



PAPAVERO

RESTAURACJA OD 2002



## WITAMY – WELCOME

DO PRZYGOTOWYWANIA NASZUCH POTRAW UŻYWANE SĄ PRODUKTY Z LISTY POTENCJALNYCH ALERGENÓW TAKIE JAK: ORZECHY, SKORUPIAKI, MLEKO, GLUTEN, ALKOHOL, PROSIMY O INFORMOWANIE O ALERGIACH I NIETOLERANCJACH PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA.

Dla stolików / rezerwacji dla 8 lub więcej osób doliczamy 10% serwis.

*SOME OF THE PRODUCTS USED IN OUR DISHES ARE POTENTIAL ALLEGENS SUCH AS: NUTS, SHELLFISH, MILK, GLUTEN, ALCOHOL. PLEASE LET US KNOW IF ALLERGIC TO ANY SUBSTANCES BEFORE MAKING ORDER.*

*For tables / reservations for 8 or more persons we count additional 10% service.*

PRZYSTAWKI – APPETIZERS

Tatar z łososia atlantyckiego pod kozim twarogiem  
z suszonymi pomidorami, szpinakiem, granatem  
i karmelizowanymi orzechami laskowymi  
*Atlantic salmon tartare under goat cheese  
with sun blushed tomatoes, spinach, pomegranate  
and caramelized hazelnuts*

GF 39,00

Scampi w sosie czosnkowo-śmietanowym z pomidorami concasse  
*Scampi in garlic-cream sauce with concasse tomatoes*

GF 41,00

Ślimaki zapiekane w maśle z czarnymi oliwkami i bazylią  
*Snails baked in butter with black olives and basil*

GF 30,00

Ośmiornica z pietruszkową oliwą, na grillowanych pomidorach  
z aromatem pieczonego czosnku  
*Octopus with parsley olive oil served on grilled tomatoes  
with an aroma of roasted garlic*

GF 54,00

Carpaccio z polskiej, sezonowanej wołowiny na rucoli  
z suszonymi pomidorami, kaparami i pesto ze świeżych ziół  
*Seasoned Polish beef carpaccio with rocket salad  
and sun blushed tomatoes, drizzled with caper and olive pesto sauce*

GF 30,00

## ZUPY – SOUPS

Zupa serowa z razowymi grzankami i szczypiorkiem

*Cheese soup with wholemeal croutons and chives*

16,00

Sycylijska zupa z krewetkami, łososiem i sandaczem

*Sicilian soup with prawns, salmon and zander*

GF 25,00

Domowy rosół z kury z lanymi kluseczkami

*Traditional chicken soup with homemade noodles*

14,00

## MAKARONY – PASTA

Carbonara z pancetą, konfitowanym żółtkiem,

czarnym pieprzem i parmezanem

*Carbonara with pancetta, confit egg yolk,*

*black pepper and parmesan cheese*

31,00

Tagliatelle z krewetkami, szynką parmeńską, tapenadą  
z czarnych oliwek i sosem śmietanowym na białym winie  
*Tagliatelle with prawns, Parma ham, black olive tapenade  
and white wine-cream sauce*

44,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsonskim z podgrzybkami

*Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes*

36,00

MAKARONY SĄ RĘCZNIE ROBIONE W NASZEJ PRACOWNI  
Z WYSELEKCJONOWANEGO GATUNKU MĄKI. NIEKTÓRE Z NICH  
MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ W WERSJI BEZGLUTENOWEJ

*ALL PASTA IS MADE BY HAND IN OUR KITCHEN WITH  
A SELECTED TYPE OF FLOUR. SOME OF THE PASTA DISHES  
CAN BE SERVED AS GLUTEN FREE*

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Łosoś z rusztu na gratin selerowym  
z kurkami, zielonym groszkiem i puree z buraka  
*Grilled salmon served on celeriac gratin  
with chanterelles, green peas and beetroot puree*  
54,00

Halibut z rusztu na zielonych warzywach z sosem z grzybów Nameko  
*Halibut sauté with green vegetables and Nameko mushroom sauce*  
GF 54,00

