

Droży Goście,

Serdecznie witamy w restauracji Columna Medica. W naszym autorskim menu znajdą Państwo zarówno tradycyjne dania kuchni polskiej, jak również smaki pochodzące z różnych zakątków świata. Nasze dania powstają z lokalnych, specjalnie wyselekcjonowanych produktów. Życzymy smacznego.

Szef kuchni Columna Medica Marcin Stasiak

PRZYSTAWKI/APPETIZERS

grillowane halloumi z owocami na sałatach grilled halloumi with fruit on mixed salad, (1*10*11)	39 zł
zawędzane carpaccio z jelenia smoked venison carpaccio , (1*10)	59 zł
tatar z polędwicy wołowej steak tartare, (1*3*8*9*10)	54 zł
krewetki z pomarańczą i miodem Shrimps with orange and honey, (1*2*8*9*10)	49 zł

SAŁATY/SALADS

z grillowanym kurczakiem sosem czosnkowym i grzanką With grilled chicken, garlic sauce and toast, (1*7*8*10)	42 zł
z plastrami polędwicy, warzywami i grzanką with beef tenderloin slices, vegetables and toast, (1*10*11)	48 zł
z warzywami i miękkim serem with vegetables and soft cheese, (1*10)	34 zł

ZUPY/SOUPS

zupa dnia soup of the day	19zł
------------------------------	------

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSES

filet z kaczki na wiśniach z mini kluseczkami duck fillet with cherries and mini noodles, (1*3*7*8*9)	79 zł
łosoś pieczony w mango z makaronem ryżowym baked salmon in mango with rice noodles, (4*9*11)	79 zł
stek z polędwicy wołowej z batatami i konfiturą z czerwonej cebuli tenderloin steak with sweet potatoes and red onion jam, (7*8*9)	139 zł
burger wołowy z warzywnym sosem i frytkami beef burger with french fries and vegetables, (1*3*7*9*10*11)	69 zł
wątróbka drobiowa z malinami, purre ziemniaczanym i ogórkiem chicken liver with raspberries, puree and cucumber, (1*7*8*9)	69 zł
tagliatelle z kurkami i mascarpone, (lub mlekiem kokosowym) tagliatelle with chanterelles and mascarpone(or coconut milk), (1*3*7*9)	49 zł
malinowe ravioli z lazurem i sosem orzechowym raspberry ravioli with azure and peanut sauce, (1*3*7*8*9*10)	54 zł
stek t-bone z opiekany ziemniakiem i fasolką t-bone steak with baked potato and beans, (7*8*9)	159 zł
pasta pomodoro z krewetkami pasta pomodoro with shrimps, (1*2*3*7*9)	59 zł

DESERY/DESSERTS

truskawki z adwocadowym parfait strawberries with advocaat parfait, (3*7*8)*	32 zł
panna cotta z malinami panna cotta with raspberries, (1*3*7*8)*	34 zł
szarlotka na ciepło z lodami warm apple pie with ice cream, (1*3*7*8)*	32 zł
fondant czekoladowy chocolate fondant, (3*7*8)*	38 zł

DLA NAJMŁODSZYCH/FOR THE YOUNGEST

grillowany filet z kurczaka, puree ziemniaczane i surówka grilled chicken fillet, mashed potatoes, salad (1,7,8,9,10,11)	49 zł
pasta pomodoro pomodoro paste (1,7,8)	39 zł

NAPOJE GORĄCE/HOT BEVERAGES

caffè crema/Americano	12 zł
caffè espresso	12 zł
espresso doppio	18 zł
espresso machiato	14 zł
caffè latte	16 zł
caffè Cappucino	14 zł
kawa biała/White coffe	14 zł
herbata/Ellies tea	14 zł
herbata liściasta/Leaf tea	16 zł

NAPOJE ZIMNE/COLD BEVERAGES

coca-cola, coca-cola zero, tonic sprite (0,25 l)	10 zł
soki owocowe/fruit juice (0,2 l)	10 zł
świeżo wyciskane soki z owoców i warzyw (0,25 l) squeezed fruit and vegetable juice (0,2 l)	19 zł
red bull (0,25 l)	17 zł
cisowianka perlage/classique water (0,3 l/0,7 l)	9/15 zł

PIWO/BEER

lech, tyskie, żywiec (0,3 l/0,5 l)	10/15 zł
jan olbracht - piwo rzemieślnicze/regional craft beer (0,5 l)	18 zł
bezalkoholowe/alcohol-free (0,33 l)	10 zł

Ceny w PLN zawierają VAT. Informacja z wyjaśnieniem alergenów na ostatniej stronie.

Serwis dla grup od 8 osób, room service +10%

Prices are in PLN and include VAT. Information with an explanation of allergens is on the last page.

Service for groups (more than 8 people) there is an additional payment (+ 10%)

You will find information about the ingredients and additives, but also the allergens used in the products on the last page.