

**Drodzy Goście!**

Czekaliśmy na ten moment! Z ogromną radością informujemy, że od poniedziałku (18.05) oficjalnie ugościmy Was w naszej restauracji.

Na Miejscu lub na WYNOS.

Rezerwacja stolików pod numerem tel **+48 58 341 94 49**

lub

Mail: **restauracja@petitparis.pl**

Godziny otwarcia:

Poniedziałek- Niedziela

**13:00 - 22:00**

Zapraszamy do rezerwacji stolików, ilość miejsc jest ograniczona!

Ps. Czeka na Was nowe menu

Zapraszamy!

Zespół Petit Paris

## **Przystawki zimne**

### **Cold appetizers**

Tatar z marynowanego pstrąga,

czerwony grejpfrut, chrzan, szczypior, musztarda francuska, mus z wędzonej makreli 26 PLN

Marinated trout tartare,

red grapefruit, horseradish, chives, French mustard, smoked mackerel mousse

Carpaccio z wołowiny a la Petit Paris 28 PLN

Beef carpaccio a la Petit Paris

Salata z krewetkami Black Tiger, czerwony grejpfrut,

awokado, pestki granatu 29 PLN

Lettuce with Black Tiger prawns, red grapefruit,

avocado, pomegranate seeds

Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej 32PLN

Traditional beef sirloin tartar

Carpaccio z ośmiornicy

cytrusowy winegret, rzodkiew marynowana, koperek 35 PLN

Octopus carpaccio

citrus vinaigrette, marinated radish, dill

## **Przystawki ciepłe**

### Hot appetizers

Pieczone razowe pierożki z kurczakiem, sos tzatziki 18 PLN

Baked wholemeal dumplings stuffed with chicken, tzatziki sauce

Chrupiące sajgonki faszerowane krewetkami i warzywami,

sos słodko-kwaśny, sezam 20 PLN

Crispy spring rolls stuffed with shrimps and vegetables,

sweet and sour sauce, sesame

Tartaletka z twarogiem i młodym szczypiorkiem, sałatka ze

świeżego ogórka, rzodkiewki i pomidorów 25 PLN

Tartlet with quark cheese and young chives, salad of cucumber,

radish and tomatoe

Chrupiący bakłażan faszerowany musem z orzechów włoskich,

konfitura z pomidorów i piklowanej papryki 25 PLN

Crispy eggplant stuffed with walnut mousse, tomato and pickled

pepper confiture

## **Zupy**

### **Soups**

Tradycyjna francuska zupa cebulowa

z grzankami, zapiekana z żółtym serem 19 PLN

Original, French, onion soup with croutons, baked with cheese

Zupa rybna a la Petit Paris 28 PLN

Fish soup a la Petit Paris

Nasze ulubione polskie dania/Our favourite polish dishes

Żurek staropolski serwowany w chlebie 20 PLN

Old-fashioned Polish sour soup with egg

and sausage, served in bread

Domowe pierogi nadziewane pieczoną kaczką glazurowane w  
maśle,

mus z pieczonych jabłek, majeranek, karmelizowana żurawina 28  
PLN

Homemade dumplings stuffed with roasted duck and glazed with  
butter,

baked apples mouse with note of marjoram, caramelized  
cranberries

Kaczka pieczona po staropolsku, duszone jabłka, sos z  
borowek 49 PLN

Duck roasted à la old-fashioned Polish style, stewed apples,  
cowberries sauce

Spécialités de la maison

Tarta z kaszanką, creme fraiche, sos

z musztardy francuskiej, konfitura z czerwonej cebuli 24 PLN

Hot tart stuffed with black pudding served with crème fraîche,

French mustard sauce and red onion jam

Cassolette ze ślimakami zapiekane po burgundzku 29 PLN

Snails cassolette baked à la Bourguignon

Chrupiące żabie udka z masłem czosnkowo-pietruszkowym,

mousseline z ziemniakami i młodym czosnkiem 36 PLN

Crispy frog legs with garlic and parsley butter,

mousseline with potatoes and green garlic

Pikantne krewetki Black Tiger confit w oliwie

z czosnkiem, chilli i tymiankiem 42 PLN

Piquant Black Tiger prawns, confit in olive oil

with garlic, chilli pepper and thyme

Smażone eskalopki z foie gras z kaczki, mus z rabarbaru,

świeże maliny 59 PLN

Fried duck foie gras escalopes, rhubarb mousse,

fresh raspberries

## **Ryby**

### Fish

Filet z dorsza, kremowe risotto z zielonym groszkiem, bób, pikantne chorizo 39 PLN

Cod fillet, creamy risotto with green peas, broad beans, spicy chorizo

Filet z sandacza pieczony ze świeżym tymiankiem, chrupiąca polenta z parmezanem, mini ratatouille, delikatnie pikantny sos ze świeżych pomidorów 48 PLN

Zander fillet roasted with fresh thyme, crispy polenta with parmesan, mini ratatouille, slightly spicy sauce of fresh tomatoes

## **Mięso**

### Meat

Karmelizowany boczek wieprzowy z musztardą francuską piklowana cebula, mus z koziego sera, glazurowane buraki z czarnuszką 39 PLN

Caramelized pork bacon with French mustard pickled white onion, goat cheese mousse, glazed beetroots with nigella

Duszone udko z królika po prowansalsku, zielone oliwki, baby karczochy

Braised rabbit leg a la provençale, green olives, baby artichokes 45 PLN

Łopatka z nowozelandzkiej jagnięciny konfitowana 7 godzin

z młodym czosnkiem, tymiankiem i rozmarynem,  
ziemniaki Antoinette, sos demi glace 52 PLN

New Zealand lamb shoulder blade 7-hour confit with green garlic,  
thyme and rosemary, Antoinette potatoes, demi glace sauce

Menu dla małego smakosza/Menu for young foodie

Krem z pomidorów 15 PLN

Tomato cream

Makaron z masłem lub sosem pomidorowym

Pasta with butter or tomato sause 18 PLN

Fish & Chips

Fish & Chips 25 PLN

Kotlet de volaille, frytki, surówka 25 PLN

Chicken Kiev, fries, salad

TALERZ WYLIZANY SMAKOŁYK WYGRANY

## **Desery**

### Desserts

Tradycyjny creme brulee 18 PLN

Traditional creme brûlée

Gorąca beza nadziewana lodami kawowymi,

sos słony karmel 18 PLN

Hot meringue filled with coffee ice cream,

salty caramel sauce

Tarta z jabłkiem i karmelizowanym ananasem, sos z mandarynek

Apple tart with caramelised pineapple, mandarin sauce 18 PLN

Ciepłe ciastko czekoladowe Moelleux, lody waniliowe, sos z  
czerwonych owocow 18PLN

Hot chocolate Moelleux cake, vanilla ice cream, red fruit sauce

Crepes Suzette 25 PLN