Dorada faszerowana młodym szpinakiem i rodzynkami  
podana na soczewicy z sosem podgrzybkowym  
*Gilthead stuffed with baby spinach and raisins,  
served on lentils with bolete mushroom sauce*  
49,00

Pieczarki faszerowane selerem naciowym, suszonymi pomidorami  
i kaparami, zapiekane pod serem Taleggio podane  
na tymiankowej polencie z korzennymi warzywami z pieca  
*Champignons stuffed with celery, sun blushed tomatoes  
and capers, gratinated with Taleggio cheese, served on thyme polenta  
with roasted root vegetables*  
WEGE 35,00

Wątróbka cielęca smażona na bekonie, podana na sałatach i kiełkach  
z filetami owoców cytrusowych, owocami sezonowymi,  
pomidorem, ogórkiem i sosem malinowym  
*Veal liver fried with bacon, served on the selection of lettuces  
and sprouts, citrus chunks, seasonal fruit, tomatoes,  
cucumber and raspberry dressing*  
GF 39,00

## DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSE

Filet z kurczaka zagrodowego podany na grillowanej cukinii  
i pietruszce z puree marchwiowym i kremowym sosem  
śmietanowym z aromatem boczku

*Free range chicken fillet served on grilled parsnip  
and zucchini with carrot puree and  
cream sauce with bacon aroma*

36,00

Słynna kaczka z modrą kapustą doprawioną suszoną śliwką  
i porzeczkami, podana z domowymi pyzami z naszej pracowni  
*Famous roast duck served with red cabbage with a hint of smoked plum  
and currants with traditional home made steamed dumplings  
(the steamed dumpling are only made in Poznan)*

1/4 – 36,00    1/2 – 61,00

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z sosem do wyboru:  
z sera gorgonzola, z zielonego pieprzu lub z czarnego pieprzu,  
podany z ziemniakami i warzywami sezonowymi  
*Seasoned Polish beef tenderloin steak with 3 sauces to choose from:  
gorgonzola cheese, green pepper or black pepper,  
served with potato and seasonal vegetables*

GF 78,00

Wyborna pieczeń z królika długo duszonego w sosie  
śmietanowo- musztardowym z karmelizowanymi  
buraczkami i jasną kaszą

*Slow-cooked rabbit in cream and mustard sauce  
with caramelized beetroots and groats*

46,00

DESERY – DESSERTS

Tiramisu

*Tiramisu*

18,00

Crème brule

*Crème brule*

16,00

Biskopt przekładany kremem mascarpone na likierze Galliano  
z lodami waniliowymi w kruszonce i sosem wiśniowym  
*Sponge cake layered with mascarpone cream on Galliano liqueur  
with vanilla ice cream in crumble and cherry sauce*

