

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 |** **48 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 |** **48 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** **25 zł**
TRADITIONAL BROTH | HOMEMADE PASTA (380 g)

 **KREM Z CZERWONEJ SOCZEWICY | MARCHEW |** **26 zł**
PAPRYKA | SUSZONE POMIDORY | OLIWA
BAZYLIOWA | CHIPS Z PROSCIUTTO
CREAM OF RED LENTILS | CARROT | BELL PEPPER | SUN-DRIED
TOMATOES | BASIL OIL | PROSCIUTTO CHIPS (400 g)




Bowl


 **ŁOSOŚ | RYŻ | FASOLA EDAMAME |** **49 zł**
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 (420 g)



Salatki / Salads

 **"CEZAR"** | FILET Z KURCZAKA | MIX SAŁAT | **44 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 | **45 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

 **FASZEROWANA PIERŚ Z KURCZAKA |** **53 zł**
MASCARPONE | PIECZARKI | SZPINAK |
SUSZONE POMIDORY | ZIEMNIAKI OPIEKANE |
WARZYWA SEZONOWE |
SOS BEURRE BLANC
STUFFED CHICKEN BREAST | MASCARPONE | MUSHROOMS | (450 g)
SPINACH | SUN DRIED TOMATOES | ROAST POTATOES |
SEASONAL VEGETABLES | BEURRE BLANC SAUCE

 **FILET Z KURCZAKA SUPREME |** **57 zł**
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM |
DZIKI BROKUŁ | GRZYBY SHIMEJI |
KARMELIZOWNA MARCHEW |
BOCZNIAK KRÓLEWSKI |
SOS PIECZENIOWO-ZIOŁOWY
SUPREME CHICKEN FILLET | POTATO CASSEROLE | WILD BROCCOLI | (420 g)
SHIMEJI MUSHROOMS | CARAMELIZED CARROT |
OYSTER MUSHROOM | GRAVY SAUCE WITH HERBS



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

63 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**

52 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**


120 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 |** **45 zł**
MIĘSO 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 | (520 g)
CARAMELIZED RED ONION | PANCETTA CHIPS | CHEF'S SAUCE |
STEAK FRIES | WILD GARLIC SAUCE |
WOŁOWINĘ PODAJEMY ŚREDNIO WYDMAŻONĄ | WE SERVE THE BEEF MEDIUM

 **OKOŃ NILOWY | KASZA BULGUR |** **64 zł**
POMIDORY KOKTAJLOWE | SZPINAK |
PUREE Z KALAFIORA | PIECZONA CIECIERZYCA |
ORZECHY | MUS POMIDOROWO-PAPRYKOWY
BASS | BULGUR GREATS | CHERRY TOMATOES | SPINACH | (550 g)
CAULIFLOWER PUREE | BAKED CHICKPEAS | WALNUTS |
TOMATO AND PEPPER MOUSSE


 **SPAGHETTI | KREWETKI | OLIWA | CZOSNEK |** **46 zł**
KAPARY | MASŁO | CHILLI
SPAGHETTI | SHRIMPS | OLIVE | GARLIC | CAPERS | BUTTER | CHILLI (380 g)

 **SPAGHETTI Z POMIDORAMI KOKTAJLOWYMI |** **41 zł**
POMIDORY SUSZONE | SZPINAK | GRANA
PADANO | MASŁO | BAZYLIA
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES SAUCE | SUN DRIED TOMATOES | (400 g)
SPINACH | GRANA PADANO | BUTTER | BASIL



Desery / Desserts

 **"SERNIK" | MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY |** **26 zł**
SOS HIBISKUSOWY | OWOCE SEZONOWE
CHEESECAKE | WHITE CHOCOLATE MOUSSE | HIBISCUS SAUCE | (380 g)
SEASONAL FRUIT

 **DESER CZEKOLADOWY | MUS Z GORZKIEJ** **27 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 |** **27 zł**
KONFITURA TRUSKAWKOWA |
CZEKOLADOWY BISZKOPT (140 g)
WILLA POD BRAMĄ | COFFEE MOUSSE | STRAWBERRY JELLY |
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** **18 zł**
TRADITIONAL BROTH | HOMEMADE PASTA (330 g)

 **NUGGETSY | FRYTKI | SURÓWKA Z
MARCHEWKI | KETCHUP** **28 zł**
NUGGETS | FRIES | CARROT SALAD | KETCHUP (350 g)



Napoje gorące / Hot drinks

 HERBATA RICHMONT CZARNA ZIELONA OWOCOWA	12 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	15 zł 250 ml
 FLAT WHITE	17 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	22 zł 200 ml
 LEMONIADA CYTRYNOWA	16 zł 350 ml
 KARAFKA LEMONIADY CYTRYNOWEJ	29 zł 1000 ml
 KARAFKA WODY MINERALNEJ NIEGAZOWANA GAZOWANA	15 zł 1000 ml
 KARAFKA SOKU JABŁKOWY POMARAŃCZOWY	25 zł 1000 ml
 KARAFKA COCA-COLA	20 zł 850 ml
 KARAFKA COCA-COLA ZERO	20 zł 850 ml




Sandomierskie alkohole

 **NALEWKI SANDOMIERSKIE** 14 zł | 40 ml
*Wybór smaków nalewek może się zmieniać
w zależności od naszych lokalnych dostawców.
Zapytaj obsługę o aktualną ofertę.*

 **PIWO ŚWIĘTOKRZYSKIE |** 16 zł | 500 ml
PSZENICZNE 5.0% | LAGER 5.1% |
PILS 5.1% | APA 5.5%

 **CYDR SANDOMIERSKI** 15 zł | 330 ml

Wina sandomierskie

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

KIELISZEK 25 zł | 150 ml
BUTELKA 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 BEZALKOHOLOWE ŻYWIEC 0%	14 zł 500 ml
 PIWO BEZALKOHOLOWE SMAKOWE 0%	14 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** | 24 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 **29 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 **27 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 | **32 zł | 200 ml**
SOK GREJPFRUTOWY | WODA
GAZOWANA | SOK Z LIMONKI |
GRENADINE | SYROP CUKROWY | LÓD

 **CAIPIROSKA Z MARAKUJĄ** | WÓDKA | **29 zł | 200 ml**
LIMONKA | SYROP CUKROWY |
SYROP Z MARAKUI | LÓD

 **SOUTH PARK** | WÓDKA FINLANDIA | **31 zł | 280 ml**
SOK POMARAŃCZOWY | GRENADINE |
SOK Z CZARNEJ PORZECZKI |
MALIBU | LÓD |



WiFi: willapodbrama



/willapodbrama



/willapodbrama

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



kontakt@willapodbrama.pl



15 832 22 33



willapodbrama.pl