

# PAPU

CAFE BAR RESTAURACJA

## **Przystawki** **Starters**

Śledzie w oleju lnianym z młodymi ziemniakami i krążkami czerwonej cebuli  
Herrings in linen oil with young potatoes and red onion rings  
27,-

Cynaderki w oliwie z oliwek z czosnkiem i natką pietruszki  
Veal kidneys pan fried in olive oil with garlic and finely chopped parsley  
33,-

Szlachetne pierożki wedle życzenia: ruskie, cielęce, ze szpinakiem  
Assortment of three flavours of pierogi as per your desire:  
Ruthenian (potato and cream cheese), veal or spinach  
35,-

Risotto w trzech odsłonach: ze szparagami, cielęciną lub grzybami do wyboru  
Risotto in three scenes: with asparagus, veal or mushrooms as per your desire  
37,-

Pęczek szparagów w sosie holenderskim na chrupiącej grzance z chałki  
Bunch of asparagus in Dutch sauce on crispy sweet roll  
39,-

Befszyk tatarski z soczystej wołowiny ze szprotką i żółtkiem na życzenie  
Traditional polish tartar beefsteak with sprat and yolk (if desired)  
45,-

Tatar z łososia z chrupiącą rukolą, kroplą cytryny i siekanym szczypiorkiem  
Salmon tartar served on a bed of rucola leaves with a dash of lemon juice and chopped  
chives  
47,-

Carpaccio z polędwicy na musie z chrzanu z kroplą oliwy truflowej  
Carpaccio of beef fillet served on a delicate horseradish mouse drizzled with truffle oil  
49,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

PAPU  
CAFE BAR RESTAURACJA

  
STARY DOM  
TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

*Zielnik...*  
café

# PAPU

CAFE BAR RESTAURACJA

## **Zupy** **Soups**

Zupa ogórkowa z siekanym koprem  
Cucumber soup seasoned with dill  
17,-

Krem z białych warzyw z chipsami z selera i szynki parmeńskiej  
Cream soup of white vegetables with celery chips and parma ham  
19,-

Chłodnik litewski z botwinką  
Lithuanian cold beet soup  
21,-

Zupa cytrynowa z krewetką i listkiem świeżej kolendry  
Lemon soup with shrimp and fresh whole coriander  
23,-

## **Salaty** **Salads**

Chrupiąca sałata wiosenna z paseczkami grillowanego bekonu, młodymi ziemniakami i pomidorkami cherry  
Crispy spring salad with bacon stripes, young potatoes and cherry tomatoes  
31,-

Sałata z wątróbkami w sosie balsamiczno- miodowym  
Mixed lettuce leaves served with chicken livers and balsamico – honey sauce  
33,-

Liście młodego szpinaku z pieczonymi warzywami i serem feta  
Leaves of baby spinach with grilled vegetables and chunks of feta cheese  
33,-

Sałata Cezar z grillowaną pierśią kurczaka i sosem anchovies  
Caesar salad with slices of grilled chicken breast and anchovies sauce  
35,-

Sałata lodowa z kozim serem, octem balsamicznym i płatkami migdałów  
Iceberg salad with goat cheese, balsamic vinegar and almonds  
39,-

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

PAPU  
CAFE BAR RESTAURACJA

  
STARY DOM  
TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

*Zielnik...*  
café

# PAPU

CAFE BAR RESTAURACJA

## **Dania główne** **Main courses**

Klasyczny schabowy z mizerią i młodymi ziemniakami  
Traditional pork chop with cucumber salad and young potatoes  
33,-

Rigatoni z pomidorami i siekaną pietruszką  
Rigatoni with tomatoes and chopped parsley  
33,-

Żeberka z pieca w miodzie lipowym  
Oven roasted ribs in linden honey glaze  
35,-

Aglio olio peperoncino z tartym parmezanem  
Aglio olio peperoncino with parmesan  
37,-

Wstążki grillowanych warzyw z krewetkami i domowym papardelle  
Julienne of grilled vegetables served with prawns and home made papardelle pasta  
41,-

Filet z łososia w sosie holenderskim z kaszą gryczaną i świeżymi szparagami  
Salmon fillet in Dutch sauce with buckwheat and fresh asparagus  
43,-

Sznycelki cielęce dobrze rozklepane z młodymi ziemniakami i zsiadłym mlekiem na życzenie  
Veal schnitzels with young potatoes and curd as per you desire  
43,-

Filet z sandacza na puree z białych warzyw  
Zander fillet with puree of white vegetables  
45,-

Duszona cielęcina z grillowanym szpinakiem i ziemniakiem w koszulce  
Stewed veal with chanterelle mushroom, spinach and jacket potato  
47,-

Wstęgi polędwicy w oliwie truflowej z julienne z porów i marchewki  
Julienne of tender pork fillet in truffle oil served with julliened leeks and carrot  
49,-

Domowe zrazy z kaszą gryczaną i marynatami  
Home made chops with buckwheat and marinates  
53,-

Kaczka z pieca w śliwkowym balsamico ze szczypiorkowym puree  
Duck from the oven in plum balsamico and chive and potatoe puree  
59,-

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

PAPU  
CAFE BAR RESTAURACJA

  
STARY DOM  
TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

*Zielnik...*  
café

# PAPU

CAFE BAR RESTAURACJA

## ***Specjały szefa kuchni... Dania z gorącej lawy!*** ***Our house special...Cooked at the table on hot lava!***

Wachlarz białych mięs z „gorącej lawy” z trzema sosami i chrupiącymi frytkami

Assortment of white meats from to cook to your own taste at the table served with three sauces and crispy fries

49,-

Tuzin krewetek z „gorącej lawy” ze wstążkami grillowanych warzyw, ryżem jaśminowym i prażonymi ziarnami sezamu

Dozen prawns to cook to your own taste at the table served with julliened grilled vegetables, jasmine rice and roasted sesame seeds

59,-

Stek z tuńczyka z „gorącej lawy” z marynowanym imbirem, warzywami z rusztu i ryżem szafranowym

Tuna steak to cook to your own taste at the table served with marinated ginger, grilled vegetables

and saffron rice

69,-

Stek z polędwicy z „gorącej lawy” z warzywami z grilla i garścią chrupiących frytek

Fillet steak to cook to your own taste at the table served with grilled vegetables, and a handful of crunchy fries

75,-

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

PAPU  
CAFE BAR RESTAURACJA

  
STARY DOM  
TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

*Liebnik...*  
café

# PAPU

CAFE BAR RESTAURACJA

## ***Dla najmłodszych For kids***

Domowy makaron z sosem pomidorowym  
Home-made pasta in tomatoe sauce  
19,-

Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i warzywami do wyboru  
Breaded chicken breast with fries and choice of vegetables  
29,-

## ***Desery Desserts***

Puszysto kremowy sernik „PAPU”  
Cheesecake – Papu’s special  
25,-

Tort bezowy w trzech wydaniach: gruszkowy, pistacjowy, migdałowy  
Meringue cake Dacquoise in three flavours: pear, pistachio or almond  
25,-

Creme brulee z tartą skórką z pomarańczy  
Creme brulee with grated orange peel  
26,-

Domowe tirami su  
Home made tirami su  
27,-

Owoce z pieca w zabajone  
Baked fruits in zabaglione  
29,-

Naleśnik z rabarbarem, miodem i rodzynkami  
Pancakes with rhubarb, honey and raisins  
29,-

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

PAPU  
CAFE BAR RESTAURACJA

  
STARY DOM  
TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

*Lielnik...*  
café