION | FRENCH MUSTARD |
EGG YOLK | BREAD | BUTTER

 **KREWETKI TYGRYSIE |** **45 zł**
POMIDORY KOKTAJLOWE |
POMIDORY SUSZONE | CZOSNEK | OLIWA |
RUKOLA | OCET MANGO | CHILLI

TIGER SHRIMP | CHERRY TOMATOES | SUN DRIED TOMATOES | (280 g)
GARLIC | OLIVE | ROCKET SALAD | MANGO VINEGAR | CHILLI



Zupy / Soups



TRADYCYJNY ROSÓŁ | DOMOWY MAKARON

TRADITIONAL BROTH | HOMEMADE PASTA

24 zł

(380 g)



KREM DYNIOWY | DYNIA | WARZYWA | SER FETA | CHILLI | MLEKO KOKOSOWE

PUMPKIN SOUP | PUMPKIN | VEGETABLES | FETA CHEESE | CHILLI |
COCONUT MILK

24 zł

(400 g)



Bowl



ŁOSOŚ | RYŻ | FASOLA EDAMAME | MARYNOWANA MARCHEW | MANGO | MARYNOWANY OGÓREK | MIX SAŁAT | HUMMUS | DŻEM Z POMIDORÓW | CHIPS RYŻOWY | PRAŻONA CEBULA | DRESSING MARAKUJA-CHILLI

SALMON | RICE | EDAMAME BEANS | MARINATED CARROTS | MANGO |
MARINATED CUCUMBER | MIXED LETTUCE | HUMMUS |
TOMATO CHUTNEY | RICE CHIPS | ROASTED ONION |
PASSIONFRUIT-CHILLI DRESSING

49 zł

(420 g)



Salatki / Salads

 **"CEZAR"** | FILET Z KURCZAKA | MIX SAŁAT | **42 zł**
POMIDORY KOKTAJLOWE |
SER GRANA PADANO | CHIPSY Z BOCZKU |
GRZANKI | SOS CEZAR

"CAESAR" | CHICKEN FILLET | MIXED LETTUCE | CHERRY TOMATOES | (350 g)
GRANA PADANO CHEESE | BACON CHIPS | CROUTONS |
CAESAR SAUCE

 **"WILLA POD BRAMĄ"** | ROSTBEF WOŁOWY | **42 zł**
MIX SAŁAT | CHIPSY Z BOCZKU |
GRANA PADANO | PESTKI DYNI |
SWEET CHILLI | POMIDORY KOKTAJLOWE |
POMIDORY SUSZONE |
SOS POMARAŃCZOWO-MUSZTARDOWY

"WILLA POD BRAMĄ" | ROAST BEEF | MIXED LETTUCE | (350 g)
FRIED BACON PIECES | GRANA PADANO | PUMPKIN SEEDS |
SWEET CHILLI | CHERRY TOMATOES | SUN DRIED TOMATOES |
ORANGE AND MUSTARD SAUCE

 **GRILLOWANY SER HALLOUMI** | MIX SAŁAT | **42 zł**
OGÓREK | POMIDORY KOKTAJLOWE |
SUSZONE POMIDORY | MANGO | GRANAT |
DRESSING MANGO-MARAKUJA

(340 g)
GRILLED HALLOUMI CHEESE | MIXED LETTUCE | CUCUMBER |
COCKTAIL TOMATOES | SUN-DRIED TOMATOES | MANGO |
POMEGRANATE | MANGO-PASSIONFRUIT DRESSING



Dania główne / Main courses

 **PIERŚ Z INDYKA | ZIEMNIAKI OPIEKANE |** **49 zł**
WARZYWA SEZONOWE | SOS BEURRE BLANC
TURKEY BREAST | ROAST POTATOES | SEASONAL VEGETABLES |
BEURRE BLANC SAUCE (430 g)

 **FASZEROWANA PIERŚ Z KURCZAKA |** **49 zł**
MASCARPONE | PIECZARKI | SZPINAK |
SUSZONE POMIDORY | ZIEMNIAKI OPIEKANE |
WARZYWA SEZONOWE |
SOS BEURRE BLANC
STUFFED CHICKEN BREAST | MASCARPONE | MUSHROOMS |
SPINACH | SUN DRIED TOMATOES | ROAST POTATOES |
SEASONAL VEGETABLES | BEURRE BLANC SAUCE (450 g)

 **FILET Z KURCZAKA SUPREME |** **53 zł**
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM |
DZIKI BROKUŁ | GRZYBY SHIMEJI |
KARMELIZOWNA MARCHEW |
BOCZNIAK KRÓLEWSKI |
SOS PIECZENIOWO-ZIOŁOWY
SUPREME CHICKEN FILLET | POTATO CASSEROLE | WILD BROCCOLI |
SHIMEJI MUSHROOMS | CARAMELIZED CARROT |
OYSTER MUSHROOM | GRAVY SAUCE WITH HERBS (420 g)



