

art

restauracja i kawiarnia

***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.*

Karta

menu

Danie wegetariańskie — 

Danie wegańskie — 

Dawny Smak Wrocławia — 



Art Restauracja i Kawiarnia

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



Przystawki zimne

Wędzona wołowina ze szparagami, boczniakiem i olejem lnianym
50 g · 120 g – 32 zł
* 6, 10, 12

Tatar wołowy po staropolsku
100 g · 160 g – 32 zł
* 3, 6, 10

Przystawki gorące

Szparagi białe z jajkiem poche i sosem béarnaise
180 g – 28 zł
* 3, 6, 7, 12

Risotto z zielonymi szparagami i kozim serem łomnickim
180 g – 28 zł
* 7, 9, 12

Policzki wołowe duszone w podpiwku kujawskim z imbirem
180 g – 24 zł
* 1, 6, 7, 9, 12

Zupy

Krem ze szparagów
250 g – 14 zł
* 6, 9

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

Krem z młodej pokrzywy
250 g – 14 zł
* 6, 9

Zupa rybna ze świeżych polskich ryb
250 g – 18 zł
* 4, 9

Salatki

Salatka z białymi szparagami, marynowanymi rzodkiewkami, szynką dojrzewającą, serem regionalnym, olejem lnianym, limonką i orzechami nerkowca
220 g – 28 zł
* 7, 8, 12

Plastry wołowiny na sałatce z rukolą, gruszką i serem zagrodowym
240 g – 32 zł
* 7, 8, 9, 10, 12

Domowe makarony i pierogi

Świeży makaron tagliatelle z zielonymi szparagami i grillowanym boczkiem
300 g – 32 zł
* 1, 3, 6, 7, 12

Pierogi z szyszkami rakowymi po wrocławsku z sosem tymiankowym
300 g – 32 zł
* 1, 2

Dania mięsne

Filet z perliczki z purée z batatów, chipsami z topinamburu i pieczoną czerwoną cebulą
150 g · 390 g – 52 zł
* 6, 7, 12

Filet z kaczki w sosie miodowo-tymiankowym z dodatkiem jabłek podany ze smażoną kluską
150 g · 400 g – 54 zł
* 1, 12

Półdzwiczka wieprzowa w lubczyku podana z rabarborem, zielonymi szparagami, botwiną, kopytkami i sosem cytrynowym
140 g · 380 g – 54 zł
* 1, 3, 7, 9, 12

Biodrówka jagnięca z purée z kaszy jaglanej z marchwią
150 g · 380 g – 68 zł
* 1, 6, 7

Półdzwiczka wołowa ze szparagami, ziemniakami z koperkiem, sosem z zielonego pieprzu i gorgonzoli
220 g · 390 g – 76 zł
* 1, 7, 9, 12

Dania ze świeżych ryb

Dziki łosoś na sałatce z białych szparagów i groszku cukrowego
140 g · 360 g – 54 zł
* 4, 7, 12

Filet z pstrąga z boczniakiem i sosem migdałowo-kaparowym
150 g · 350 g – 52 zł
* 4, 5, 6, 9, 12

Halibut z sosem holenderskim z kawałkami pomarańczy, czarną soczewicą i zielonymi szparagami
140 g · 360 g – 56 zł
* 3, 4, 7, 9, 12

Desery

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

Mus jagodowy z purée z mango i konfiturą z czarnej porzeczki
120 g – 16 zł
* 1, 3, 7

Pralina czekoladowo-migdałowa z żelką truskawkową i szparagami na słonym karmelu
120 g – 16 zł
* 1, 3, 5, 7

