

- ✦ 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.
- ✦ 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

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

inspirowane przepisami
 sióstr zakonnych

inspired by the recipes
 of nuns



ARCHE

KLASZTOR WROCŁAW

PRZYSTAWKI/APPETIZERS

PLACKI ZIEMNIACZANE 28 Zł
kwaśna śmietana ze Ślubowa • sałatka ziołowa
Potato pancakes • sour cream from Ślubów • mixed herb salad
1,3,7,10

PIEROŻEK Z KACZKĄ DOJRZEWAJĄCĄ 56 Zł
gruszka • grzanka miętowa • sałatka z mikro ziół i czosnku
niedźwiedziego
Dumpling stuffed with ripening duck • pear • mint crouton
• salad with micro herbs and wild garlic
1,10

GRILLOWANY KABACZEK Z OGRODU SIÓSTR 48 Zł
pesto bazyliowe • miód z Doliny Baryczy • Burratta • świeżo
mielony pieprz różowy
Grilled cucurbit from the sisters garden • basil pesto • honey
from Barycz Valley • burrata • fresh pink pepper
5,7,8

SELEKCJA SERÓW ORAZ WĘDLIN POLSKICH I WŁOSKICH 82 Zł
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
słonina dojrzewająca w przyprawach klasztornych
z przepisu sióstr • świeże domowe pieczywo
Beef tartare with capers • ripened lard made with a monastic
spice blend inspired by the sisters' recipe • homemade bread
1,6,10,11

PIECZONY SZPIK WOŁOWY 28 Zł
sałatka ziołowa z Klasztornego ogrodu • piklowana cebula
• pieczywo
Roasted beef marrow • herbal salad from the monastery
garden • pickled onion • bread
1,6,10,11

SAŁATKA CEZAR 49 Zł
grana padano • anchois • grzanki
Caesar salad • grana padano • anchois • croutons
1,3,4,10

ZUPY/SOUPS

ROSÓŁ Z KACZKI 39 Zł
makaron własnej produkcji • oliwa chili
Duck broth • homemade pasta • chilli olive
1,9

KREM Z CZERWONEJ SOCZEWICY 38 Zł
kiszzone pomidory z naszej spiżarni – lokalny zbiór
• krakers z masłem cytrynowym i kawiozem Antonius*
Cream of red lentils • pickled tomatoes from our plantry
• cracker with lemon butter and Antonius caviar 4*
1,4

ZUPA SEZONOWA 28 Zł
Seasonal soup

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSES

FILET Z PSTRĄGA KŁODZKIEGO 94 Zł
grillowane papryczki • sos rybny • chałka
Kłodzki trout fillet • grilled peppers • fish sauce • challah
1,4,7,14

GOŁONKA WIEPRZOWA W DOMOWYM BBQ Z KLASZTORNYCH ŚLIWEK 95 Zł
purée ziemniaczane • zasmażana kapusta włoska
Pork knuckle with homemade BBQ sauce from monastery
plums • mashed potatoes • fried savoy cabbage
5,7,10

PIEROGI Z KOMOSĄ RYŻOWĄ 48 Zł
sos z lokalnych grzybów
Dumplings with quinoa • sauce from local mushrooms
1,7,15

STEK Z POLSKIEJ WOŁOWINY 145 Zł
blanszowana fasolka szparagowa • demi-glace z Klasztorną
mirabelką • mix sałat z czereśniowym vinaigrette
Polish beef steak • blanched green beans • demi-glace with
monastery Mirabelle • mix salad with cherries vinaigrette
7,10

SANDACZ PO STAROPOLSKU 85 Zł
sałatka z marynowanych liści dyni • zupa pietruszkowa • kawior
Antonius 4*
Old polish style zander • salad of marinated pumpkin leaves
• parsley soup • Antonius caviar 4*

DANIE DZIADZIA WŁADZIA GALANTYNA KLASZTORNA 67 Zł
sos velouté • ziemniaki z ogniska • sałatka z kiszzonego jarmużu
z naszego ogrodu
Monastery galantine • velouté sauce • roasted potatoes
• pickled kale salad from our garden
1,6,9

KLASYCZNA CARBONARA 38 Zł
Guanciale • Pecorino Romano
Classic carbonara • Guanciale • Pecorino Romano
1,3,7

DESERY/DESSERTS

KLASZTORNE JABŁKA W CIEŚCIE FRANCUSKIM 25 Zł
sos angielski
Monastery apples in puff pastry • custard
1,3,4

SERNIK BASKIJSKI 26 Zł
sos angielski
Basque cheesecake • custard
3,7

MILLEFEUILLE 24 Zł
3,7

LODY NASZEJ PRODUKCJI 12 Zł
kruszonka / polewy naszej produkcji
Homemade ice cream • crumble • toppings of our own production
7

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 • SPRITE • KINLEY TONIC 0,25l 11 Zł

KARAFKA WODY 0,7l 12 Zł
Carafe of water

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

PIWO

PIWO LANE 0,3l/0,5l 16/20 Zł
Draught beer 0,3l/0,5l

REGIONALNE PIWO BUTELKOWE (zapytaj obsługę) od 25 Zł
Regional Bottled beers (ask staff for details)