

\*\*\*\*\*

*Restauracja Culinaria*  
*The Culinaria Restaurant*

# *KARTA DAŃ*

## *Menu*

*Stwórca każąc człowiekowi jeść, aby mógł żyć*

*Za zachętę dał mu apetyt, a za nagrodę – przyjemność*

*"...Lord told the man how to eat, to survive*

*For encourage gave him appetite and for prize - gave pleasure..."*

*Anthelme Brillat-Savarinem*

\*\*\*\*\*

*Przekąskę czyli coś na dobry początek.. /  
Starters – something good to begin with...*

*Carpaccio z polędwicy z serem Gran Castelli i świeżym Pesto 115g 34 zł*

*Sirloin carpaccio with Gran Castelli cheese and pesto*

*Tatar wołowy z szalotką, piklowaną gorczycą, ogórkiem,  
majonezem szczypiorkowym i żółtkiem przepiórczym 135g 32 zł*

*Beef tartare with shallots, pickled mustard, cucumber,  
chives mayonnaise and quail yolk*

*Befszyk tatarski z żółtkiem i dodatkami 135g 32 zł*

*Beef tartar with egg yolk and additios*

*Tatar z łososia norweskiego 135g 32 zł*

*Tartar from Norwegian salmon*

*Krewetki królewskie 32 zł  
w sosie z czarnych trufli 110g*

*King shrimps in sauce of black truffles*

\*\*\*\*\*

## *Zupy / Soups (300ml)*

*Zupa gulaszowa z pieczywem* 18 zł

*Goulash soup with bread*

*Żurek staropolski z jajkiem i domowym pieczywem* 16 zł

*Old Polish sour rye soup with egg and bread*

*Barszcz z pasztecikiem* 14 zł

*Borsch with a croquet*

*Zupa grzybowa z francuskim paluszkim* 16 zł

*Mushrooms soup with crunchy chips*

\*\*\*\*\*

## Pizza 32cm

1. <b>Margherita</b> (mozzarella, świeża bazylija)	20 zł
<b>Margherita dla dzieci / 24cm</b> (mozzarella)	12 zł
2. <b>Capricciosa</b> (mozzarella, szynka, pieczarki)	30 zł
<b>Capricciosa dla dzieci / 24cm</b> (mozzarella, szynka, pieczarki)	16 zł
3. <b>Funghi</b> (mozzarella, pieczarki)	24 zł
4. <b>Szefa</b> (mozzarella, rokopól, tuńczyk, cebula, kapary, czosnek, tabasco)	33 zł
5. <b>Mare</b> (mozzarella, krewetki, kalmary, mule, czosnek, pepperoncini)	39 zł
6. <b>Quattro fromaggi</b> (mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan)	34 zł
7. <b>Quattro stagioni</b> (mozzarella, tuńczyk, pieczarki, szynka, karczochy)	36 zł
8. <b>Hawaj</b> (mozzarella, szynka, ananas)	30 zł
9. <b>Bresaola</b> (mozzarella, bresaola, rukola, oliwa trufflewa)	30 zł
10. <b>Prosciutto crudo speciale</b> (mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, ser Gran Castelli)	34 zł
11. <b>Salami piccante</b> (mozzarella, salami picante, papryczki pepperoni, pomidorki cherry)	34 zł
12. <b>Broccoli</b> (mozzarella, brokuły, szpinak, camembert, czerwony pieprz)	31 zł
13. <b>La mafia</b> (mozzarella, szynka, salami piccante, pieczarki, boczek wędzony, cebula)	37 zł
14. <b>Vegetariańska</b> (mozzarella, pieczarki, papryka świeża, cukinia, rukola, oliwki)	31 zł
15. <b>Spinaci</b> (mozzarella, szpinak, feta, suszone pomidory, czosnek)	31 zł
16. <b>Secchi</b> (mozzarella, suszone pomidory, salami piccante, rukola, pomidorki cherry)	34 zł
17. <b>Pollo</b> (mozzarella, kurczak, marynowana świeża cukinia)	32 zł
18. <b>Kebab</b> (mozzarella, kebab drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebula)	34 zł
19. <b>Italia</b> (mozzarella, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, papryczki pepperoni, parmezan)	34 zł
20. <b>Freestyle</b> (Margherita + Twoje dodatki)	???
papryka-120g, pieczarki -120g, kukurydza - 70g, ananas – 70g, oliwki - 30g, pomidory - 80g, bakłażan – 80g, cukinia – 80g, papryczki pepperoni – 50g, cebula – 35g, rukola - 20g, karczochy - 50g	5 zł
szynka - 100g, salami - 60g, tuńczyk - 60g, feta -70g, szpinak - 150g, pomidorki cherry - 80g, pomidory suszone -70g kapary - 20g, mozzarella – 120g, ricotta – 50g, rokopól - 70g	7 zł
szynka dojrzewająca - 50g, bresaola – 50g, ser Gran castelli -50g, gorgonzola – 70g, owoce morza - 80g, kurczak - 120g, camembert - 70g	9 zł
Sos czosnkowy – 50g, oliwa czosnkowa, oliwa peperoni - 30g	4 zł

