

- ✦ 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

kwaśna śmietana ze Ślubowa • sałatka ziołowa • kawior
Antonius 4*

Potato pancakes • sour cream • mixed herb salad • Antonius
caviar 4*
1,3,7,10

WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE NASZEJ PRODUKCJI

konfitura naszej produkcji • pieczywo
Our aged meats/ homemade bread and jam
5,7,8,10

CARPACCIO Z KLASZTORNYCH POMIDORÓW

burrata • pesto z czosnku niedźwiedziego • karmelizowane
orzechy • świeże zioła • oliwa
Carpaccio of monastery tomatoes • burrata • wild garlic
pesto • caramelized nuts • fresh herbs • olive oil
7,8

TATAR Z DOJRZEWAJĄCEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z KAPARAMI

ślonina dojrzewająca w przyprawach klasztornych
z przepisu siostr • świeże domowe pieczywo
Aged beef tatar with capers • ripened lard made with a monastic
spice blend inspired by the sisters recipe • homemade bread
1,6,10,11

SAŁATKA Z OGRODOWYMI ZIOŁAMI

marynowane wasabi • pierożek z kaczka
Garden herbs salad • marinated wasabi • dumpling stuffed
with a duck
1,10

ZUPY/SOUPS

KREM Z CZERWONEJ SOCZEWICY

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

ZUPA SEZONOWA

Seasonal soup

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSES

ŻEBRO WOŁOWE W GLACE OWOCOWYM

remulada z selera z orzechami makadamia • owoce klasztorne
Beef ribs in fruit-based glance • celery remoulade with
macadamia nuts • monastic fruits
6,7,8,9,10

PSTRĄG KŁODZKI

sos szampański na bisque • por duszony
Kłodzki trout fillet • bisque - based champagne sauce • stewed
leek
1,2,4,7

BAKŁAŻAN W DOMOWYM BBQ Z KLASZTOROWYCH ŚLIWEK

serek chrzanowy • sałatka z mikroziół z polskim wasabi
Eggplant in homemade BBQ sauce • monastery plum
horseradish cheese • microherb salad with Polish wasabi
6,7,8

STEK Z POLSKIEJ WOŁOWINY

blanszowana brukselka • demi glace z Klasztorową mirabelką
mix sałat z winegretem
Polish beef steak • blanched brussels • demi-glace with
monastery Mirabelle plum • mix salad with vinaigrette
7,10

DANIE DZIADZIA WŁADZIA GALANTYNA KLASZTORNA

sos velouté • ziemniak z ogniska • ogórki małosolne
Monastery galantine • velouté sauce • roasted potato
homemade cucumbers
1,6,9

DESERY/DESSERTS

TARTELETKA SZAMPAŃSKA

z bezą włoską lawendową i kwiatami ogrodowymi
Champagne tartlet • Lavender Italian meringue • garden flowers
1,3,6,7

SERNIK BASKIJSKI Z TRUFLĄ

Basque cheesecake with a truffle
3,7

LODY NASZEJ PRODUKCJI

kruszonka • polewy naszej produkcji
Homemade ice cream • crumble • toppings of our own production
7

SERY POLSKIE I WŁOSKIE

miód z Doliny Baryczy • orzechy
Polish and Italian cheeses • honey from Barycz Valley • nuts
7,8

NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS

LEMONIADA DOMOWA

Homemade lemonade

SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW

Fresh citrus juice

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

WODA CISOWIANKA GAZOWANA • NIEGAZOWANA • PERLAGE 0,7l

Cisowianka water

SOK MACIEJOWY SAD 0,3l

Maciejowy Sad juice

KAWY/COFFEE

ESPRESSO

ESPRESSO DOPPIO

AMERICANO

LATTE

CAPPUCCINO

SELEKCJA HERBAT/ SELECTION OF TEA

PIWO

PIWO LANE 0,3l/0,5l

Draught beer 0,3l/0,5l

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

58 Zł

62 Zł

46 Zł

68 Zł

56 Zł

38 Zł

30 Zł

92 Zł

95 Zł

69 Zł

145 Zł

72 Zł

29 Zł

32 Zł

21 Zł

64 Zł

16 Zł

19 Zł

11 Zł

19 Zł

16 Zł

12 Zł

16 Zł

14 Zł

16 Zł

16 Zł

16 Zł

16/20 Zł