

art

restauracja i kawiarnia

Karta

menu



Szef Kuchni

—

Grzegorz Pomietło

Przystawki zimne

Plaster sera koziego zapieczony w miodzie wrzosowym podany na sałatce z gruszką

30/120 g **22 zł**



* 1, 6, 7, 10, 12

Tatar wołowy po staropolsku

100/160 g **32 zł**

* 6, 10

Przystawki gorące

Borowiki smażone na maśle z grzanką czosnkową

140 g **28 zł**



* 1, 3, 6, 7, 12

Policzki z dzika marynowane w ciemnym piwie i czekoladzie z imbirem podane z figą i orzechami laskowymi

180 g **28 zł**

* 1, 6, 7, 8, 9

Zupy

Krem z dyni z chili, imbirem, kolendrą, mlekiem kokosowym i prażonymi pestkami dyni

250 g **14 zł**



* 9

W Zupa orkiszowa z klopsikami drobiowymi

250 g **16 zł**

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

Kremowa zupa z szyjkami rakowymi

250 g **18 zł**

* 2, 7, 9

Sałatki

Sałatka z roszponki, rukoli, sera ślubowskiego zapiekanego na grzance z miodowym winegret i orzechami włoskimi

250 g **26 zł**



* 1, 7, 8, 10, 12

Sałatka z plastrami polędwicy wołowej, gruszką duszoną w winie, czerwoną cebulą, sosem z sera roquefort i pestkami dyni

250 g **28 zł**

* 6, 7, 12

Jesienna sałatka ze smażoną dynią

300 g **26 zł**



* 6, 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

Filet z sandacza z risotto z cukinią, pomidorami, parmezanem, orzeszkami pinii i borowikami

140/380 g **54 zł**


* 4, 6, 7, 8, 12

Filet z dorady na purée z selera podany z warzywami sezonowymi

150/390 g **54 zł**

* 4, 6, 7, 9, 12




Pierogi, makaron, kasza

W Pierogi z szyszkami rakowymi po wrocławsku z sosem tymiankowym * 1, 2, 3, 7, 12	300 g	32 zł
Makaron z borowikami, pieczonymi pomidorami i rukolą * 1, 3, 6, 7, 12	300 g	32 zł 
Pęczotto z gruszką, pietruszką i indykiem * 1, 7, 12	300 g	32 zł

Dania mięsne

Filet z kurczaka zagrodowego sous vide z ragoût z soczewicy i warzyw * 6, 7, 9, 12	160/390 g	50 zł
Filet z kaczki w sosie miodowo-tymiankowym z dodatkiem jabłek podawany z leniwą kluską * 1, 3, 6, 7, 9, 12	150/400 g	54 zł
Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej z kalafiolem, rodzynkami, pieczonymi ziemniakami i sosem porowo-śmietanowym * 1, 6, 7, 9, 12	150/380 g	52 zł
Comber jagnięcy z ziemniaczanymi talarkami, musem z pasternaku, karmelizowanym burakiem i sosem żubrówkowym * 6, 7, 12	160/380 g	72 zł
Grillowany stek z polędwicy podany z pieczonym ziemniakiem z twaróżkiem i borowikami w czerwonym winie * 6, 7, 12	200/450 g	74 zł

Desery

Tiramisu wg oryginalnej włoskiej receptury * 1, 3, 7, 8	100 g	16 zł 
Sernik dyniowy z sosem żurawinowo-różanym * 1, 3, 7, 8	130 g	16 zł 
Pieczona gruszka nadziewana granolą z dodatkiem czekolady i lodami o smaku słonego karmelu * 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12	160 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

**Na podstawie deklaracji producenta.*

*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 — 

Cennik ważny od 21.09.2017



Art Restauracja i Kawiarnia

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