
Restauracja Culinaria
The Culinaria Restaurant

KARTA DAŃ

Menu

Stwórca każąc człowiekowi jeść, aby mógł żyć

Za zachętę dał mu apetyt, a za nagrodę – przyjemność

"...Lord told the man how to eat, to survive

For encourage gave him appetite and for prize - gave pleasure..."

Anthelme Brillat-Savarinem

*Przekąskę czyli coś na dobry początek... /
Starters – something good to begin with...*

<i>Carpaccio z polędwicy z parmezanem i świeżym pesto</i>	<i>19,50 zł</i>
<i>Sirloin carpaccio with parmesan cheese and pesto</i>	
<i>Befsztyk tatarski z żółtkiem i dodatkami</i>	<i>19,50 zł</i>
<i>Tartare steak with egg yolk and additions</i>	
<i>Foie gras to francuska wątróbka z patelni pachnąca kulinarną rozpustą podlewana koniakiem we własnym delikatnym sosie rozgrzeszona płatkami prażonych migdałów</i>	<i>32,00 zł</i>
<i>Foie gras is a French liver from a frying pan smelling with culinary debauchery basted with cognac in its own delicate sauce absolved with slices of roasted almonds</i>	
<i>Tatar z łososia norweskiego</i>	<i>23,50 zł</i>
<i>Tartare steak from Norwegian salmon</i>	

Świeże małże Św. Jakuba smażone na maśle, aromatyzowane Pernodem 28,00 zł
na zielonych sałatach z chutneyem brzoskwińowym

St. Jacob fresh mussels fried on butter, flavoured with Pernod on green lettuces with peach chutney

Caltagirone – wyborne krewetki królewskie z sosie z czarnych trufli 26,00 zł

Caltagirone – delicious king shrimps in sauce of black truffles

Krewetki królewskie zapiekane w cieście francuskim ze szpinakiem z 20,00 zł
dodatkiem sosu czosnkowego z zielonym pieprzem

King shrimps baked in French pastry with spinach and garlic sauce with green pepper

Krewetki smażone na oliwie z czosnkiem z dodatkiem greckiego sosu 20,00 zł
tzatziki

Fresh shrimps fried In olive and garlic with tzatzik Greek sauce

Camembert z rusztu z konfiturą porzeczkową i winną śliwką 12,00 zł

Grilled camembert with currant preserve and vinous plum

Zupy / Soups

<i>Żurek staropolski z jajkiem i grzybami</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Traditional Polish zhur with egg and mushrooms</i>	
<i>Barszcz z pasztecikiem</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Borsch with a croquet</i>	
<i>Barszcz czysty</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Pure borsch</i>	
<i>Borowikowa z groszkiem ptysiowym</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Boletus soup with puff pastry croutons</i>	
<i>Borowikowa pod francuskim kapeluszem</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Boletus soup under French hat</i>	
<i>Gulaszowa z pieczywem</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Goulash soup with the bread</i>	
<i>Flaczki z pieczywem</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Chitterlings with the bread</i>	
<i>Krem serowy z grzankami</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Cheese cream with toasts</i>	
<i>Tajska zupa kokosowa z kurczakiem i trawą cytrynową</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Thai coconut soup with chicken and lemon grass</i>	

*Dania główne z pieca, które zasługują na szczególne uznanie /
Main courses from stove which deserve a special esteem*

*Grilowana polędwica "A la Culinaria" na tarcie z opiekаныmi
warzywami i grzybami w śmietanie 42,00 zł*

Grilled sirloin "a la Culinaria" on a tart with baked vegetables and mushrooms in cream

*Golonka po bawarsku skrzętnie w piwie duszona w sosie 100g –
z warzywnym julienne 5,50 zł*

Bavarian pork knuckle carefully stewed in beer with julienne vegetable sauce

*Poznańska kaczka pieczona akuracie w całości z jabłkami,
na modrej kapuście z sosem rumianym i kopytkami 35,00 zł*

Poznan duck fried justly with apples, on red cabbage with ruddy sauce with potato dumplings

