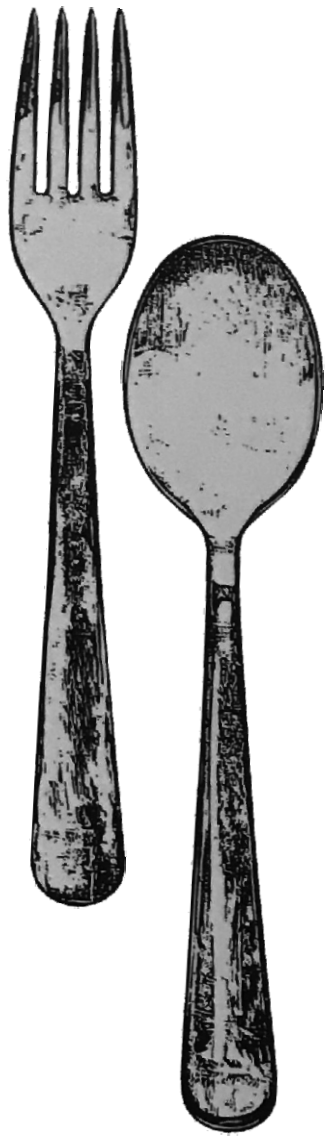
KULISY
RESTAURACJA



# MENU

„JEŚLI NIE SPRÓBUJESZ
NIGDY NIE DOWIESZ SIĘ
CZY BYŁO WARTO”

Na życzenie klientów wszystkie
dania mogą być w wersji bezglutenowej

*At customer's request all*
*dishes can be in a gluten-free version*

KULISY
RESTAURACJA

# Przystawki
# *Starters*

**Wołowina/Szpinak/Ser**
*Beef/Spinach/Cheese*
**Carpaccio wołowe marynowane w czarnym pieprzu z sałatką ze szpinaku, kozim serem i karmelizowanymi orzechami włoskimi**
*Beef carpaccio marinated in black pepper served with spinach salad goat cheese and carmelized nuts*
**22 zł**
*Zalecane wino : Casa Lunardi Merlot*

**Gruszka/Wino/Ser**
*Pear/Wine/Cheese*
**Sałatka z gruszką w czerwonym winie z grillowanym serem pleśniowym**
*Salad with pear in red wine and grilled blue cheese*
**22 zł**
*Zalecane wino : Reserva da Familia*

**Wołowina/Borowik/Jajko**
*Beef/Boletus/Egg*
**Tatar wołowy z ogórkami, borowikami, cebulą i jajkiem**
*Beef Tatar with cucumbers, boletus, onion and egg*
**24 zł**
*Zalecane wino : Castel Firmian Pinot*

**Ser/Wędlina/Pikle**
*Cheese/Ham/Pickles*
**Deska serów i wędlin dojrzewających oraz kokilki z piklami (400g)**
*Cheese and maturing meats board with pickles*
**49 zł**
*Zalecane wino : Piont Noir „Couvent Des Jacobins"*

KULISY
RESTAURACJA

# Zupy
# *Soups*

**Zupa szefa kuchni**
*Chef soup*
**12 zł**

**Gruszka/Pietruszka/Jarmuż**
*Pear/Parsley/Kale*
**Krem z gruszki i pietruszki z prażonym jarmużem**
*Pear and parsley cream with roasted kale*
**14 zł**

**Żur/Kiełbasa/Grzyby leśne**
*Sour soup/Sousage/Forest mushrooms*
**Staropolski żurek na zakwasie podany z jajkiem i siankiem z pora**
*Old Polish sour soup served with white sausage and egg in the hay with leek*
**15 zł**

KULISY
RESTAURACJA

# Dania główne
# *Main course*

## Wołowina
## *Beef*

**Wołowina/Frytki/Ser**
*Beef/Frites/Cheese*
**Rostbef wołowy z domowymi frytkami i sałatką z rukoli, pomidorków koktajlowych oraz twardego sera**
*Roast beef with home fries, rucola and cherry tomatoes salad, and hard cheese*
**49 zł**
*Zalecane wino : Reserva Especial Cabernet Sauvignon*

**Wołowina/Pęczak/Burak**
*Beef/Pearl Barley/Beetroot*
**Policzki wołowe (sous vide) z sosem demi glace oraz buraczanym pęczotto**
*Beef cheeks (sous vide) with  demi glace sauce and beetroot groats*
**42 zł**
*Zalecane wino : Coppola Rosso & Bianco Shiraz*