21,00

NAPOJE ZIMNE – COLD DRINKS

Woda Panna / *Panna mineral water*

250 ml – 8,00

Woda Panna / *Panna mineral water*

750 ml – 20,00

Woda Sanpellegrino / *Sanpellegrino mineral water*

250 ml – 8,00

Woda Sanpellegrino / *Sanpellegrino mineral water*

750 ml – 20,00

Woda Cisowianka / *Cisowianka mineral water*

300 ml – 7,00

Woda Cisowianka / *Cisowianka mineral water*

700 ml – 15,00

Coca – Cola

250 ml – 6,00

Soki owocowe Dziadka Franka / *Cold pressed bottled fruit juice*

300 ml – 9,00

Sok ze świeżych owoców / *Fresh fruit juice*

200 ml – 15,00



## B E E R – P I W O

Żywiec beczkowe  
0,33l – 9,00 / 0,5l – 11,00

Lech Premium  
0,33l – 9,00

Pilsner Urquell  
0,33l – 9,00

Paulaner  
0,33l – 11,00

Heineken  
0,33l – 10,00

Praga  
0,33l – 10,00

Żywiec Białe  
0,5l – 9,00

Żywiec Bock  
0,5l – 9,00

## A P P E R I T I F

Campari Bitter 8 cl – 18,00

Martini 8 cl – 16,00

Porto 8 cl – 18,00

Sherry 8 cl – 18,00

## D I G E S T I F

Jägermeister 4 cl – 16,00

Underberg 2 cl – 16,00

## V O D K A P U R E

Smirnoff Vladimir 4 cl – 9,00

Wyborowa 4 cl – 9,00

Finlandia 4 cl – 9,00

## VODKA EXCELLENT

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Smirnoff Black      | 4 cl – 14,00 |
| Belvedere           | 4 cl – 14,00 |
| Finlandia Cranberry | 4 cl – 14,00 |
| Absolut Blue        | 4 cl – 14,00 |
| Śliwowica           | 4 cl – 14,00 |
| Żołądkowa Gorzka    | 4 cl – 14,00 |
| Gin                 | 4 cl – 14,00 |
| Rum                 | 4 cl – 16,00 |
| Tequila             | 4 cl – 18,00 |
| Armagnac            | 4 cl – 32,00 |
| Cognac V.S.         | 4 cl – 20,00 |
| Cognac V.S.O.P.     | 4 cl – 32,00 |
| Cognac X.O.         | 4 cl – 70,00 |
| Brandy              | 4 cl – 18,00 |
| Excellent Brandy    | 4 cl – 28,00 |
| Grappa              | 4 cl – 18,00 |
| Whisky              | 4 cl – 16,00 |
| 12 Years Old Whisky | 4 cl – 22,00 |
| Old Malt Whisky     | 4 cl – 28,00 |
| Whiskey             | 4 cl – 18,00 |

Większość podawanych przez nas win  
jest dostępna również na kieliszki.  
Kelnerzy dysponują informacją  
o aktualnej ofercie.

CENY KIELISZKÓW 8 zł – 14 zł

# WINO MUSUJĄCE – SZAMPAN

## **Prosecco Zardetto Extra Dry DOC Treviso**

*Zardetto Spumanti – Veneto, Włochy*

Szczep: glera / Alk 11,5%

W zapachu jest świeże z wieloma aromatami owoców, wyróżniające jabłko, gruszka z nutami cytryny. Doskonale jako aperitif, oraz do dań lekkich.

75 cl – 80 zł

## **Cava Allegro Brut**

*Gramona Cava – Penedes Hiszpania*

Szczep: cava blend / Alk:12%

Na podniebieniu odczujemy świeżość oraz lekkość smaku z zauważalną lecz dobrze zintegrowaną kwasowością oraz silną ekspresją aromatów pochodzących z kwiatowej osobowości wina. Doskonale delikatne z eleganckim finiszem.

75 cl – 90 zł

## **Moët & Chandon**

*Moët & Chandon – Épernay, Francja*

Moët & Chandon to jedyny szampan będący owocem „assemblage” ponad 200 win. Trzy podstawowe gatunki winogron Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier mieszane są z czerwonym winem pochodzącym z najlepszych szczepów Pinot Noir. Smak przepiękna owocowa świeżość – nuty jabłka, gruszek i cytrusów – która, dojrzewając, odkrywa wspaniały aromat świeżo pieczonych bułeczek francuskich oraz orzechów laskowych.

Na podniebieniu łagodnieje, staje się pełen gładkości i finezji.

37,5 cl – 190 zł / 75 cl – 330 zł

## **Veuve Clicquot Ponsardin Brut**

*Veuve Clicquot – Reims, Francja*

Veuve Clicquot Ponsardin Brut to szampan wytrawny. Wyróżnia go doskonale połączenie delikatności i mocy aromatów. Jest tworzony z 3 gatunków winogron (Pinot Noir, Pinot Meniuer, Chardonnay) pochodzących z około 60 najlepszych winnic. Veuve Clicquot Ponsardin Brut ma piękny żółto-złoty kolor.

Cechuje go niezwykle świeży, owocowy smak.

75 cl – 390 zł

## WINO BIAŁE

### **Cala Verdeca del Salento IGP**

*Feudisalentini – Puglia, Włochy*

Szczep: Verdeca del Salento

Wino o jasno cytrynowej barwie. Delikatne i harmonijne. Wyczuwalne intensywne aromaty grapefruita, brzoskwini, melona oraz skórki z cytryny. W smaku lekkie, owocowe z nutą ananasa i dojrzałego żółtego jabłka.