*Piers z kaczki w chrupiącej skórcie na sposób poznański podana z
czerwoną kapustą i pyzami 33,00 zł*

Duck breast with crisp skin in Poznań way server with red cabbage and potato dumplings

...inne dania główne równie smaczne i sycące /

... other main courses equally delicious and satiating

Befsztyk z polędwicy w sosie pieprzowym

41,00 zł

Beef steak of sirloin in pepper sauce

Tournedo Rossini z polędwicy wołowej z szynką i Foie Gras,

45,00 zł

sos z pieczarek na białym winie

Rossini tournedo of beef sirloin with ham and Foie Gras, champignon sauce on

Befsztyk z polędwicy na sposób kucharzy z restauracji One Pico z Dublina

42,00 zł

Sirloin steak made in way of cooks from One Pico Restaurant in Dublin

Poładwica wołowa z masłem ziołowym na warzywnym spaghetti

42,00 zł

Fillet steak with herbal butter on vegetable spaghetti

Półmisek mięs grillowanych dla dwóch osób w trzech sosach

64,00 zł

(poładwiczka wieprzowa, stek argentyński, pierś z kurczaka)

Platter of grilled meat for two people in three sauces (pork sirloin, Argentinian steak, chicken breast)

Poładwiczka wieprzowa Grand Guear z pomidorami secchi - w sosie ze smardzami prawdziwkami i ziołami podana na szpinaku z fetą i włoskimi

32,00 zł

kluseczkami gnocchii

Grand Guerar pork sirloin with secchi tomatoes – in sauce with morels, king boletes and herbs served in spinach with feta cheese and Italian gnocchii dumplings

Włoska klasyka z drobiu czyli pierś nadziewana szpinakiem z ricottą i suszonymi pomidorami w lekkim sosie śmietanowym z gorgonzola i szynką 28,00 zł

Italian classic of poultry i.e. chicken breast stuffed with spinach from ricotta cheese and dried tomatoes in soft creamy sauce with gorgonzola and ham

Pierś z kurczęcia faszerowana gorgonzolą i brokułami z sosem carbonara 27,00 zł

Chicken breast stuffed with gorgonzola and broccoli with carbonara sauce

Sznicel z indyką z sosem tatarskim i sadzonym jajkiem 25,00 zł

Schnitzel of turkey with tartar sauce and fried egg

Kotlet de volaille z frytkami 21,00 zł

Cutlet de Volaille with fries

Shoarma z kurczaką z sosem czosnkowym, frytkami i surówką 20,00 zł

Shoarma with chicken in garlic sauce, fries and salad

Roladka z kurczaką zapieczona z grillowanym bakłazanem, cukinią i serem mozzarella na śmietanowym sosie z pomidorkami cherry 27,00 zł

Roulade of chicken roasted with grilled eggplant, zucchini and mozzarella cheese on cream sauce with cherry tomatoes

Klasyczny kotlet poznański panierowany w grzankach na glazurowanej marchewce z sezamem i sosem serowym, pieczone ziemniaki 20,00 zł

Classical Poznański cutlet in toasts on glazed carrots with sesame and cheese sauce with roast potatoes

Nowozelandzkie kotleciki jagnięce pachnące ziołami i francuską musztardą na rukoli, kontrast ciemnego sosu z Waldweinem i szalotką 47,00 zł

New Zealand lamb cutlets fragrant with herbs and French mustard on ruccola contrasted with Waldwein sauce and shallot

Sznicel cielęcy w sosie pomidorowym z pepperoni, oliwkami i szynką parmeńską 36,00 zł

Veal schnitzer in tomato sauce and pepperoni, Oliver and Parma ham

Stek cielęcy pachnący świeżym rozmarynem w sosie truflowym z grzybkami shitakę 36,00 zł

Veal steak fragrant with fresh rosemary in truffle sauce with shitakę mushrooms

Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo – musztardowym z ziemniaczkami puree i pomarańczową marchewką 32,00 zł