\*\*\*\*\*

## *Dania główne / Main courses*

<i>Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekаныmi warzywami i grzybami w śmietanie 640g</i>	<i>72 zł</i>
<i>Grilled sirloin "a la Culinaria" on a tart with baked vegetables and mushrooms in cream</i>	
<i>Polędwica wołowa z masłem ziołowym na warzywnym spaghetti z frytkami stekowymi 400g</i>	<i>72 zł</i>
<i>Sirloin steak with herbal butter on vegetable spaghetti with steak fries</i>	
<i>Filet mignon z polędwicy wołowej podany w sosie musztardowym z zielonym pieprzem , talarkami ziemniaczanymi i karmelizowanymi burakami 400g</i>	<i>72 zł</i>
<i>Filet mignon - steak of beef in mustard sauce with green paper served on potato slices with caramelized beet root</i>	
<i>Rolada wołowa z krokietem ziemniaczanym, czerwoną kapustą, zielonym groszkiem i własnym sosem porto 350g</i>	<i>50 zł</i>
<i>Beef roulade with potato croquette, red cabbage, green peas and own porto sauce</i>	

\*\*\*\*\*

*Chrupiące krojety spring rolls z duszoną kaczką i orientalnymi  
warzywami, podane ze słodkim sosem chilli 290g 30 zł*

*Crunchy Spring Rolls with duck and oriental vegetables served  
with sweet chili sauce*

*Poznańska kaczka pieczona w całości z jabłkami, z modrą kapustą,  
sosem rumianym i kopytkami 560g 50 zł*

*Poznan duck with apples, on red cabbage with ruddy sauce  
with potato dumplings*

*Piers z kaczki z kapustą, domowymi kłuskami śląskimi i ciemnym  
sosem z wiśniami 440g 50 zł*

*Duck breast with cabbage, homemade Silesian dumplings  
and dark cherry sauce*

\*\*\*\*\*

*Kotlet pożarski panierowany w grzankach na glazurowanej  
marchewce z sezamem ,sosem serowym  
i pieczonymi ziemniakami 630g* 33 zł

*Pozharski cutlet in toasts on glazed carrots with sesame and cheese sauce  
with roasted potatoes*

*Kotlet de volaille z masłem , sezonowymi warzywami i frytkami* 33 zł  
*de Volaille with vegetables and fries 460g*

*Piers z kurczaka faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem  
carbonara , ziemniakami i sezonowymi warzywami 630g* 38 zł

*Chicken breast stuffed with gorgonzola and broccoli with carbonara sauce  
and seasonal vegetables*

*Shoarma z kurczaka z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 430g* 31 zł

*Shoarma from chicken with garlic French fries and salad*

\*\*\*\*\*

*Sznycelki wieprzowe w sosie balsamico z prawdziwkami, warzywami  
i pierożkami z ricottą 320g* 45 zł

*Pork schnitzels in balsamico sauce with porcini mushrooms, vegetables  
and dumplings with ricotta*

*Wolno gotowany schab wieprzowy podany na remouladzie z  
pietruszką z fondantem z batatów, cukinią, kurkami i cebulką  
redukowaną w occie balsamicznym 350g* 38 zł

*Slow-cooked pork loin served on remoulade from parsley with sweet potato fondant, zucchini,  
chanterelles and onion reduced in balsamic vinegar*

*Smażony stek z karkówki, ze słodko - pikantnymi grzybami leśnymi  
i kaszą bulgur 600g* 32 zł

*Fried pork neck steak with sweet – spicy forest mushrooms and bulgur groats*

*Żeberka wieprzowe pieczone na sposób amerykański z grillowanymi  
warzywami i ziemniaczanymi talarzkami 500g* 36 zł