75 cl – 80 zł

### **Giordano Pinot Grigio / Garganega**

*Giordano – Veneto, Włochy*

Szczep: Pinot Grigio, Garganega

Zebrane dwa popularne winogrona włoskie z rejonu

Wenecji, w smaku delikatne acz subtelne, wyczuwalna mocna owocowość co daje świeżość.

Idealne do sałat, kurczaka, oraz jako aperitif.

75 cl – 70 zł

### **Ciaramonte Inzolia**

*Inzolia DOC Firriato – Sycylia, Włochy*

Szczep: Inzolia / Alk : 12,5%

Wyczuć możemy w tym winie bogactwo zapachów mango, papai, ananasa, migdałów, ziół i kwiatów akacji. Na podniebieniu wino jest orzeźwiające, mineralne z migdałowym słonym finiszem.

Idealne do mięs białych jak i owoców morza.

75 cl – 90 zł

### **Araucano Reserva Chardonnay**

*Hacienda Araucano – Central Valley, Chile*

Szczep: Chardonnay

Wino to oczaruje nas aromatem gruszek oraz pieczonych jabłek z nutami subtelnego dębu oraz wanilii. Na podniebieniu jest bogate, głębokie, miękkie z dużą ilością owocowych aromatów. Doskonale chardonnay do dań z białego mięsa i ryb.

75 cl – 95 zł

### **Vina Real Barell Fermented C.V.N.E**

*Rioja, Hiszpania*

Szczep: Viura

Wino starzone w amerykańskich beczkach przez 6 miesięcy, przez co wydobywa się z niego pełny aromat białych winogron. Pełna owocowość i kwasowość. Doskonale do białych mięs i sałat.

75 cl – 80 zł

### **Eight point Sauvignon Blanc**

*Invivo – Marlborough, Nowa Zelandia*

Szczep: Sauvignon Blanc / Alk 12,5%

W bukietcie dominują owoce tropikalne, limonka i charakterystyczna nuta świeżo krojonej papryki, oraz liści czarnej porzeczki. W ustach żywe i świeże o strukturze dobrze współgrającej z owocem i kwasowością. Bardzo dobre do dań z mięsa białego i owoców morza.

75 cl – 90 zł

### **Resling Tradition**

*Charlès Sparr – Alzacja, Francja*

Szczep: Resling / Alk 13,5%

Cytrusowe owocowe wino wzbogacone o aromaty kandyzowanego ananasa i moreli. Wino wytrawne z przyjemnym cukrem resztkowym.

75 cl – 120 zł

### **Terlano Gewurztraminer DOC**

*Terlano – Alto adagio, Włochy*

Szczep: Gewurztraminer / Alk 14%

Niepowtarzalna jakość aromatycznego charakteru wina jest kontynuowana na podniebieniu, przy czym świeże owoce i żywotna kwasowość łączą się z nutami mineralnymi, pozostawiając bardzo okrągłe i zarazem mocne wrażenie.

Doskonale do dań mocno pikantnych.

75 cl – 150 zł

### **Dry by Tokaj Furmint**

*Mad / Szent Tamas – Tokaj, Węgry*

Szczep: Furmint / Alk 13%

Aromat ostry, kwiatowy, z nutami grejpfrutów, świeżych gruszek i białego pieprzu.

Paleta soczystych owoców, rześka, mineralna, z nieco sławym finałem.

75 cl – 95 zł

### **Chablis AOC**

*Louis Moreau – Burgundia, Francja*

Szczep: Chardonnay / Alk 12,8%

Wino Chablis wykazuje przyjemny atak zapachowy z mineralnymi i kredowymi wskazówkami i doskonałą równowagą w ustach. Jest to bardzo dobre i świeże wino, które będzie ładnie pasować do łososia wędzonego i blinis lub dorsza na parze.

75 cl – 150 zł

## WINO CZERWONE

### **Primitivo di Manduria Papaveri**

*Feudisalentini – Puglia, Włochy*

Wino posiada głęboki, czerwono-rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Aromat wina przypomina dżem owocowy z nutą porzeczki, jeżyny i wiśni.