Pork sirloin In cream and mustard sauce with potato puree and an orange carrot

Sznicelki wieprzowe duszone w prawdziwkach z octem balsamicznym 32,00 zł

Pork schnitzels stewed on boletus with balsamic vinegar

Piccata wieprzowa z grilowanymi pomidorami z parmezanem w sosie śmietanowym z gorgonzolą i szynką 32,00 zł

Piccata pork with grilled tomatoes with the parmesan cheese in the creamy sauce with gorgonzola and ham

Polędwiczka oprószana bratouxem, nadziewana karczochami, na rucoli z włoskim serem Grana Padano i Guacamole 32,00 zł

Sirloin powdered with bratoux, stuffed with artichokes on ruccola with Italian Padano chesse and Guacamole sauce

<i>Żeberka wieprzowe pieczone na sposób amerykański (300g)</i>	<i>24,00 zł</i>
<i>Spare ribs roast in American way</i>	
<i>Karczek wieprzowy grillowany z sosem czosnkowym i ziemniaczkami na złoto</i>	<i>20,00 zł</i>
<i>Grilled pork neck with garlic sauce and potatoes in gold colour</i>	
<i>Kotlet schabowy panierowany z pieczarkami</i>	<i>19,00 zł</i>
<i>Breaded pork cutlet with champignons</i>	
<i>Golonka peklowana z kapustą z grzybami - wg/wagi</i>	<i>100 gr – 5,00 zł</i>
<i>Pickled knuckle of pork with cabbage and mushrooms – according to weight</i>	
<p>*****</p>	
<i>Spaghetti po Bolońsku w interpretacji Culinarii</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Spaghetti Bolognese in Culinaria interpretation</i>	
<i>Makaron penne zapiekany z brokułami, szpinakiem i parmezanem</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Penne pasta grilled with broccoli, spinach and parmesan cheese</i>	
<i>Makaron penne z kurczakiem, borowikami i cukinią</i>	<i>17,00 zł</i>
<i>Penne pasta with chicken, boletuses and zucchini</i>	
<i>Makaron farfalle w sosie ze smardzami i prawdziwkami</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Farfalle pasta in sauce with morels and king boletus</i>	
<i>Makaron Tagliatelle z krewetkami, paluszkami krabowymi i marynowanym czosnkiem</i>	<i>21,00 zł</i>
<i>Tagliatelle pasta with shrimps, crab sticks and marinated garlic</i>	
<i>Pyzy drożdżowe w sosie myśliwskim</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Yeast dumplings boiled in steam in hunter sauce</i>	

Łosoś z rusztu ze szpinakiem i sosem kurkowym na słodko-kwaśnej sałatce z ogórków 31,00 zł

Grilled salmon with spinach and chantarelle sauce on sweet and sour cucumber salad

Złota Dorada lub złoty Labrakś z patelni z niebanalną sałatką z papryki i puree ziemniaczanym 34,00 zł

Gold gilthead and gold labrax seabrim from frying pan with original paprika salad and potato puree

Dorada z patelni z masłem ziołowym z pierożkami ze springrolu w sosie rakowym z koperkiem 34,00 zł

Gilthead from Flying pan with herb butter and piroshkas of springroll In crab sauce with fennel

Rybny plater grillowanych śródziemnomorskich pyszności (Dorada lub Labrakś, łosoś, krewetki w całości) - dla 2 osób 69,00 zł

Delicious grilled fish plate of Mediterranean (gilt-head bream or labrax, salamon, whole shrimps) – for 2 persons

Filet z Soli Dover smażony na maśle z sosem z pomidorów cherry i orzeszków pinii 29,00 zł

Dover sole filet fried on butter with cherry tomato sauce and stone pine nuts

Złoty pstrąg z patelni pachnący koperkiem w sosie z suszonych na słońcu pomidorów 26,00 zł

Gold trout from frying pan with fennel fragrance in a sauce of sun-dried tomatoes

