

*art*

restauracja i kawiarnia

# Restaurant

---

## Menü



Koch

—

Grzegorz Pomietło

## Kalte Vorspeisen

Scheibe von Ziegenkäse  
in Heidehonig überbacken  
und mit Birnensalat  
serviert

30/120 g **22 zł**



\* 1, 6, 7, 10, 12

Rindertatar  
auf altpolnische Art

100/160 g **32 zł**

\* 6, 10

## Warme Vorspeisen

Steinpilze in Butter gebraten  
und mit Knoblauchtost serviert

140 g **28 zł**



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

Wildschweinwangen  
mariniert in dunklem Bier  
und Schokolade mit Ingwer,  
serviert mit Feige und Haselnüssen

180 g **28 zł**

\* 1, 6, 7, 8, 9

## Suppen

Crème-Suppe aus Kürbis,  
Ingwer, Koriander,  
mit Kokosnussmilch  
und gebratenen Kürbiskernen

250 g **14 zł**



\* 9

**W** Dinkelsuppe  
mit Geflügelfrikadellen

250 g **16 zł**

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

Cremige Suppe  
mit Flusskrebse

250 g **18 zł**

\* 2, 7, 9

## 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 Scheiben  
von Rinderlende,  
Birne in Rotwein gedünstet,  
Rotzwiebel, Sauce aus  
Roquefort-Käse, Kürbiskernen

250 g **28 zł**

\* 6, 7, 12

Herbstsalat  
mit gebratenem Kürbis

300 g **26 zł**



\* 6, 8, 10, 12

## Gerichte mit frischem Fisch



Forellenfilet mit Seitlingen und Mandel-Kapern-Soße

150/350 g **52 zł**

\* 4, 7, 8, 9, 12

Zanderfilet mit Risotto und Zucchini, Tomaten, Parmesan,  
Pinienkernen und Steinpilzen

140/380 g **54 zł**

\* 4, 6, 7, 8, 12

Doradenfilet mit Sellerie-Püree, saisonalem Gemüse

150/390 g **54 zł**

\* 4, 6, 7, 9, 12

## Piroggen, Pasta, Grütze

|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| <b>W</b> Piroggen mit Flusskrebsschwänzen nach Breslauer Art mit Thymian-Soße       | 300 g | <b>32 zł</b> |
| * 1, 2, 3, 7, 12  |       |              |
| Pasta mit Steinpilzen, geröstete Tomaten und Rucola                                 | 300 g | <b>32 zł</b> |
| * 1, 3, 6, 7, 12  |       |              |
|  |       |              |
| Graupen mit Birne, Petersilie und Truthahn  | 300 g | <b>32 zł</b> |
| * 1, 7, 12  |       |              |

---

## Fleischgerichte

|  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| Sous Vide Dorfhähnchen mit Ragoût aus Linsen und Gemüse  | 160/390 g | <b>50 zł</b> |
| * 6, 7, 9, 12  |           |              |
| Entenfilet in Honig-Thymiansauce mit Äpfeln und Quarkklößen  | 150/400 g | <b>54 zł</b> |
| * 1, 3, 6, 7, 9, 12  |           |              |
| Schweinelende in gereiftem Schinken mit Blumenkohl, Rosinen, gebackenen Kartoffeln und cremiger Lauch-Soße | 150/380 g | <b>52 zł</b> |
| * 1, 6, 7, 9, 12   |           |              |
| Lammrücken mit Kartoffelscheiben, Pastinak-Mousse, karamellisierter roter Bete und Grasovka-Sauce          | 160/380 g | <b>72 zł</b> |
| * 6, 7, 12   |           |              |
| Gegrilltes Lendensteak mit gebratenen Kartoffeln, Quark und Steinpilzen in Rotwein                         | 200/450 g | <b>74 zł</b> |
| * 6, 7, 12   |           |              |

---

## Nachspeisen

|  |       |              |
|--|-------|--------------|
| Tiramisu nach einem originalen italienischen Rezept                                      | 100 g | <b>16 zł</b> |
| * 1, 3, 7, 8   |       |              |
|     |       |              |
| Kürbis-Käsekuchen mit Moosbeeren-Rosensauce  | 130 g | <b>16 zł</b> |
| * 1, 3, 7, 8   |       |              |
|     |       |              |
| Gebackene Birne gefüllt mit Granola und Schokolade und serviert mit salzigem Karamelleis | 160 g | <b>16 zł</b> |
| * 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12  |       |              |
|     |       |              |

## **\*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 Sulfit
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 OKTOBER 2011 betreffend die Informationen  
der Verbraucher über Lebensmittel*

**Vegatarisch** — 

**Vegan** — 

**Der Ehemalige Wrocław** — 

Die Preisliste ist gültig seit 21.09.2017



Art Restauracja i Kawiarnia

ul. Kielbaśnicza 20, 50-110 Wrocław | [www.arthotel.pl/restauracja](http://www.arthotel.pl/restauracja) | [restauracja@arthotel.pl](mailto:restauracja@arthotel.pl) | +48 71 78 77 102