

art

restauracja i kawiarnia

Restaurant menü



Koch

—

Grzegorz Pomietło

Kalte Vorspeisen

**Carpaccio – Lendenscheiben
mit Bleichsellerie, Rucola
und Parmesan** 120 g **38 zł**

* 6, 7, 9

**Filet von der niederschläsischen
Forelle mit Meerrettich-Mousse** 60/100 g **28 zł**

* 4, 7

Warme Vorspeisen

Pfifferlinge auf Breslauer Art 150/200 g **24 zł**
* 7, 9, 12 

**Rinderwangen mit roten
Stachelbeeren und Portwein** 160 g **32 zł**

* 1, 6, 7, 8, 9, 12

Suppen

**Cremige Erbsensuppe
mit geräuchertem Tofu und Minze** 250 g **16 zł**


* 6, 12

**Litauischer Borschtsch aus jungen
Blättern der Roten Beete mit Sorbet
aus jungen Roten Beeten** 250 g **16 zł**


* 7, 9, 12

**W Dinkelsuppe
mit Geflügelfrikadellen** 250 g **16 zł**

* 1, 3, 6, 7, 9, 12

**Fischsuppe mit fangfrischem
polnischem Fisch** 250 g **18 zł**

* 1, 2, 4, 6, 9, 12, 14

Salate

**Salat mit Feldsalat, Rucola,
Labkäse aus dem Dorf Ślubów
überkacken auf Toast
mit Honig-Vinaigrette
und Walnüssen** 250 g **26 zł**


* 1, 7, 8, 10, 12

**Salat mit Rucola, geräucherter
Ente mit Äpfeln, pochierter
Ei in heller Balsamicocreme** 250 g **28 zł**

* 1, 7, 8, 10, 12

Gerichte mit frischem Fisch



Forellenfilet mit Seitlingen und Mandel-Kapern-Soße

150/350 g **52 zł**

* 4, 7, 8, 9, 12

Dorsch-Lende mit jahreszeitlichem Gemüse, neuen Kartoffeln und Dill

150/400 g **56 zł**

* 4, 6

Piroggen, Reis, Pasta

W Piroggen mit Flusskrebsschwänzen nach Breslauer Art mit Thymian-Soße	300 g	32 zł
* 1, 2, 3, 7, 12		
Risotto mit Pfifferlingen	250 g	34 zł
* 7, 9, 12		
Spinat-Tagliatelle mit Zucchini und Ackerbohnen	300 g	32 zł
* 1, 3, 7, 12		

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet Sous Vide mit Püree aus gebackenen Bataten und Karotten mit Stangensellerie-Rhabarber-Salat	160/390 g	50 zł
* 1, 6, 7, 9, 12		
Entenfilet in Honig-Thymiansauce mit Äpfeln und Quarkklößen	150/400 g	54 zł
* 1, 3, 6, 7, 9, 12		
Schweinelendchen mit Kartoffelgratin und karamellisiertem Kohlrabi in Rosmarinsauce	150/390 g	52 zł
* 1, 3, 6, 7, 12		
Gegrillter Lammrücken in Soße aus frischen Johannisbeeren mit karamellisierten Schalotten, Ragout von Pfifferlingen und Speck und Kartoffeln	140/360 g	68 zł
* 7, 9, 12		
Lendesteak mit grünen Bohnen in Tomaten	200/350 g	76 zł
* 1, 6, 7, 9, 12		

Nachspeisen

Tiramisu nach einem originalen italienischen Rezept	100 g	16 zł
* 1, 3, 7, 8		
Mousse-Suppe mit Maracuja, Melone und Kugel Limonen-Sorbet	180 g	16 zł
Baisertörtchen mit Mascarpone, Püree aus Walderdbeeren und roten Johannisbeeren	110 g	16 zł
* 3, 7, 8		

***Stoffe oder Produkte, die zu Allergien oder Intoleranzreaktionen führen können:**

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und verwandte Produkte
3. Eier und verwandte Produkte
4. Fische und verwandte Produkte
5. Erdnüsse und verwandte Produkte
6. Sojabohnen und verwandte Produkte
7. Milch und verwandte Produkte
8. Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse
9. Sellerie und verwandte Produkte
10. Senf und verwandte Produkte
11. Sesamsamen und verwandte Produkte
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupine und verwandte Produkte
14. Weichtiere und verwandte Produkte

** Auf Grundlage der Herstellererklärung.*

*VERORDNUNG (EU) 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
VOM 25 OCTOBER, 2011 betreffend die Informationen der Verbraucher über Lebensmittel.*

Vegatarisch — 

Vegan — 

Der Ehemalige Wrocław — 



Das Kulinarische Erbe
vereint Hersteller, Verarbeiter
und Restauratoren, um die kulinarischen
Traditionen der Region zu bewahren
und zu entwickeln.



**Die Geschmäcker
Niederschlesiens**
ist eine kulinarische Route,
werbend für die Region
von Niederschlesien zusammen
mit ihren regionalen Produkten.

Die Preisliste ist gültig seit 20.06.2018



Art Restauracja i Kawiarnia

ul. Kiełbaśnicza 20, 50-110 Wrocław | www.arthotel.pl/restauracja | restauracja@arthotel.pl | +48 71 78 77 102