Dla dzieci / For children

Filecik z piersi kurczaka w chrupiącej panierce z ketchupem i frytkami 12,00 zł

Chicken Breast fillet in Crispi coating with ketchup and fries

Spaghetti po Bolońsku – ½ porcji 7,00 zł

Bologne spaghetti - half

Shoarma z kurczaka z sosem czosnkowym i frytkami 12,00 zł

Shoarma from chicken with garlic French fries

Nuggetsy z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami 15,00 zł

Chicken nuggets in crispy coating with fries

Sałatki jako samodzielne dania /

Salads as individual dishes

<i>Sałatka Cezara z grillowanym kurczakiem, parmezanem i grzankami czosnkowymi</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Caesar salad with grilled chicken, parmesan cheese and garlic toasts</i>	
<i>Sałatka z pieczonym camembertem i płatkami chrupiącego bekonu</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Salad with baked camembert cheese and crisp bacon slices</i>	
<i>Sałatka z kurczakiem, sosem czosnkowym i grzankami</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Salad with chicken, garlic sauce and toasts</i>	
<i>Sałatka grecka z serem feta i oliwkami</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Greek salad with feta cheese and olives</i>	
<i>Pikantna Tajska sałatka z płatkami połówki wołowej krojonej w sposób stanowczy pachnąca świeżą kólendrą</i>	<i>23,00 zł</i>
<i>Hot Thai salad with beef sirloin slices cut in firm way, smelling with fresh coriander</i>	
<i>Sałatka szefa w której połączyliśmy mieszane sałaty, z szynką parmeńską, melonem, wędzonym łososiem, warzywami, delikatną mozzarellą, i bruschett'ą</i>	<i>19,00 zł</i>
<i>Chef's salad in which we united mixed lettuces with Parma ham, melon, smoked salmon, vegetables, delicate mozzarella and bruschetta</i>	

Desery i słodkości / Desserts and sweets

Lodowy deser ze śliwkami i śliwowicą, którym wygrywalismy konkursy kulinarne 13,00 zł

Culinaria ice-cream dessert with plums and plum vodka, which we won culinary competitions

Zapiekane owoce na gorąco z kruszanką i lodami waniliowymi 12,00 zł

Hot baked fruits with crushonka crumbs and vanilla ice-cream

Strudel jabłkowy skąpany w sosie waniliowym 12,00 zł

Apple stollen dipped in vanilla sauce

Gorące maliny z lodami waniliowymi 9,00 zł

Hot raspberries with vanilla ice-cream

Owoce na gorąco(truskawki, jagody, maliny, śliwki) z biszkoptem i kremem z serką mascarpone 11,00 zł

Warm fruit (strawberries, berries, raspberries, plums) with a biscuit and mascarpone cheese cream

Lodowe fantazje z owocami i bitą śmietaną 9,00 zł

Ice fantasies with fruit and whipped cream

Salatka owocowa z Amaretto 7,00 zł

Fruit salad with Amaretto

Omlet z dżemem 6,00 zł

Omelette with jam

Naleśniki z dżemem (2 szt) 7,00 zł

Pancakes with jam (2 pcs)

Dodatki / Additions

<i>Frytki</i> <i>Fries</i>	<i>4 zł</i>	<i>Sos tatarski</i> <i>Tartare sauce</i>	<i>4 zł</i>
<i>Ziemniaki z wody</i> <i>Boiled potatos</i>	<i>3 zł</i>	<i>Sos czosnkowy</i> <i>Garlic sauce</i>	<i>3 zł</i>
<i>Ziemniaki na zloto</i> <i>Fried potatoes in gold colour</i>	<i>4,00 zł</i>	<i>Sos mysliwski</i> <i>Hunter sauce</i>	<i>4,00 zł</i>
<i>Krokiety ziemniaczane</i> <i>Potato croquettes</i>	<i>4,00 zł</i>	<i>Pyzy – (3 szt)</i> <i>Potato dumplings (3 pcs)</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Kapusta zasmażana z grzybami</i> <i>Cabbage fried with mushrooms</i>	<i>4,00 zł</i>	<i>Surówka</i> <i>Salad</i>	<i>3,00 zł</i>
<i>Kapusta modra na słodko-kwaśno</i> <i>Sweet and sour red cabbage</i>	<i>4,00 zł</i>	<i>Buraczki</i> <i>Red beed</i>	<i>4,00 zł</i>
<i>Kosz gorących bułeczek – 3 szt, masło</i> <i>Basket of hot rolls - 3 pcs ,butter</i>	<i>6,00 zł</i>	<i>Ketchup, majonez, musztarda, chrzan</i> <i>Ketchup, mayonnaise, mustard and horse radish</i>	<i>2,00 zł</i>