**PIERŚ Z KACZKI | KOPYTKA ZIOŁOWE |
KARMELIZOWANE BURAKI |
KONFITURA MALINOWA |
KARMELIZOWANA CZERWONA KAPUSTA |
MUS BURAKOWY**

59 zł

DUCK BREAST | HERBS POTATO DUMPLINGS | CARAMELIZED BEETTS | (400 g)
RASPBERRY JAM | CARAMELIZED RED CABBAGE | BEET MOUSSE

**PIERŚ Z KACZKI PRZYGOTOWUJEMY METODĄ SOUS-VIDE,
PO USMAŻENIU SKÓRKA JEST CHRUPIĄCA, A MIĘSO RÓŻOWE W ŚRODKU**
DUCK BREAST CRISPY ON THE OUTSIDE, PINK ON THE INSIDE



**PANIEROWANY SCHAB WIEPRZOWY Z
KOŚCIĄ | PUREE ZIEMNIACZANE | BROKUŁ |
CUKINIA | PRAŻONA CEBULA |
MASŁO ZIOŁOWE | MUS Z KAPUSTY |
WĘDZONY BOCZEK**

49 zł

BREADED PORK LOIN WITH BONE | POTATO PUREE | BROCCOLI | (500 g)
ZUCCHINI | ROASTED ONION | HERB BUTTER | CABBAGE MOUSSE |
SMOKED BACON |



**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | PUREE
ZIEMNIACZANO-MARCHEWKOWE |
KARMELIZOWANA PANCETTA | MARCHEW |
DZIKI BROKUŁ | PRAŻONE MIGDAŁY |
BOCZNIAK KRÓLEWSKI |
GRZYBOWY DEMI-GLACE**

115 zł

BEEF SIRLOIN STEAK | POTATO AND CARROT PUREE | (520 g)
CARAMELIZED PANCETTA | CARROTS | WILD BROCCOLI |
ROASTED ALMONDS | ROYAL OYSTER MUSHROOM |
MUSHROOM DEMI-GLACE

POŁĘDWICĘ WOŁOWĄ PODAJEMY ŚREDNIO WYMAŻONĄ
WE SERVE THE TENDERLION MEDIUM



BURGER SZEFA KUCHNI |

44 zł

MIEŚSO WOŁOWE 150G | SER CHEDDAR |
SAŁATA RZYMSKA |
KARMELIZOWANA CZERWONA CEBULA |
CHIPS Z PANCETTY | AUTORSKI SOS |
FRYTKI STEKOWE |
SOS Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO |

CHEF'S BURGER | BEEF | CHEDDAR CHEESE | ROMAN LETTUCE |
CARAMELIZED RED ONION | PANCETTA CHIPS | CHEF'S SAUCE |
STEAK FRIES | WILD GARLIC SAUCE |

(520 g)

WOŁOWINĘ PODAJEMY ŚREDNIO WYMAŻONĄ | WE SERVE THE BEEF MEDIUM



OKOŃ NILOWY | KASZA BULGUR |

59 zł

POMIDORY KOKTAJLOWE | SZPINAK |
PUREE Z KALAFIORA | PIECZONA CIECIERZYCA |
ORZECHY | MUS POMIDOROWO-PAPRYKOWY

BASS | BULGUR GREATS | CHERRY TOMATOES | SPINACH |
CAULIFLOWER PUREE | BAKED CHICKPEAS | WALNUTS |
TOMATO AND PEPPER MOUSSE

(550 g)



SPAGHETTI | KREWETKI | OLIWA | CZOSNEK | KAPARY | MASŁO | CHILLI

46 zł

SPAGHETTI | SHRIMPS | OLIVE | GARLIC | CAPERS | BUTTER | CHILLI

(380 g)



SPAGHETTI Z POMIDORAMI KOKTAJLOWYMI | POMIDORY SUSZONE | SZPINAK | GRANA PADANO | MASŁO | BAZYLIA

39 zł

SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES SAUCE | SUN DRIED TOMATOES |
SPINACH | GRANA PADANO | BUTTER | BASIL

(400 g)



Desery / Desserts

 **"SERNIK" | MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY |** **23 zł**
SOS HIBISKUSOWY | OWOCE SEZONOWE
"CHEESECAKE" | WHITE CHOCOLATE MOUSSE | HIBISCUS SAUCE | (380 g)
SEASONAL FRUIT

