

MENU

RESTAURACJA AKACJOWA

SZEF KUCHNI POLECA

**Stek z rostbefu, z frytkami stekowymi
i grillowanymi warzywami (500 g) 99**

Rostbef wołowy, frytki stekowe, cukinia, papryka, bakłażan, cebula, oliwa z oliwek, masło, czosnek, rozmaryn, tymianek, sól, pieprz.

Alergeny: 7

**Ryba Dorada z pieczonymi ziemniakami
i zieloną sałatą z sosem vinegret (550 g) 79**

Dorada, pieczone ziemniaki, mix sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek, oliwa z oliwek, ocet winny, musztarda, sól, pieprz.

Alergeny: 4, 10

REKOMENDOWANE

**Grillowany filet z kurczaka z ziemniaczanym purée,
zieloną sałatą i sosem vinegret (350 g) 53**

Filet z kurczaka, ziemniaki, mleko, masło, mix sałat, oliwa z oliwek, ocet winny, musztarda, sól, pieprz.

Alergeny: 7, 10

**Klasyczny schabowy z kością z purée ziemniaczane
i mixem sałat (450 g) 54**

Schab wieprzowy z kością, mąka pszenna, jajka, bułka tarta, ziemniaki, mleko, masło, mix sałat, sól, pieprz, olej do smażenia.

Alergeny: 1, 3, 7

Tatar wołowy z chrupkim pieczywem (180 g) 62

Wołowina, żółtko jaja, cebula, ogórek kiszony, kapary, musztarda, pieczywo pszenne, masło, przyprawy.

Alergeny: 1, 3, 7, 10

MENU

RESTAURACJA AKACJOWA

ZUPY

Zupa dnia (300 ml) 19

Zapytaj kelnera.

Zupa rybna (300 ml) 30

Wywar rybny, filet z ryby, owoce morza, marchew, pietruszka, seler, cebula, pomidory, czosnek, przyprawy, natka pietruszki.

Alergeny: 4, 9

Krem z pomidorów z mascarpone i bazylią (300 ml) 25

Pomidory, cebula, czosnek, bulion warzywny, mascarpone, bazylia, oliwa z oliwek, przyprawy.

Alergeny: 7, 9

Rosół z makaronem (300 ml) 21

Wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, makaron pszenny.

Alergeny: 1, 3, 9

KUCHNIA POLSKA TRADYCJA

Pierogi ruskie domowej roboty (300 g) 39

Ciasto pszenne, twaróg, ziemniaki, cebula, masło, sól, pieprz.

Alergeny: 1, 3, 7

Pierogi z mięsem domowej roboty (300 g) 39

Ciasto pszenne, mięso wieprzowo-wołowe, cebula, przyprawy, masło.

Alergeny: 1, 3, 7

KUCHNIA EUROPEJSKA

Carbonara po włosku (300 g) 50

Makaron spaghetti, boczek wieprzowy, żółtka jaj, parmezan, pieprz.

Alergeny: 1, 3, 7

**Ravioli ze szpinakiem i ricottą,
w masełku z dodatkiem parmezanu** (180 g) 44

Ravioli z ciasta pszennego, ricotta, szpinak, masło, parmezan, przyprawy.

Alergeny: 1, 3, 7

MENU

RESTAURACJA AKACJOWA

LŹEJSZE PROPOZYCJE

Sałatka Caprese z ciepłą grzanką (350 g) 26

Mozzarella, pomidory, bazylia, oliwa z oliwek, grzanka z pieczywa pszennego.

Alergeny: 1, 7

Sałatka wiosenna z grillowanym halloumi (350 g) 32

Ser halloumi, mix sałat, pomidor, ogórek, rzodkiewka, cebula czerwona, oliwa z oliwek, ocet winny.

Alergeny: 7

DESERY

Deser lodowy (180 g) 29

Lody waniliowe i czekoladowe, bita śmietana, sos czekoladowy, owoce sezonowe, wafelek.

Alergeny: 1, 3, 7, 8

Ciasto dnia (180 g) 28

Zapytaj kelnera.

DLA NAJMŁODSZYCH

Nuggetsy z frytkami, ketchupem i surówką (250 g) 32

Filet z kurczaka, panierka pszenna, jajka, frytki, ketchup, surówka z białej kapusty i marchwi.

Alergeny: 1, 3

Naleśniki z kremem czekoladowym (250 g) 29

Ciasto naleśnikowe (mąka pszenna, mleko, jajka), krem czekoladowy, cukier puder.

Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8

Naleśniki z serkiem (250 g) 29

Ciasto naleśnikowe (mąka pszenna, mleko, jajka), twaróg, śmietana, cukier waniliowy.

Alergeny: 1, 3, 7

MENU

RESTAURACJA AKACJOWA



ALERGENY

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne
6. Soja
7. Mleko (łącznie z laktozą)
8. Orzechy
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin
14. Mięczaki

W przypadku alergii pokarmowych lub nietolerancji prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia. Potrawy przygotowywane są w kuchni, w której występują wszystkie alergeny, dlatego nie możemy wykluczyć ich śladowych ilości.