Napoje gorące / Warm drinks

<i>Kawa /Coffe</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Kawa espresso / Espresso</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Kawa cappuccino / Capuccino</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Kawa LATTE /Latte</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Herbata LIPTON / Tea</i>	<i>3,00 zł</i>
<i>Czekolada / Chocolate</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Herbaty smakowe proszę zapytać obsługę o rodzaje</i>	<i>4,00zł</i>
<i>Flavoured tea - ask waiters about types, please</i>	

01.09.2014 10:12



Napoje / Drinks

Coca-Cola, *Coca-Cola light*, *Fanta*, *Sprite*, *Kinley* 0,2l

5,00 zł

Kropla BeskiduTM

niegazowana, gazowana 0,2l

still, sparkling mineral water 0,2 l

5,00 zł

Cappy[®]

*Soki - pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy,
czarna porzeczka, multiwitamina 0,2l*

Juices: orange, apple, grapefruit, blackcurrant, multiwitamin 0,2l

5,00 zł



Nestea brzoskwiniowa (peach) 0,25l -

Nestea cytrynowa (lemon) 0,25l

5,00 zł

Burn, Red Bull napoje energetyczne 0,25l

Energy drink 0,25l

8,00zł

Soł pomidorowy 0,33l

Tomato juice 0,33l

Kubus

(multiwitamin juice) 0,33l

5,00 zł

Piwo/Beer

<i>ŻYWIEC beczkowe 0,5l</i>	<i>7,00zł</i>
<i>ŻYWIEC beczkowe 0,3l</i>	<i>5,00zł</i>
<i>WARKA , Warka Radler 0,5l</i>	<i>6,00zł</i>
<i>WARKA STRONG 0,5l</i>	<i>6,00zł</i>
<i>HEINEKEN 0,33l</i>	<i>5,00zł</i>
<i>DESPERADOS 0,5l</i>	<i>7,00zł</i>
<i>ŻYWIEC niskoalkoholowy 0,33l (low alcohol)</i>	<i>6,00zł</i>
<i>ŁECH pils 0,5l</i>	<i>6,00zł</i>
<i>TYSKIE 0,5l</i>	<i>6,00zł</i>
<i>REDD'S 0,4l</i>	<i>7,00zł</i>
<i>ŁECH bezalkoholowy FREE 0,33l (alcohol free)</i>	<i>6,00zł</i>

Wódki/Vodka

<i>Finlandia - 50 ml</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Finlandia Cranberry - 50 ml</i>	<i>9,00zł</i>
<i>Finlandia Redberry - 50 ml</i>	<i>9,00zł</i>
<i>Finlandia Lime - 50 ml</i>	<i>9,00zł</i>
<i>Wyborowa - 50 ml</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Żubrówka biała(white) - 50 ml</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Tequila SAUZA - 50 ml</i>	<i>15,00zł</i>
<i>Żubrówka - 50 ml</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Finlandia - 50 ml</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Finlandia Cranberry - 50 ml</i>	<i>9,00zł</i>
<i>Malibu - 50 ml</i>	<i>10,00zł</i>
<i>Seagram's Gin - 50 ml</i>	<i>10,00zł</i>
<i>Bacardi - 50 ml</i>	<i>13,00zł</i>

