

art

restauracja i kawiarnia

Karta

menu




Szef Kuchni

—

Grzegorz Pomietło

Przystawki zimne

Carpaccio z żółtego buraka z wędzonym tofu i pistacjami 120 g **26 zł**
* 6, 8, 11, 13 

Tatar wołowy po staropolsku 100/160 g **32 zł**
* 6, 10

Przystawki gorące

Policzki z dzika w czekoladzie i ciemnym piwie z marynowaną figą i orzechami laskowymi 150/200 g **28 zł**
* 6, 7, 9, 12

Wątróbka z gęsi owsianej z karmelizowanymi jabłkami na grzance z pieczywa korzennego 180 g **24 zł**
* 1, 2, 6, 7

Zupy


Barszcz na zakwasie z regionalną białą kielbasą i jajkiem w koszulce 300 g **18 zł**
* 1, 3, 7, 9

Krem z młodej pokrzywy 250 g **18 zł**
* 6, 9 

W **Zupa orkiszowa z klopsikami drobiowymi** 250 g **16 zł**
* 1, 3, 6, 7, 9, 12

Zupa rybna ze świeżych polskich ryb 250 g **18 zł**
* 1, 2, 4, 6, 9, 12, 14

Salatki

Salatka z roszponki, rukoli, sera ślubowskiego zapiekanego na grzance z miodowym winegretem i orzechami włoskimi 250 g **26 zł**
* 1, 7, 8, 10, 12 

Plastry wołowiny na sałatce z rukoli z gruszką i heblowanym parmezanem 250 g **28 zł**
* 7, 8, 10, 12

Dania ze świeżych ryb





Filet z pstrąga z bocznikiem i sosem migdałowo-kaparowym 150/350 g **52 zł**
* 4, 7, 8, 9, 12

Polędwica z dorsza w pietruszkowym panko na purée z batata i korzeniem pietruszki duszonym w oleju rydzowym 140/380 g **56 zł**
* 1, 4, 6

Filet z sandacza z purée z topinamburu i sosem rakowym oraz sałatką z rukoli i prażonego słonecznika 140/380 g **56 zł**
* 2, 4, 7

Pierogi, makaron, risotto

W Pierogi z szybkami rakowymi po wrocławsku z sosem tymiankowym * 1, 2, 3, 7, 12	300 g 32 zł
Kaszotto z młodymi warzywami i tofu marynowanym w soku z kiszonych ogórków * 1, 3, 9, 12	300 g 32 zł 
Makaron fettuccine ze szpinakiem z szynką dojrzewającą * 1, 3, 12	300 g 32 zł
Pieczony batat z relisem warzywno-owocowym, czarną soczewicą, serem sojowym i musem kokosowym * 1, 6	150/300 g 32 zł 

Dania mięsne

„Kurczak sielski w pejzażu polskiej kuchni regionalnej” danie konkursowe L’ Art de la cuisine Martell 2019

Rolada z kurczaka z czarnym czosnkiem i sosem Velouté, fondant z serem regionalnym oraz pâté z podrobów kurczaka w żelu żurawinowym Dodatkowo do potrawy podajemy: pieczone warzywa korzeniowe w przyprawach * 1, 3, 7, 9, 12	140/380 g 56 zł
--	------------------------

Konfitowane kacze udko z kluseczkami, modrą kapustą, sosem żurawinowym i świeżym chrzanem * 1, 3, 6, 12	150/450 g 54 zł
---	------------------------

Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej z kalafiozem, rodzynkami, pieczonymi ziemniakami i sosem porowo-śmietanowym * 1, 6, 7, 9, 12	150/380 g 52 zł
---	------------------------

Ossobuco z giczy cielęcej z winno-warzywnym sosem podanym z ziemniakami i gremolatą * 1, 6, 9, 12	160/380 g 54 zł
---	------------------------

Stek z polędwicy wołowej z sosem z pieprzu zielonego, ziemniakiem truflowym i glazurowaną brukselką * 6, 12	200/410 g 82 zł
---	------------------------

Desery

Tiramisu wg oryginalnej włoskiej receptury * 1, 3, 7, 8	100 g 16 zł 
---	---

Tarta serowa z czarną porzeczką, bezą i purée brzoskwinowym * 1, 3, 7	120 g 16 zł 
---	---

Torcik czekoladowy z żelką malinową * 1, 3, 7, 8	120 g 16 zł 
--	---

***Substancje oraz produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:**

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie...
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.11.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Danie wegetariańskie — 🌿

Danie wegańskie — 🌿

Dawny Smak Wrocławia — W



Dziedzictwo Kulinarne
zrzesza producentów, przetwórców
i restauratorów w celu zachowania
i rozwoju regionalnych tradycji kulinarnych.



Smaki Dolnego Śląska
to szlak kulinarny, który ma
na celu promocję Dolnego Śląska
i produktów regionalnych.

Cennik ważny od 28.03.2019



Art Restauracja i Kawiarnia

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