**Wołowina/Ziemniak/Pieprz**
*Beef/Potato/Pepper*
**Stek z polędwicy wołowej owinięty szynką dojrzewającą, ziemniakami w mundurkach oraz z dodatkiem sosu z czarnego pieprzu**
*Beef tenderloin steak wrapped in maturing ham with potatoes and the addition of black pepper souce*
**62 zł**
*Zalecane wino : Chatean Le Loup*

KULISY
RESTAURACJA

## Wieprzowina
## *Pork*

**Schab/Ziemniak/Ogórek**
*Pork chop/Potato/Cucumber*
**Schab soute, ziemniaki z patelni oraz mizeria**
*Pork chop soute, baked potatoes and cucumber salad*
**25 zł**
*Zalecane wino : Neblina Cabernet Sauvignon*

## Drób
## *Poultry*

**Kurczak/Kopytka/Fasolka**
*Chicken/Dumplings/Bean*
***Pierś z kurczaka przypiekana na skórce z dodatkiem białego wina, kopytkami i fasolką szparagową***
*Chicken fillet toasted on the skin with the addition of white wine , dumplings and green beans*
**28 zł**
*Zalecane wino : Silverlake Sauvignon Blanc*

KULISY
RESTAURACJA

# Ryba
*Fish*

**Sandacz/Marchewka/Kasza**
*Zander/Carrot/Groats*
**Filet z sandacza smażony na blanszowanym maśle z mini marchewkami i kaszą bulgur**
*Zander fillet fried on blanched butter with mini carrots and bulgur groats*
**38 zł**
*Zalecane wino : Carmen Insigne Chardonnay*

# Makaron
*Pasta*

**Makaron/Krewetka/Cukinia**
*Pasta/Shrimp/Courgette*
**Pappardelle z krewetkami na białym winie z cukinią**
*Pappardelle with shimps on white wine with courgette*
**29 zł**
*Zalecane wino : Chateau Bonnet*

***Makaron/Grzyby/Oliwa***
*Pasta/Mushrooms/Oil*
***Tagliatelle z grzybami leśnymi i oliwą z oliwek***
*Tagliatelle with forest mushrooms and olive oil*
**29 zł**
*Zalecane wino : Castel Firmian Pinot*

***Ser/Pomidor/Krewetka***
*Cheese/Tomatoe/Shrimp*
***Makaron Ravioli z mozzarellą, krewetkami, pomidorkami cherry i pesto***
*Ravioli served with mozzarella, shrimps, cherry tomatoes and pesto*
**29 zł**
*Zalecane wino : Los Gansos Gewurztraminer*

KULISY
RESTAURACJA

# Dla dziecka
*For Kid*

**Mięso/Makaron/Zioła**
*Meat/Pasta/Herbs*
**Rosół z makaronem**
*Chicken soup with pasta*
**9 zł**

**Naleśnik/Ser/Czekolada**
*Pancake/Cheese/Chocolate*
**Naleśnik z serem na słodko lub czekoladą**
*Pancake with sweet cheese or chocolate*
**12 zł**

**Drób/Ziemniak/Marchewka**
*Poultry/Potato/Carrot*
**Panierowane fileciki z frytkami i surówką z marchewki**
*Breaded fillets with fries and carrot salad*
**14 zł**

KULISY
RESTAURACJA

# Deser
# *Dessert*

**Ciasto dnia**
*Cake of the day*
**10 zł**

**Lody/Owoce/Śmietana**
*Ice cream/Fruits/Whipped cream*
**Lody z owocami i bitą śmietaną**
*Ice cream with fruits and whipped cream*
**10 zł**

**Biszkopt/Kakao/Mascarpone**
*Sponge/Cocoa/Mascarpone*
**Klasyczne włsokie Tiramisu**
*Classic Italian Tiramisu*
**12 zł**
*Zalecane wino : Estrella Vino blanco dulce Moscatel*

**Kruszonka/Owoce/Sorbet**
*Crumble/Fruit/Sorbet*
**Crumble z owocami sezonowymi i sorbetem cytrusowym**
*Crumble with seasonal fruits and citrus sorbet*
**14 zł**
*Zalecane wino : Resling Kabinett*

* Do wszystkich dań używamy przypraw bezglutenowych
*For all dishes we use gluten-free spices*