

Menu a la carte

Szef Kuchni *Marcin Korzeniecki* poleca

Przystawki Starters

Carpaccio z buraka [5,11] 16 zł podane na humusie z pokruszonym kozim serem <i>Beetroot carpaccio, served on humus with grated goat cheese</i>
Tatar ze śledzia [7] 14 zł z cebulą, jabłkiem, śmietaną i topinamburem <i>Herring tartar with onion, apple, sunchoke and cream</i>
Kaszanka [1,3,7] 12 zł w panierce panko podana z prażynką, sosem chrzanowym i musem jabłkowym <i>Blood pudding in panko coating, served with crisp, horseradish cream and apple mousse</i>
Drobiowa wątróbka [8] 12 zł podana na pieczonym jabłku, w sosie z cydru z orzechem włoskim i chipsem z topinamburu <i>Chicken liver served on baked apple in cider reduced sauce with walnuts and sunchoke crisps</i>

Zupy Soups

Krem z białych warzyw [7,9] 12 zł podany z białą czekoladą <i>White vegetables cream served with white chocolate</i>
Staropolska ziemniaczanka z boczkiem [1,9] 12 zł <i>Old polish potato and bacon soup</i>

Dania główne Main course meat

Pieczone żebro 32 zł na zasmażanej kapuście podane z pieczywem (400g) <i>Roasted rib served on fried sour cabbage, served with bread</i>
Policzki wołowe [1,3,7] 36 zł z goździkami i pomarańczą, ziemniaczanym puree, warzywami sezonowymi (180g) <i>Beef cheeks served with orange zest & cloves, on potato puree and seasonal veggies</i>
Pierś z kaczki [3,9] 32 zł z pieczonym jabłkiem, rozmarynem i puree selerowym (230g) <i>Duck breast fillet served with baked apple, rosemary and a celery puree</i>
Wieprzowe medaliony [1,3,7,8] 28 zł w sosie serowym, podane z kopytkami oraz karmelizowanym burakiem i ziołowym chrustem (160g) <i>Pork medallions in a creamy cheese sauce, served with gnocchi, caramelized beetroot and herby angel wings</i>
Wołowy gulasz [1,9,10] 56 zł podany w kociołku ze świeżym pieczywem - porcja dla 2 osób (800g) <i>Beef stew served in a kettle with bread - serving for 2 persons</i>
Szab z kością [1,3,7] 28 zł podany z chrzanowym puree, z sosem cytrynowym i redukcją z cydru (200g) <i>Pork loin served with horseradish puree, lemon mousse and reduced cider</i>

organizujemy spersonalizowane imprezy okolicznościowe!
biuro@eliptic,
o szczegóły zapytaj obsługę

rezerwacje:
tel. 71 305 07 82
rezerwacje@eliptic.pl

Ryby Main course fish

Halibut [1,3,4] 34 zł podany z czarną soczewicą, lemon curd i pudrem z buraka (120g) <i>Halibut served on black-wadi, with lemon curd and powdered beetroot</i>
Sum [3,4,7] 28 zł podany z kaszą pęczak, warzywami i sianem z pora (120g) <i>Catfish served with pearl barley, vegetables and leek angel wings</i>
Sandacz [3,4,7] 32 zł podany z cytrynowym puree, popiołem z pora i kalafiejem (120g) <i>Perch-pike served with lemon puree, leek angel wings and cauliflower</i>

Dania wege Main course vege

Kasza pęczak [1,3,7] 24 zł z polskim buraczanym pesto podana z konfitowanymi pieczarkami i kalarepą <i>Pearl barley in beetroot pesto with mushroom confit and turnip</i>
Szpinakowe kopytka [1,3,7,8] 22 zł posypane serem ze świeżym szpinakiem <i>Spinach gnocchi with grated cheese and fresh cut spinach</i>
Pełnoziarsty makaron [1,3,7] 26 zł podany z grzybami, serem i kiełkami groszku <i>Served with mushroom, cheese and pea sprouts</i>
Pęczotto [1,3,7] 24 zł z grzybami, marchwią i cukinią <i>Pearl barley with mushroom, carrot and courgette</i>
Kotlet z soczewicy i ciecierzycy [1,3,7,8,11] 26 zł w marchewkowej bułce z humusem z buraka <i>Lentil & chickpea steak served in a carrot roll with beetroot humus</i>

Salatki Salads

Ser kozi [7] 23 zł sałata strzępiasta, rukola, burak, orzech włoski, konfitura z cebuli, vinegret gruszka <i>Lettuce, rocket salad, beetroot, walnuts, goat cheese, onion jam, pear vinegret</i>
Pierś z kaczki [1,7] 25 zł sałata strzępiasta, rukola, grzanki, vinegret truskawkowy <i>Lettuce, rocket salad, duck breast fillet, croutons, strawberry vinegret</i>
Łosoś 23 zł sałata strzępiasta, rukola, warzywa marynowane, owoce, vinegret cytrynowy <i>Lettuce, rocket salad, salmon, marinated vegetables, fruit, lemon vinegret</i>

Śniadania: poniedziałek - piątek od 8⁰⁰ do 12⁰⁰
Lunch Menu: poniedziałek - piątek od 11⁰⁰ do 16⁰⁰
Menu a la Carte: codziennie od 12⁰⁰ do 21⁰⁰

Desery Dessert

Pieczone jabłko 16 zł z cynamonem czekoladą i lodami waniliowymi <i>Baked cinnamon apple served with chocolate and ice cream</i>
Waniliowa pianka [1,3,7] 18 zł z truskawkowym żelem i kruchym miodem <i>Vanilla marmalade with strawberry mousse and cracked honey</i>
Czekoladowy fondant [1,3,7] 19 zł podany z owocowym mussem i lodami <i>Chocolate lava cake served with fruit mousse and ice cream</i>
Rurka [1,3,7] 12 zł z czekoladowym mussem podana z owocowym żelem i pudrem z buraka <i>Tube with chocolate mousse, served with fruity paste and powdered beetroot</i>

Kawy i herbaty Coffee & tea

Flat white	8 zł
Americano	7 zł
Latte	8 zł
Espresso	5 zł
Macchiato	6 zł
Kawa mrożona	10 zł
Herbata	7 zł

Soki i napoje Juice & drinks

Świeżo wyciskane	7 zł
Lemoniada 0,5 l	9 zł
Soki owocowe	8 zł
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2l	4 zł
Coca Cola 0,5 l	6 zł

substancje lub produkty mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji

1. Zboża zawierające gluten,
2. Skorupiaki i produkty pochodne,
3. Jaja i produkty pochodne,
4. ryby i produkty pochodne,
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne,
6. Soja i produkty pochodne,
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
8. Orzechy,
9. Seler i produkty pochodne,
10. Gorczyca i produkty pochodne,
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,
12. Dwutlenek siarki i siarczyny,
13. Łubin i produkty pochodne,
14. Mięczaki i produkty pochodne.

obsługujemy płatności kartą



www.eliptic.pl