

★ MENU ★



— PRZYSTAWKI

Deska serów regionalnych • 95 zł

masło czosnkowo-ziółowe, 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 • 48 zł 3 krewetki • 34 zł

czosnek, chili, pieczone krewetki, kulki krabowe, rukola

(alergeny: mleko, skorupiaki, chili)

Befsztyk 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 • 46 zł

Sałata vege • 38 zł

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

(alergeny: mleko, jaja)

Sałata z wątróbką drobiową • 36 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 bursztyn, 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 • 42 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)

Filet z bązanta • 62 zł

guanciale, bulion drobiowy, groszek zielony, por, sos demi-glace

(alergeny: laktoza, seler, chili)

Połędwica 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 • 48 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 • 52 zł

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

(alergeny: mleko, jajka, gluten)

Marynowany stek

z polędwicy wołowej • 94 zł

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

— **dobrze wysmażony** 130g

— **średnio wysmażony** 170g

— **krwisty** 180g

— **surowy** 200g

(alergeny: mleko)

Łosoś atlantycki • 56 zł

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

(alergeny: mleko, skorupiaki, seler)

Zapiekaną filetem 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

parfait z chałwy, lody mango-marakuja,
lody belgijska czekolada

(alergeny: mleko, gluten, orzechy)

„Baklava” · 24 zł

ciasto filo, orzechy, ser mascarpone,
chałwa, sezam, belgijska czekolada,
lody mango-marakuja

(alergeny: laktoza, orzechy, sezam, gluten)

Deser dnia · 18 zł

(zapytaj obsługę)

LUNCH MENU

ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE

32 ZŁ

od poniedziałku do piątku

do 17:00

MENU WEEKENDOWE

ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE
+
DESER

46 ZŁ

soboty i niedziele

do 17:00

SMAKOWAŁO?

zamelduj się lub oceń nas na:
facebook.com/podpapugami

DZIĘKUJEMY!

* *Dania mogą zawierać
śladowe ilości chili i glutenu*