

- ✦ Klasztor zbudowano w 1896 roku, odrestaurowano z zachowaniem oryginalnej XIX-wiecznej elewacji.
- ✦ Wybrane dania serwujemy na kryształowej zastawie z Huty Szkła Julia – karkonoskiej huty o 150-letniej tradycji, docenianej na całym świecie.
- ✦ Nasze warzywa, owoce i zioła pochodzą z prywatnego pola, zgodnie z zasadą „prosto z pola na stół”.
- ✦ 90% produktów dostarczają nam polscy i lokalni rolnicy. Niektóre receptury czerpiemy z „Kucharza Warszawskiego” z 1910 roku.
- ✦ Zabytkowe kafle podłogowe i oryginalne deski w wybranych pokojach nadają wnętrzą historyczny klimat.
- ✦ W częściach wspólnych znajdziesz dekoracje ze starych zdjęć klasztoru, a w pokojach ręcznie wykonane obrazy z kwiatów i ziół.
- ✦ W naszym barze skosztujesz piwa warzonego specjalnie dla nas przez mały browar z Wołowa.
- ✦ Kawiarnia letnia na tarasach z widokiem na Aleję Kasprowicza oraz zimowa kawiarnia w lobby z księgarnią oferują doskonałe miejsca na relaks.

Alergeny I Allergen:

1 gluten 2 skorupiaki/shellfish 3 jaja/eggs 4 ryby/ fish
5 orzeszki ziemne/peanuts 6 soja/soya 7 białka mleka
i laktoza/milk protein and lactose 8 orzechy/nuts
9 seler/celery 10 gorczyca/charlock 11 ziarna
sezamu/sesame seeds 12 dwutlenek siarki/sulphur
dioxide 13 łubin/lupin 14 mięczaki/molluscs
15 grzyby/mushrooms

● Dania roślinne

Uprzejmie informujemy, że do każdego rachunku przy stolikach powyżej 10 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

We kindly inform you that we add 10% service tip to every table with more than 10 guests.



www.arche.pl



www.archeklasztorwroclaw.pl

Arche Klasztor Wrocław
Aleja Jana Kasprowicza 64 – 66
51-137 Wrocław

MENU

ARCHE

KLASZTOR WROCŁAW

PRZYSTAWKI/APPETIZERS

PIEROŻEK FASZEROWANY KACZKĄ DOJRZEWAJĄCĄ I POLSKIM WASABI 56 ZŁ

Gruszka • grzanka miętowa • sałatka z mikro ziół i czosnku niedźwiedziego

Dumpling stuffed with ripening duck and Polish wasabi • pear • mint crouton • salad with micro herbs and wild garlic

1,10

KABACZEK Z GRILLA 52 ZŁ

Pesto bazyliowe • miód z Doliny Baryczy • burrata • świeżo mielony pieprz różowy

Grilled cucurbit • basil pesto • honey from Barycz Valley • burrata • fresh pink pepper

5,7,8

SELEKCJA SERÓW ORAZ WĘDLIN POLSKICH I WŁOSKICH 82 ZŁ

Wędliny dojrzewające naszej produkcji • miód z Doliny Baryczy • konfitura naszej produkcji

Polish and Italian cheese and cold cut selection • homemade ripening meats • honey from Barycz Valley • homemade jam

5,7,8,10

TATAR WOŁOWY Z KAPARAMI 68 ZŁ

redukcja z buraka • domowe pieczywo
Beef tartare with capers • beetroot reduction • homemade bread
1,6,10,11

SZPIK WOŁOWY MARYNOWANY W BIAŁYM WINIE 28 ZŁ

sałatka ze świeżych ziół • domowe pieczywo
Beef marrow marinated in white wine • fresh herbs salad • homemade bread
1,6,10,11

PIECZYWO Z NASZEJ PIEKARNI Z MASŁEM 28 ZŁ

Homemade bread with butter
1,7

ZUPY/SOUPS

KREM Z CZERWONEJ SOCZEWICY 38 ZŁ

Kiszzone pomidory z naszej spiżarni • krakers z masłem cytrynowym i kawiozem Antonius 4*

