

## — PRZYSTAWKI

### Deska serów regionalnych • 95 zł

masło czosnkowo-ziołowe, miód truflowy, chutney dyniowy, pieczywo

(alergeny: mleko, chili, gluten)

### Deska frutti di mare • 115 zł

kalmary, szaszłyk z kurczaka i krewetek, stek z kalmara, ośmiornica z kindziukiem, tatar z łososia, pieczywo

(alergeny: orzechy, skorupiaki, ryby, gluten)

### Deska mięs • 110 zł

suszony rostbef, tatar z polędwicy wołowej, kacze rillettes, parfait z wątróbki z konfiturą z czerwonej cebuli, pieczywo

(alergeny: mleko, gluten)

### Carpaccio

50g / 190g • 28 zł 100g / 280g • 44 zł

polędwica wołowa, rukola, tapenada z oliwek i kaparów, Grana Padano, pieczywo, cytryna

(alergeny: mleko)

### Krewetki Black Tiger

5 krewetek • 46 zł 3 krewetki • 34 zł

czosnek, chili, pieczone krewetki, kulki krabowe, rukola

(alergeny: mleko, skorupiaki, chili)

### Befszyk tatarski

100g • 38 zł 200g • 46 zł

polędwica wołowa, kapary, cebula, ogórek konserwowy, suszone pomidory, żółtko, pesto bazyliowo-pietruszkowe

(alergeny: jajka, orzechy)

### Panierowane pierścienie kalmarów • 22 zł

sos tatarski

(alergeny: jajka, ryby)

### Panierowane paluszki z piersi kurczaka • 24 zł

sos diabelski, sos dijon

(alergen: jajka, gluten)

### Serce wołowe • 32 zł

sos red wine, piklowane kurki, podgardle, zioła

(alergen: chili)

## — SAŁATY

### Sałata z grillowanym kurczakiem • 44 zł

### Sałata vege • 36 zł

sałata, oliwki z pestką, owoce kaparów, pomidory confit, mozzarella, bazyliowe pesto, pomidorowe aioli, ziarna, Grana Padano

(alergeny: mleko, jaja)

### Sałata z wątróbką drobiową • 32 zł

wątróbki drobiowe, cebula, nalewka wiśniowa, grillowany bekon, sałata lodowa, grzanki, sos dijon

(alergeny: mleko, gorczyca, gluten)

### Sałata:

#### — z kozim serem • 48 zł

#### — z kaczką • 48 zł

konfitura z czerwonej cebuli, burak, żurawina, vinegret malinowy, mix sałat, warzywa marynowane

(alergeny: chili, gluten)

### Sałata:

#### — z łososiem • 52 zł

#### — z kalmarem • 46 zł

mieszanka sałat, jajko w koszulce i panierce bekonowej, pomidory, gorczyca, zioła, ogórek, oliwki z pestką

(alergeny: jajko, chili, gorczyca, ryby, skorupiaki, gluten)

## — MAKARONY\*

### Tagliatelle • 46 zł

szarpana wołowina, kremowy sos musztardowy, gorczyca, jabłko, seler, ser bursztyń, zioła

(alergeny: gluten, mleko, seler, gorczyca, soja)

### Soba z owocami morza • 46 zł

krewetki, małże, kalmar, redukcja pomidorowa z mlekiem kokosowym, zioła

(alergeny: skorupiaki, chili, mleko)

### Kluski z tofu (VEGE) • 42 zł

puree warzywne, vege demi glace, zielone warzywa

(alergeny: mleko, seler, soja, gluten, chili)

### Soba (VEGE) • 36 zł

Chlebowiec, redukcja pomidorowa z mlekiem kokosowym, zioła

(alergeny: mleko)

## — DANIA GŁÓWNE

### **Pierś z kurczaka · 38 zł**

warzywa sezonowe, sos bearnaise, czarny bez, rukiew wodna, puree marchewkowe

(alergeny: jaja, seler, gluten)

### **Pierś z kurczaka · 52 zł**

flambirowane podroby w brandy, rydze w śmietanie, trybula

(alergeny: mleko)

### **Polędwica wieprzowa · 48 zł**

mus grzybowy, grzyby, warzywa sezonowe

(alergeny: mleko, gluten)

### **Biodrówka jagnięca · 78 zł**

puree z brukselki i kapusty pekińskiej, sos red wine, warzywa sezonowe

(alergeny: mleko, seler, chili, gluten)

### **Ragout z dzika · 46 zł**

piwo milk stout, emulsja z migdałów i czosnku, jarzębina, zioła

(alergen: mleko, chili, migdały, gluten)

### **Pierś z kaczki · 58 zł**

wątróbki drobiowe, sos Madeira, jarzębina, puree warzywne, pieczona pietruszka, buraki, siemię lniane, puder z żurawiny

(alergeny: mleko, gluten, seler)

### **Sznycel cielęcy · 48 zł**

jajko sadzone, sałatka: ogórek, groszek, mięta, jogurt, kwaśne ziemniaki - danie dawnego Wrocławia

(alergeny: mleko, jajka, gluten)

### **Marynowany stek z polędwicy wołowej · 86 zł**

masło czosnkowo-ziołowe, konfitura z czerwonej cebuli, grillowane warzywa

— **dobrze wysmażony** 130g

— **średnio wysmażony** 170g

— **krwisty** 180g

— **surowy** 200g

(alergeny: mleko)

### **Filet z suma · 62 zł**

hummus z fasoli, ogon wołowy, mini cebulki, redukcja śliwkowa, zioła

(alergeny: mleko, gluten, ryby)

### **Łosoś atlantycki · 56 zł**

grillowana ośmiornica, mięso z małży, bisquit krewetkowy, zielone warzywa

(alergeny: mleko, skorupiaki, seler)

### **Zapiekany filet z halibuta · 64 zł**

kurki, gorgonzola, avocado, sałatka: marynowane cebulki, oliwki, karczochy

(alergeny: mleko)

## DODATKI

### **Ziemniaki bubble&squeak · 8 zł**

(alergeny: mleko)

### **Frytki · 8 zł**

### **Czarna soczewica · 8zł**

ziarna, zioła

(alergeny: mleko)

## — DESERY

### Crème brûlée • 22 zł

owoce, kruszonka z płatków owsianych i masła  
(alergeny: orzechy, mleko, jajka, gluten)

### Fondant czekoladowy z lodami prosecco • 22 zł

(alergeny: jajka, mleko, gluten)

### Selekcja lodów rzemieślniczych • 26 zł

(alergeny: mleko, gluten, orzechy)

### Kluski leniwe z tofu • 20 zł

chutney dyniowy, olej z prażonych orzechów włoskich

(alergeny: orzechy, gluten, soja)

### Deser dnia • 18 zł

(zapytaj obsługę)

\* Dania mogą zawierać  
śladowe ilości chili i glutenu

## LUNCH MENU

ZUPA  
+  
DANIE GŁÓWNE

**29 ZŁ**

od poniedziałku do piątku

12:00 — 17:00

## MENU WEEKENDOWE

ZUPA  
+  
DANIE GŁÓWNE  
+  
DESER

**42 ZŁ**

## SMAKOWAŁO?

zamelduj się lub oceń nas na:  
[facebook.com/podpapugami](https://www.facebook.com/podpapugami)

**DZIĘKUJEMY!**