



PAPIEROOVKA

C I D E R G A R D E N

PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź marynowany w buraku z jabłkiem z lodami chrzanowymi 120g Marinated herring in beetroot with apple mousse served with horseradish -ice cream	18,00 PLN
Pierozki cielęce z masłem szafranowym 120g Veal dumplings with saffron butter	28,00 PLN
Borowiki z szyszkami rakowymi i grzanką 120g/ 1 szt. Boletus with crayfish-necks served with toast	28,00 PLN
Talerz przysmaków mięsnych (mini tatar z majonezem rozmarynowym, roladka z kaczki, mus z wątróbek, sałata mini rzymska z vinegret, mus z żurawiny) 30g/ 30g/30g Meaty delights platter (mini tartare, duck roulade, liver mousse, mini romaine lettuce with vinaigrette dressing, cranberry mousse)	30,00 PLN

ZUPY /SOUPS

Rosół z gęsi z warzywami i pierożkami 300ml/ 4 szt. Goose broth with vegetables & dumplings	19,00 PLN
---	-----------

SZEF KUCHNI POLECA

<i>Krem z kiszonej kapusty z boczkiem i puree chrzanowo-ziemniaczanym 300ml/100g</i> 19,00 PLN <i>Sauerkraut cream soup with bacon and horseradish & potato puree</i>
--

Borowikowa z lanymi kluseczkami 300ml/ 80g Boletus soup with pour noodles	21,00 PLN
---	-----------

„Bouillabaisse” zupa rybna z kalmarami 300ml /60g Bouillabaisse-fish soup with calamari	22,00 PLN
---	-----------

SAŁATY / SALADS

Mix sałat z polędwicą wołową w chilli z parmezanem 250g Mixed lettuce with chilli beef and parmesan	32,00 PLN
---	-----------

Sałata z jarmużem i twarogiem wędzonym z karmelizowanymi orzechami 250g Salad with kale, smoked cottage cheese and caramelised nuts	32,00 PLN
---	-----------



PAPIEROOVKA

C I D E R G A R D E N

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSES

Stek ze schabu z bekonem z ziemniakami,
warzywami grillowanymi i paprykową pastą 300g/200g 45,00 PLN
Pork loin steak with bacon, served with baked potatoes, grilled vegetables and red peppers paste

Pierś z kaczki sous vide z sosem żurawinowym kapustą wiśniową
i kopytkami 200g/250g 52,00 PLN
Duck breast sous vide with cranberry sauce, red cabbage and potato dumplings

SZEF KUCHNI POLECA

<i>Schab z dzika w płatkach z kaszą buraczaną i borowikami z demi glace śliwkowym 170 g /150g</i>	57,00 PLN
<i>Wild board loin in flakes served with beetroot groats and boletus with plum demi glace</i>	

Befszyk z polędwicy wołowej z konfiturą z czerwonej cebuli z sosem bearnaise
i frytkami z batatów 180g/ 250g 79,00 PLN
Beef sirloin steak with red onion confiture, bearnaise sauce and sweet potato fries

Polędwica z dorsza z borowikami i szalotką
na warzywach korzennych 170g/150g 49,00 PLN
Cod loin with boletus and shallots on root vegetables

Pieczony filet z pstrąga w sosie rakowym podany z knedlem 170g/ 200g 49,00 PLN
Trout baked with crayfish sauce, served with dumpling

MAKARONY / PASTAS

Papardelle z pastą truflową i ziołami 400g 34,00 PLN
Pasta Penne with truffle paste with herbs

Bucatini z wołowiną w pomidorach i anchois 400g 36,00 PLN
Bucatini with beef , tomatoes and anchovies

Tagliatelle z chorizo, krewetkami, kalmarami i parmezanem 400g 38,00 PLN
Tagliatelle with chorizo, shrimps, mussels, calamari and parmesan



PAPIEROOVKA

C I D E R G A R D E N

DESERY / DESSERTS

Krem Brulee z musem jabłkowym 1 szt. Creme Brulee with apple mousse	18,00 PLN
Mleko gdańskie à la Papieroovka z prażonymi migdałami 1 szt. Gdansk style milk à la Papieroovka with Roasted Almonds	18,00 PLN
Szarlotka z wanilią z kremem cynamonowym na palonej czekoladzie 1 szt. Apple cake with vanilla & cinnamon cream, served on burnt chocolate	22,00 PLN
Ciasto czekoladowe na Kozłaku z kremem Bailey's 1 szt. Dark beer infused chocolate cake with Bailey's cream	22,00 PLN

Życzę smacznego / Enjoy your meal

Szef Kuchni / Chef de Cuisine