*Pork ribs baked in the American way with grilled vegetables and potato slices*

*Kotlet schabowy panierowany z zasmażaną  
na maśle kapustą kiszoną oraz ziemniakami 630g* 32 zł

*Breaded pork fried with buttered sauerkraut and potatoes*



\*\*\*\*\*

## *Makarony / Pasta*

*Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii 680g 26 zł*

*Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation*

*Makaron penne z kurczakiem zapiekany z brokułami,  
szpinakiem i serem Gran Castelli 700g 30 zł*

*Penne pasta with chicken grilled with broccoli,  
spinach and Gran Castelli cheese*

*Tagliatelle nero z krewetkami, chili i pomidorami suszonymi,  
podane z cytrynowym pudrem 280g 35 zł*

*Tagliatelle Nero with shrimps, chili and dried tomatos served  
with lemon powder*

*Gnocchi z kozim serem i truflą, czerwone pesto,  
warzywa sezonu, dojrzewający ser 310g 33 zł*

*Gniocchi goat Hesse and truffle, red pesto,  
seasonal vegetables, ripend cheese*

\*\*\*\*\*

## *Ryby / Fish*

*Steak z łososia w sosie mango z mięta i pomidorami  
podany z ryżem basmati 600g* 48 zł

*Salmon steak in mango sauce with Mint, tomato  
and basmati rice*

*Dorada z patelni z sałatką z papryki  
i ziemniaczkami ze śmietaną i koperkiem 600g* 52 zł

*Dorada from frying pan with paprika salad and potatoes  
with sour cream and dill*

*Polędwica z dorsza z czerwoną soczewicą, sosem wermut i  
pieczonym burakiem 520g* 52 zł

*Cod with red lentils, wermuth sauce and baked beetroot*

*Pstrąg łososiowy, maślany bulgur, sezonowe warzywa z ziołami,  
sos z zielonym pieprzem 420g* 45 zł

*Salmon trout, butter bulgur, seasonal vegetables with herbs,  
green pepper sauce*



\*\*\*\*\*

## *Dla dzieci / For children*

*Zupa pomidorowa z makaronem 300ml* 12 zł

*Tomato soup with noodles*

*Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej  
panierce z frytkami, surówką i ketchupem 300g* 22 zł

*Chicken Breast fillet in Crispi coating whit fries, salad and ketchup*

*Spaghetti po Bolońsku – ½ porcji 330g* 15 zł

*Bologne spaghetti – half*

*Shoarma z kurczaka  
z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 230g* 22 zł

*Shoarma from chicken with garlic French fries and salad*

\*\*\*\*\*

*Sałatki jako samodzielne dania /*

*Salads as individual dishes*

<i>Sałatka Cezar z grillowanymi krewetkami, serem Gran Castelli i grzankami czosnkowymi 400g</i>	<i>32 zł</i>
<i>Caesar salad with grilled shrimps, Gran Castelli cheese and garlic toasts</i>	
<i>Sałatka z pieczonym camembertem i płatkami chrupiącego bekonu 500g</i>	<i>30 zł</i>
<i>Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices</i>	
<i>Sałatka z kurczakiem , sosem czosnkowym i grzankami 500g</i>	<i>30 zł</i>
<i>Salad with chicken , garlic sauce and toasts</i>	
<i>Sałatka szefa w której połączyliśmy mieszane sałaty, z szynką dojrzewającą, melonem, wędzonym łososiem, warzywami, delikatną mozzarellą, i bruschett'a 610g</i>	<i>38 zł</i>
<i>Chef's salad in which we united mixed lettuces with ripening ham, melon, smoked salmon, vegetables, delicate mozzarella and bruschetta</i>	

\*\*\*\*\*

## *Desery i słodkości / Desserts and sweets*

*Brownie z sosem z białej czekolady i sorbetem malinowym 150g 18 zł*

*Brownie with white chocolate sauce and raspberry sorbet*

*Maliny na gorąco z lodami waniliowymi 160g 18 zł*

*Hot raspberries with vanilla ice-cream*

*Kula z białej czekolady z pianką z palonego masła, sorbetem mango i sosem wiśniowym 80g 20 zł*

*White chocolate ball with smoked butter foam, mango sorbet and cherry sauce*

*Jabłko pieczone z cynamonem,  
kruszonką, sos waniliowy, lody śmietankowe 200g 18 zł*

*Baked apple with cinnamon, crumble, vanilla sauce, ice cream*