 **DESER CZEKOLADOWY | MUS Z GORZKIEJ** **24 zł**
CZEKOLADY | ŚLIWKA | AMARETTO |
BISZKOPT CZEKOLADOWY | MIRROR GLAZE |
ESPUMA KARMELOWA (140 g)
CHOCOLATE DESSERT | DARK CHOCOLATE MOUSSE | PLUM |
AMARETTO | CHOCOLATE SPONGE | MIRROR GLAZE | CARAMEL ESPUMA

 **"WILLA POD BRAMĄ" | MUS KAWOWY |** **25 zł**
KONFITURA TRUSKAWKOWA |
CZEKOLADOWY BISZKOPT
"WILLA POD BRAMĄ" | COFFEE MOUSSE | STRAWBERRY JELLY | (140 g)
CHOCOLATE SPONGE CAKE
DESER "WILLA POD BRAMĄ" DOSTĘPNY PIĄTEK, SOBOTA, NIEDZIELA
"WILLA POD BRAMĄ" DESSERT AVAILABLE FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY



Menu dla dzieci / Children's Menu

* dostępne tylko dla najmłodszych



TRADYCYJNY ROSÓŁ | DOMOWY MAKARON

TRADITIONAL BROTH | HOMEMADE PASTA

17 zł

(330 g)



NUGGETSY | FRYTKI | SURÓWKA Z MARCHEWKI | KETCHUP

NUGGETS | FRIES | CARROT SALAD | KETCHUP

28 zł

(350 g)



Napoje gorące / Hot drinks

 HERBATA RICHMONT CZARNA ZIELONA OWOCOWA	11 zł 400 ml
 HERBATA ROZGRZEWAJĄCA CYNAMON ANYŻ GOŹDZIKI MIÓD SYROP MALINOWY CYTRUSY PRZYPRAWA KORZENNA	20 zł 400 ml
 ESPRESSO	10 zł 50 ml
 AMERICANO	11 zł 200 ml
 AMERICANO Z MLEKIEM	12 zł 200 ml
 ESPRESSO DOPPIO	13 zł 100 ml
 CAPPUCINO	13 zł 100 ml
 LATTE MACCHIATO	14 zł 250 ml
 FLAT WHITE	15 zł 200 ml



Napoje zimne / Cold drinks



10 zł | 250 ml



10 zł | 250 ml



Tonic Water

10 zł | 250 ml



naturalna woda mineralna
niegazowana i gazowana

9 zł | 330 ml



10 zł | 250 ml



pomarańczowy, jabłkowy,
grejfrutowy

10 zł | 250 ml



napój energetyzujący

12 zł | 250 ml

 SOK ŚWIEŻO WYCISKANY POMARAŃCZOWY	20 zł 200 ml
 LEMONIADA CYTRYNOWA	15 zł 350 ml
 KARAFKA LEMONIADY CYTRYNOWEJ	28 zł 1000 ml
 KARAFKA WODY MINERALNEJ NIEGAZOWANA GAZOWANA	15 zł 1000 ml
 KARAFKA SOKU JABŁKOWY POMARAŃCZOWY	25 zł 1000 ml
 KARAFKA COCA-COLA	18 zł 850 ml
 KARAFKA COCA-COLA ZERO	18 zł 850 ml



Sandomierskie alkohole



NALEWKI SANDOMIERSKIE

13 zł | 40 ml

*Wybór smaków nalewek może się zmieniać
w zależności od naszych lokalnych dostawców.
Zapytaj obsługę o aktualną ofertę.*



PIWO ŚWIĘTOKRZYSKIE | PSZENICZNE 5.0% | LAGER 5.1% | PILS 5.1% | APA 5.5%

16 zł | 500 ml



CYDR SANDOMIERSKI

14 zł | 330 ml

Wina sandomierskie



WINA Z WINNICY "NAD JAREM" | DOMINI 11% | CUVÉE 12.5% | SUVI 12% | REGELT 12.5%

KIELISZEK
BUTELKA

25 zł | 150 ml
120 zł | 750 ml



Piwo / Beer

 PIWO BECZKOWE ŻYWIEC 5.2%	11 zł 300 ml
 PIWO BECZKOWE ŻYWIEC 5.2%	15 zł 500 ml
 PIWO BEZALKOHOŁOWE ŻYWIEC 0%	13 zł 500 ml
 PIWO BEZALKOHOŁOWE SMAKOWE 0%	13 zł 500 ml
 ŻYWIEC BIAŁE 4.9 %	15 zł 500 ml
 HEINEKEN 5.0%	15 zł 500 ml
 DESPERADOS 5.9%	14 zł 400 ml
 PAULANER 5.5%	16 zł 500 ml