Wyczuwalne są również aromaty kakao oraz lukrecji.

Miękkie, okrągłe i doskonale zbalansowane.

Idealne w szczególności z duszonym mięsem, sosami oraz grillowanym mięsem czerwonym.

75 cl – 90 zł

### **Valpolicella DOC Classico**

*Cantina Negrar – Veneto, Włochy*

Szczep: Corvina 60%, Corvinone 20%,

Rondinella 20%. / Alk 12%

Wino czerwone, wytrawne. Kolor czerwono-rubinowy z fioletowymi odblaskami. W aromacie są czerwone owoce i zioła, w ustach wino jest ciepłe, aksamitne z gładkimi taninami. Idealne do dań mięsnych.

75 cl – 80 zł

### **Septima Malbec**

*Bodega Septima – Mendoza, Argentyna*

Szczep: Malbec

Aromat świeżych wiśni, wypalonego debu oraz wanilii zmieszane z nutami dżemu truskawkowego.

Na podniebieniu serwuje miękkie i dobrze zrównoważone słodkie taniny.

75 cl – 95 zł

### **Araucano Reserva Carmenere**

*Hacienda Araucano – Colchagua Valley Chile*

Szczep: Carmenere

W zapachu oczaruje nas świeżymi aromatami suszonych śliwek czarnej porzeczki i białego pieprzu.

Na podniebieniu jest krągłe ze zwarta struktura tanin.

Idealne do potraw mięsnych, steków, polędwicy.

75 cl – 120 zł

### **Vina Alberdi Reserva**

*La Rioja Alta – Rioja, Hiszpania*

Szczep: Tempranillo

Intensywny aromat, dominujące dojrzałe czerwone jagody z balsamiczną wonnością. Nuta kawy, wanilii oraz kokosu, dobrze zrównoważone z jedwabistym odczuciem na podniebieniu. 90 / 100 Robert Parker.

75 cl – 160 zł

### **Eight Point Pinot Noir**

*Invivo – Central Otago, Nowa Zelandia*

Szczep: Pinot Noir / Alk 14%

W bukietcie uwodzi połączeniem aromatów wiśni, śliwek i espresso. Na podniebieniu złożone i bogate. Idealne do potraw mięsnych i na kieliszek wieczorem.

75 cl – 90 zł

### **Chateau Grimont Cuvee Prestige**

*Bordeaux, Francja*

Szczep: Merlot 80% Cabernet Sauvignon 20%

Nos intensywny z przewagą aromatów owocowych.

W tle ujawnia pewne nuty wanilii, dymu i węgla drzewnego. Taniny na średnim poziomie, kwasowość umiarkowana, a finisz przyjemny i rozgrzewający.

75 cl – 110 zł

### **Pepe Nero Primitivo**

*Cigno Moro – Apulia, Włochy*

Szczep: Primitivo

Winogrona zbierane ze starych winorośli przynoszą niewielkie, ale bardzo dobre zbiory szczepu Primitivo, który tworzy podstawę do produkcji cudownie miękkiego i harmonijnego czerwonego wina.

Ciemne owoce, takie jak morwy, jeżyny, śliwki, wiśnie. Doskonałe zarówno do dań mięsnych jak i jako aperitif.

75 cl – 80 zł

### **Querciabella Chianti Classico DOCG**

*Querciabella – Toskania Włochy*

Szczep: Sangiovese / Alk 14%

Tak w bukietcie jak i w smaku dominują aromaty dojrzałych owoców: wiśni, jagód i porzeczek oraz akcentów czerwonych kwiatów.

Wyśmienite sangiovese do makaronów.

75 cl – 160 zł

### **La Casetta Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore**

*Cantina negrar – Veneto, Włochy*

Szczep: 65% Corvina, 20% Rondinella,

15% Corvinone / Alk 14%

Bogate aromaty dojrzałych owoców, konfitur z wiśni, z dodatkiem wanilii, cynamonu i orzecha włoskiego.

Wyśmienite wino które doceni każdy koneser, nadaje się do potraw mięsnych.

75 cl – 110 zł