

★ MENU ★



— PRZYSTAWKI

Deska serów regionalnych • 95 zł

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

(alergeny: laktoza, chili, gluten)

Deska frutti di mare • 125 zł

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

(alergeny: skorupiaki, ryby, gluten)

Deska mięs • 120 zł

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

(alergeny: laktoza, gluten)

Carpaccio

50g / 190g • 28 zł 100g / 280g • 46 zł

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

(alergen: laktoza)

Krewetki Black Tiger

5 krewetek • 52 zł 3 krewetki • 34 zł

czosnek, chili, pieczone krewetki, kulki krabowe, rukola

(alergeny: laktoza, skorupiaki, chili)

Befszyk tatarski

100g • 38 zł 200g • 48 zł

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

(alergeny: jajka, orzechy)

Panierowane pierścienie kalmarów • 28 zł

sos tatarski

(alergeny: jajka, ryby)

Panierowane paluszki z piersi kurczaka • 26 zł

sos diabelski, sos dijon

(alergeny: jajka, gluten)

Serce wołowe • 36 zł

sos red wine, piklowane kurki, podgardle, ziola

(alergen: chili)

— SAŁATY

Salata z grillowanym kurczakiem • 48 zł

Salata vege • 38 zł

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

(alergeny: laktoza, jaja)

Salata z wątróbką drobiową • 36 zł

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

(alergeny: laktoza, gorczyca, gluten)

Salata z kozim serem • 52 zł

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

(alergeny: chili, gluten)

Salata z łososiem • 54 zł

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

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

— MAKARONY

Tagliatelle • 48 zł

szarpana wołowina, kremowy sos musztardowy, gorczyca, jabłko, seler, ser bursztyn, ziola

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

Soba z owocami morza • 48 zł

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

(alergeny: skorupiaki, chili, laktoza)

— DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka - 42 zł

warzywa sezonowe, sos bearnaise, czarny bez, puree marchewkowe, zioła

(alergeny: jaja, seler, gluten)

Pierś z kurczaka - 52 zł

flambirowane podroby w brandy, rydze w śmietanie, zioła

(alergen: laktoza)

Filet z bażanta - 68 zł

guanciaie, bulion drobiowy, groszek zielony, por, sos demi-glace, zioła

(alergeny: laktoza, seler, chili)

Polędwica wieprzowa - 54 zł

mus grzybowy, boczniki, warzywa sezonowe, piklowane kurki

(alergeny: laktoza, gluten)

Ragout z dzika - 56 zł

piwo milk stout, emulsja z migdałów i czosnku, jarzębina, marynowany karczoch, marynowane cebulki, zioła

(alergeny: laktoza, chili, migdały, gluten)

Pierś z kaczki - 58 zł

wątróbki drobiowe, sos Madeira, jarzębina, puree warzywne, warzywa sezonowe, zioła

(alergeny: laktoza, gluten, seler)

Sznycel cielęcy - 54 zł

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

(alergeny: laktoza, jajka, gluten)

Marynowany stek z polędwicy wołowej - 98 zł

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

– dobrze wysmażony 130g

– średnio wysmażony 170g

– krwisty 180g

– surowy 200g

(alergen: laktoza)

Łosoś atlantycki - 62 zł

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

(alergeny: laktoza, skorupiaki, seler)

Zapiekany filet z halibuta - 68 zł

kurki, gorgonzola, avocado, marynowane cebulki, oliwki, karczochy, pomidory, zioła

(alergen: laktoza)

— WEGETARIAŃSKIE DANIA GŁÓWNE

Prażuchy z grzybami i czarną soczewicą - 36 zł

szpinak, portobello, vege demi-glace, olej rzepakowy tłoczony na zimno

(alergeny: gluten, soja, chili)

Seitan w BBQ - 48 zł

frytki z batatów, sałatka tricolore z pomidorów

(alergeny: gluten, chili)

Pulpety z ciecierzycy - 36 zł

sos z karczochów, vege demi-glace, sałatka z warzyw (por, cebula dymka, groszek, liście brukselki, sałata rzymska, sos winegret), zioła

(alergeny: seler, laktoza, jaja, soja)

DODATKI

Ziemniaki bubble&squeak - 8 zł

(alergen: laktoza)

Frytki - 8 zł

Czarna soczewica - 8 zł

ziarna, zioła

(alergen: laktoza)

— DESERY

Crème brûlée • 22 zł

owoce, bezy, kruszonka z płatków owsianych i masła

(alergeny: orzechy, laktoza, jajka, gluten)

Fondant czekoladowy z lodami prosecco • 24 zł

owoce, bezy, kruszonka z płatków owsianych i masła

(alergeny: jajka, laktoza, gluten)

Selekcja lodów rzemieślniczych • 26 zł

parfait z chałwy, lody mango-marakuja, lody belgijska czekolada, owoce, bezy, kruszonka z płatków owsianych i masła

(alergeny: laktoza, gluten, orzechy)

„Baklava” • 26 zł

ciasto filo, orzechy, ser mascarpone, chałwa, sezam, belgijska czekolada, lody mango-marakuja, owoce, bezy, kruszonka z płatków owsianych i masła

(alergeny: laktoza, orzechy, sezam, gluten)

LUNCH MENU

ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE

34 ZŁ

od poniedziałku do piątku
do 17:00

MENU WEEKENDOWE

ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE
+
DESER

48 ZŁ

soboty i niedziele
do 17:00

SMAKOWAŁO?

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

DZIĘKUJEMY!

* Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości chili i glutenu