Whisky

<i>Chivas REGAL 12YO 50 ml</i>	<i>20,00zł</i>
<i>Johnnie Walker Black Label 50 ml</i>	<i>25,00zł</i>
<i>Ballantine's 50 ml</i>	<i>14,00zł</i>
<i>Jack Daniels 50 ml</i>	<i>18,00zł</i>
<i>William Grant's 50 ml</i>	<i>12,00zł</i>

Koniaki i Brandy / Cognac and Brandy

<i>Martell V.S. - 50 ml</i>	<i>28,00zł</i>
<i>Stock'84 - 50ml</i>	<i>13,00zł</i>

Likiery / Liqueur

<i>Passoa 50 ml</i>	<i>10,00zł</i>
<i>Amaretto 50 ml</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Bailey's Irish Cream 50 ml</i>	<i>11,00zł</i>
<i>Bols Blue 50 ml</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Campari 50 ml</i>	<i>11,00zł</i>
<i>Jagermeister 50 ml</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Creme de Bananas 50 ml</i>	<i>13,00zł</i>
<i>Creme de Cacao 50 ml</i>	<i>13,00zł</i>
<i>Apricot Brandy 50 ml</i>	<i>13,00zł</i>
<i>Red Orange 50 ml</i>	<i>16,00zł</i>
<i>Peppermint 50 ml</i>	<i>13,00zł</i>
<i>Kahlua coffe 50 ml</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Bols Kiwi 50ml</i>	<i>12,00zł</i>

DRINKI I KOKTAJLE / DRINKS AND COCTAILS



Cuba Libre 150ml

Bacardi rum, Coca cola, 18,00zł
Cytryna (lemon), lód (ice)



Jack Daniel's & Coca Cola 150ml

Jack Daniel's, Coca cola, 20,00zł
Cytryna (lemon), lód (ice)



Georgia Lime 150ml

Wódka wyborowa, Coca cola, 14,00zł
Limonka (lime), lód (ice)

Wściekły Pies/"Mad dog" 50ml

Wyborowa Vodka, 6,50zł
Syrop malinowy (raspberry syrup), Tabasco

Ballantine's Holiday 100ml

Ballantine's, Amaretto, 25,00zł
Sok pomarańczowy (orange juice)

Blue Lady 100ml

Blue curacao, Seagram's gin, 18,00zł
Sok z cytryny (lemon juice)

Paradise 160ml

Seagram's gin, Apricot brandy 18,00zł

Sok pomarańczowy (orange juice)

Kamikadze (4x40ml)

20,00zł

Blue curacao, Wyborowa vodka,

Sok z cytryny (lemon juice), Lód (ice)

Snake 160ml

15,00zł

Peppermint, Finlandia vodka,

Sprite, Lód (ice)

Krwawa Mary/Bloody Mary 150ml

Wyborowa Vodka,

12,00zł

Sok pomidorowy (tomato juice),

Tabasco, pieprz (pepper)

Zachód Słońca /Sunset 150ml

Finlandia cranberry, Blue curacao,

15,00zł

Sok pomarańczowy (orange juice)

Sok grejfrutowy (grapefruit juice)

Gin po Francusku/ "French style gin " 150ml

Martini Bianco,

22,00zł

Seagram's gin, Lód (ice)

After Dinner (coctail) 110ml 20,00zł

Bailei's Irish Cream, Ballantines's whisky,

Kahlua, Śmietanka (cream)

Americano (coctail) 100ml

Campari, Maritni Bianco, 23,00zł

Łód (ice)

HAITI 150ml

Seagram's Gin, Creme de bananes, 14,00zł

Spite, Łód (ice)

Gin z Tonikiem/Gin and Tonic 150ml

Seagram's Gin, Cytryna (lemon), 14,00zł

Tonic

TaTanka 150ml

Żubrówka (Bison Vodka), 10,00zł

Sok jabłkowy (apple juice)

Blue EMANUELLE 130ml

Malibu, Blue curacao, 20,00zł

Mleko (milk), Łód (ice)



SMACZNEGO
HAVE A NICE MEAL