

***Restauracja Calvados***

***Godziny otwarcia / Opening hours***

|  |  |
| --- | --- |
| *niedziela-czwartek* *Sunday* – *Thursday* | *12:00-23:00* |
| *piątek-sobota**Friday* – *Saturday* | *12:00-24:00* |

**Ceny w PLN, zawierają VAT.**

Prices in PLN, including VAT.

***Przystawki zimne / Cold starters***

* ** ***Burrata, pomidor malinowy, puder z czarnej oliwki, 28 zł***

 ***bazylia***

*Burrata, raspberry tomato, black olive powder, basil*

*  ***Ser kozi, młody burak, orzech włoski, kawior balsamico 28 zł***

*Goat cheese, baby beetroot, walnuts, balsamic caviar*

* *****Carpaccio wołowe, rukiew wodna, kurki,***

***Parmigiano Reggiano 46 zł*** *Beef carpaccio, watercress, chanterelles, Parmigiano Reggiano*

***Przystawki ciepłe / Warm starters***

* ***Krewetki tygrysie, mango, Prosecco, mikro zioła 42 zł***

*Tiger prawns, mango, Prosecco, micro herbs*

* ** ***Ozorek cielęcy, topinambur, koper włoski, wasabi 32 zł***

*Veal tongue, topinambur, fennel, wasabi*

* ***Cappellacci, gicz cielęca, młode warzywa, trufla 29 zł***

 *Cappellacci, veal shank, young vegetables, truffle*

***Sałaty / Salads***

* **** ***Sałatka Cezar, tofu, rzodkiew, nerkowce, agawa 28 zł*** *Caesar slad, tofu, radish, cashews, agave*
* ***Sałata nicejska, tuńczyk, szparagi, jajko poché, 39 zł***

 ***ziemniak z ogniska***

 *Nicosie salad, tuna, asparagus, poashed egg, campfire baked potato*

* ** ***Wytrawne sałaty, wątróbki gęsie, truskawki, 33 zł***

***cebulki borettane w occie balsamicznym***

*Consummate salads, goose livers, strawberries, balsamic borettane onions*

***Zupy / Soups***

* ***Zupa dnia 18 zł***

*Soup of the day*

* ***Barszcz szczawiowy, wywar z królika, kawałki królik, chrzan 19 zł*** *Sorrel borscht, rabbit stock, rabbit pieces, horseradish*
* ***Szafranowe consomme, owoce morza 22 zł***

*Saffron consomme, seafood*

***Makarony / Pasta***

* *****Pełnoziarniste*** ***pappardelle, kurki, suszone pomidory, 33 zł***

***słonecznik***

*Whole grains pappardelle, chanterelles, dried tomatoes, sunflower*

* ***Czarne tagliolini, przegrzebki, chorizo, czosnek niedźwiedzi 38 zł*** *Black tagliolini, scallops, chorizo, wild garlick*

***Ryby / Fish***

* ***Okoń morski, zielone warzywa, francuskie ziemniaki, 48 zł***

***emulsja maślana***

*Sea perch, green vegetables, French potatoes, butter emulsion*

* ***Halibut, assiette z buraka, kaszanka, bottarga 56 zł***

*Halibut, beatroot assiette, black sausage, bottarga*

***Mięsa / Meat***

* ***Kurczak supreme, kurki, bób, ziemniak z ogniska 46 zł***

*Chicken supreme, chanterelles, broad bean, campfire backed potato*

* ***Kaczka konfitowana, rabarbar, kartacz, lawenda 52 zł***

*Duck confit, rhubarb, kartacz, lavender*

* ***Biodrówka jagnięca, truflowe gnocchi, por, ser kozi 68 zł***

*Lamb chump, truffle gnocchi, leek, goat cheese*

* ***Filet mignon, dzikie szparagi, grzyby, foie gras 85 zł***

 *Fillet mignon, wild asparagus, mushrooms, foie gras*

***Desery / Desserts***

* ***Tarta rabarbarowa, włoska beza 19 zł***

*Rhubarb tart, Italian meringue*

* *****Truskawki, zabajone, cukier fiołkowy 19 zł***

*Strawberries, sabayone, violet sugar*

* *****Fondant czekoladowy, wiśnie, rozmaryn 22 zł***

*Chocolate fondant, cherries, rosemary*

|  |  |
| --- | --- |
| Znalezione obrazy dla zapytania oznaczenia dań bezglutenowych | danie bezglutenowe / gluten free |
| Podobny obraz | danie wegańskie / vegan |
| Znalezione obrazy dla zapytania wegetariańskie znaki | danie wegetariańskie / vegetarian |
| Znalezione obrazy dla zapytania bez laktozy znaki | danie bez laktozy / lactose free |