



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.

PRZYSTAWKA – APPETIZER

Śledź w kremowej śmietanie na śliwowicy z jabłkiem i siekanym jajkiem
Herring with cream, plum brandy, apple and chopped egg
18,00

Tatar ze śledzia na carpaccio z buraka z crème fresh i kruszonką z piernika
Herring tartar on beetroot carpaccio with crème fresh and gingerbread crumble
28,00

Carpaccio z łososia z sałatką z rukoli, kaparami i sosem musztardowo-miodowym z gorczycą
Salmon carpaccio with arugula salad, capers and mustard-honey sauce with mustard seeds
33,00

Dorsz atlantycki po grecku w sosie warzywno-pomidorowym
Greek style Atlantic cod in tomato-vegetable sauce
24,00

ZUPA – SOUP

Barszcz z domowymi uszkami faszerowanymi podgrzybkami
Borscht with home-made "uszka" dumplings filled with boletes
14,00

Zupa grzybowa z domowymi łazankami i wiejską śmietanką
Mushroom soup with "lazanki" noodles and cream
17,00

DANIE GŁÓWNE – MAIN COURSE

Domowe pierogi z podgrzybkami i kapustą
Homemade dumplings with boletes and cabbage
29,00

Karp po królewsku, podany na tradycyjnej kapuście z podgrzybkami,
pieczarkami z rusztu i ziemniakami w koperku
Carp with traditional cabbage with boletes, roast champignons and dill potatoes
44,00

Tradycyjny sandacz po polsku, podany z sosem z tartym jajkiem
warzywami gotowanymi na parze i ziemniakami puree
*Traditional Polish zander with grated egg sauce,
steamed vegetables and potato puree*
54,00

DESERT – DESSERT

Piernik z orzechami włoskimi na miodzie spadziowym,
konfiturą różaną i sosem wiśniowym
*Ginger cake with walnuts baked with honeydew honey,
with rose preserve and cherry sauce*
22,00

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

Krem z grillowanej papryki i jabłek z sałatką z cukinii
Grilled bell pepper and apple cream with zucchini salad
GF / WEGE 15,00

Sycylijska zupa z krewetkami, łososiem i sandaczem
Sicilian soup with prawns, salmon and zander
GF 25,00

MAKARONY – PASTA

Carbonara z pancettą, 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

Wykwintna pieczeń z sarny podawana z prażoną kaszą gryczaną,
maślanymi burakami i sosem śmietanowym z rozmarynem

*Roast of roe-deer served with roasted buckwheat,
glazed beetroot and rosemary cream sauce*

46,00

DESERY – DESSERTS

Tiramisu

Tiramisu

18,00

Crème brule

Crème brule

16,00

Torcik dacquoise przekładany kremem mascarpone
z karmelem, figami i prażonymi orzechami laskowymi,
podany na coulis z opitych wiśni

*Dacquoise cake with mascarpone cream
with caramel, figs and roasted hazelnuts
served on cherry coulis*

24,00

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 Borell 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

Charleses 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 słonawym 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 zważyta 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 porzeczki 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