Grzańce / Mulled



GRZANE PIWO / GRZANE PIWO 0%

MULLED BEER / MULLED BEER 0%

29 zł | 500 ml



GRZANE WINO / GRZANE WINO 0 %

MULLED WINE / MULLED WINE 0%

25 zł | 200 ml



Aperitif

 JAGERMAISTER 35%	14 zł 40 ml
 MARTINI BIANCO 14.4%	15 zł 100 ml
 MARTINI EXTRA DRY 18%	15 zł 100 ml
 MARTINI ROSSO 14.4%	15 zł 100 ml



Whisky / Whiskey

 JAMESON 40%	16 zł 40 ml
 BALLANTINE'S 40%	16 zł 40 ml
 JOHNNIE WALKER RED 40%	18 zł 40 ml
 JOHNNIE WALKER BLACK 40%	20 zł 40 ml

 JIM BEAM 40%	16 zł 40 ml
 JACK DANIEL'S 40%	16 zł 40 ml
 GLENFIDDICH 40%	24 zł 40 ml
 CHIVAS REGAL 12 YO 40%	21 zł 40 ml



Cognac

 METAXA 38%	20 zł 40 ml
 HENNESSY VS 40%	22 zł 40 ml



Likiery / Liqueurs

 BAILEYS IRISH CREAM 17%	11 zł 40 ml
 MALIBU 18%	11 zł 40 ml



Wódka / Vodka

 ŻOŁĄDKOWA GORZKA 32%	12 zł 40 ml
 SOPLICA WIŚNIOWA 28%	12 zł 40 ml
 SOPLICA ORZECH LASKOWY 28%	12 zł 40 ml
 WYBOROWA 40%	12 zł 40 ml
 WYBOROWA 40%	100 zł 500 ml
 FINLANDIA 40%	14 zł 40 ml
 FINLANDIA 40%	130 zł 500 ml
 CHOPIN RYE 40%	18 zł 40 ml
 CHOPIN RYE 40%	180 zł 500 ml
 BELVEDERE 40%	220 zł 500 ml



Tequila

 OLMECA SILVER 35%

16 zł | 40 ml

 OLMECA GOLD 35%

18 zł | 40 ml



Rum | Gin

 BACARDI 37.5%

14 zł | 40 ml

 SEAGRAM'S 37.5%

12 zł | 40 ml



Drinki bezalkoholowe



VIRGIN MOHITO |

25 zł | 450 ml

MIĘTA | LIMONKA | SPRITE | LÓD |
CUKIER TRZCINOWY



BLUE LAGOON MOCKTAIL |

22 zł | 250 ml

CYTRYNA | BLUE CURACAO |
SPRITE | LÓD



GIN&TONIC | GIN 0% | TONIC | LÓD

25 zł | 320 ml



Drinki alkoholowe

 **MOHITO** | MIĘTA | BACARDI | LIMONKA | WODA GAZOWANA | LÓD | CUKIER TRZCINOWY 28 zł | 280 ml

 **APEROL SPRITZ** | APEROL | SYROP ORANGE SPRITZ | PROSSECO | WODA GAZOWANA | POMARAŃCZA | LÓD 30 zł | 300 ml

 **PINK GIN** | SEAGRAM'S GIN | TONIC | LÓD 26 zł | 320 ml

 **PINK LADY** | GRENADINE | GIN | SOK Z CYTRYNY | BIAŁKO | LÓD 29 zł | 150 ml

 **PORNSTAR MARTINI** | WÓDKA | SYROP Z MARAKUI | SOK Z LIMONKI | BIAŁKO | PROSECCO 33 zł | 200 ml

 **GRUSZKOWY SOUR** | JAMESON | WÓDKA GRUSZKOWA | PUREE GRUSZKOWE | SOK Z CYTRYNY | BIAŁKO 33 zł | 200 ml



PALOMA | TEQUILA |
SOK GREJPFRUTOWY | WODA
GAZOWANA | SOK Z LIMONKI |
GRENADINE | SYROP CUKROWY | LÓD

32 zł | 200 ml



CAIPIROSKA Z MARAKUJĄ | WÓDKA |
LIMONKA | SYROP CUKROWY |
SYROP Z MARAKUI | LÓD

29 zł | 200 ml



SOUTH PARK | WÓDKA FINLANDIA |
SOK POMARAŃCZOWY | GRENADINE |
SOK Z CZARNEJ PORZECZKI |
MALIBU | LÓD |

31 zł | 280 ml



WiFi: willapodbrama



/willapodbrama



/willapodbrama

Restauracja Willa Pod Bramą
ul. Adama Mickiewicza 5, 27-600 Sandomierz



kontakt@willapodbrama.pl



15 832 22 33



willapodbrama.pl