

# KAZIMIR

## RESTAURANT & BAR



### PRZYSTAWKI/STARTERS

**Camembert w cieście filo z prażonymi orzechami i pikantnym sosem mango** 16 PLN  
*Camembert cheese in filo pastry with roasted nuts and spicy mango sauce*

**Tatar z poledwicy wołowej 50g/100g** 19/29PLN  
*Traditional beef tartar 50g/100g*

### ZUPY/SOUPS

**Królewski Rosół z makaronem** 13 PLN  
*Royal Broth with noodles*

**Kremowa zupa z pieczonego ziemniaka z grillowanym boczkiem** 15 PLN  
*Creamy potato soup with grilled bacon*

**Staropolski żurek na wędzonce z białą kiełbasą i jajkiem** 18 PLN  
*Old Polish sour soup with white sausage and egg*

### MAKARONY / PASTA

**Papardelle z opiekany kurczakiem, czosnkiem, warzywami sezonowymi w sosie śmietanowym z dodatkiem czerwonego chili.** 27 PLN  
*Pappardelle with baked chicken, garlic, seasonal vegetables, cream sauce and red chili.*

**Tagliatelle z łososiem w sosie z pomidorków koktajlowych i natki pietruszki z oliwą bazyliowo-szcypiorkową** 31 PLN  
*Tagliatelle with salmon, basil & spring oil in a cocktail tomato and parsley sauce*



# KAZIMIR

## RESTAURANT & BAR



### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Domowe pierogi z mięsem lub ruskie /8szt./ 15 PLN**  
*Homemade dumplings with meat or Russian style (potatoes and white cheese) /8pcs./*

**Tradycyjny kotlet ze schabu z puree ziemniaczanym i aromatyczną sałatką z ogórka kiszzonego 26 PLN**  
*Traditional pork chop with potato puree and pickled cucumber salad*

**Klasyczny Burger KAZIMIR z grillowanym bekonem i domowymi frytkami 28 PLN**  
*Classic Burger KAZIMIR with grilled\*bacon and homemade fries*

**Polędwiczka wieprzowa z orzechami nerkowca w sosie wiśniowym z kluseczkami i warzywami 32 PLN**  
*Pork tenderloin with cashew nuts in cherry sauce with noodles and vegetables*

**Długo pieczona Noga z kaczki z morelą i rozmarynem, ziołowymi kopytkami ziemniaczanymi i czerwoną kapustą zasmażaną 33 PLN**  
*Oven Roasted duck with apricot, rosemary, fried red cabbage and potato dumplings*

**Golonka a'la SZEK KUCHNI, podana z musem chrzanowym, dipem musztardowym, domowym pieczywem wieloziarnistym i zestawem marynat \* 34 PLN**

\* czas oczekiwania ok 30min

*Chef's pork knuckle, served with horseradish mousse, mustard dip, homemade bread and a marinades / waiting time about 30 min/*



# KAZIMIR

## RESTAURANT & BAR



### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Policzki wołowe w sosie winno-porzeczkowym z  
opiekаныmi ziemniakami i zasmażaną  
kapusta włoską** **28 PLN**

*Beef cheeks in wine and currant sauce with roasted potatoes and  
fried cabbage*

**Pieczony Halibut z kaszą bulgur i puree z zielonego groszku  
z miętowym akcentem** **31 PLN**

*Baked Halibut with bulgur grits and green peas puree with a mint  
accent*

### SALATKI / SALADS

**Sałatka GRECKA z winegretem na bazie czerwonego octu  
winnego** **19 PLN**

*GREEK Salad with a vinaigrette based on red wine vinegar*

**Sałatka CESAR z opiekany na ogniu kurczakiem i  
grillowanym ananasem** **26 PLN**

*CESAR salad with roast chicken and grilled pineapple*

### DESERY / DESERTS

**Tarta kajmakowa z solą himalajską i sosem  
lemon curd** **15 PLN**

*Clay cake with Himalayan salt and lemon curd sauce*

**Domowa Szarlotka z lodami waniliowymi i  
esencją miętową** **14 PLN**

*Homemade Apple pie with vanilla ice cream and mint*

**Czekoladowe Brownie z lodami truskawkowymi** **17 PLN**

*Chocolate Brownie with strawberry ice cream*