Cream of red lentils • pickled tomatoes from our pantry • cracker with lemon butter and Antonius caviar 4*
1,4

CONSOMMÉ Z KACZKI 39 ZŁ

Ravioli z wołowiną i lubczykiem • oliwa chilli

Duck consomme • ravioli with beef and lovage • chilli olive
1,9

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSES

FILET Z PSTRĄGA KŁODZKIEGO 98 ZŁ

Grillowane papryczki z orzechami i marynowanym żółtkiem • podwędzane żółtko • świeża pietruszka • bisque z langustynek i sosem XO • brioche limonkowa

Kłódzki trout fillet • grilled peppers with nuts and marinated yolk • smoked egg yolk • fresh parsley • bisque of langoustines and XO sauce • lime brioche
1, 3, 4, 8, 14, 15

GOŁONKA WIEPRZOWA 95 ZŁ

Domowy sos BBQ z klasztornych śliwek • purée ziemniaczane • zasmażana kapusta włoska

Pork kuckle with homemade BBQ sauce from monastery plums • mashed potatoes • fried savoy cabbage
5, 7, 10

SANDACZ PO STAROPOLSKU 85 ZŁ

Sałata z marynowanych liści dyni w teriyaki miso • zupa pietruszkowa • kawior Antonius 4*

Old polish style zander • salad of marinated pumpkin leaves in teriyaki miso • parsley soup • Antonius caviar 4*
3,4,10,12

STEK Z POLSKIEJ WOŁOWINY 145 ZŁ

Foie gras • fasolka szparagowa • demi-glace z klasztorną mirabelką • mix sałat z czereśniowym vinaigrette

Polish beef steak • foie gras • green beans • demi-glace with monastery mirabelle • mix salad with cherries vinaigrette
7,10

FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO SUPREME FASZEROWANY TRUFLĄ 110 ZŁ

Arancini • warzywa klarowane w demi glace • sos estragonowy z dodatkiem Angostury

Supreme corn chicken fillet stuffed with truffle • arancini • vegetables clarified in demi glace • tarragon sauce with Angostura
1,7,13,15

OGRODOWA SAŁATA RZYMSKA 58 ZŁ

Sos cezarski • grana padano • anchois riserva specjale • grzanki Romaine lettuce • cesar sauce • grana padano • anchois riserva speciale • croutons
1,3,4,10

DESERY/DESSERTS

RÓŻA • JABŁKA Z MACIEJOWEGO SADU 25 ZŁ

• PŁATKI RÓŻY
Rose • apples from Maciejowy Sad • rose petals
1,3,7

LODY NASZEJ PRODUKCJI 12 ZŁ

Kruszonka • polewy naszej produkcji

Homemade icecream • crumble • toppings of our own production
7

ZSIADŁE MLEKO 48 ZŁ

• MIÓD Z DOLINY BARYCZY • KAWIOR ANTONIUS 4*

Curdled milk, honey from Barycz Valley, Antonius caviar 4*
4,7

DODATKI/EXTRAS

TRUFLA SEZONOWA 4G 28 ZŁ

Seasonal truffle 4g
15

KAWIOR ANTONIUS 4* 30GR 310 ZŁ

Antonius caviar 4* 30 gr
4

NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS

LEMONIADA DOMOWA 16 ZŁ

Homemade lemonade

SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW 19 ZŁ

Fresh citrus juice

COCA-COLA • COCA-COLA ZERO • FANTA 11 ZŁ
• SPRITE • KINLEY TONIC 0,25l

WODA CISOWIANKA GAZOWANA • NIEGAZOWANA 19 ZŁ
• PERLAGE 0,7l

Cisowianka water

SOK MACIEJOWY SAD 0,3l 16 ZŁ

Maciejowy Sad juice

KAWY/COFFEE

ESPRESSO 12 ZŁ

ESPRESSO DOPPIO 16 ZŁ

AMERICANO 14 ZŁ

LATTE 16 ZŁ

CAPPUCCINO 16 ZŁ

SELEKCJA HERBAT/ SELECTION OF TEA 16 ZŁ