

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

SMALEC Z PIECZYWEM / PORK LARD 500g

Smalec wieprzowy z suszoną śliwką i zielonym jabłkiem podany z koszykiem pieczywa oraz piklami
Pork lard with dried plum and green apple served with a basket of bread and pickles

- 31 zł -

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 140g

Tatar z siekanej polędwicy podany z marynowanymi grzybami, szalotką, ogórkiem kiszonym, żelem z żółtka oraz chrupkiem grzybowym

Chopped beef tenderloin with shallots, pickled cucumber, marinated boletus, mushroom crisp, smoked salt, yolk gel, chive oil and pickles

- 59 zł -

ŚLEDŹ MATIAS / MARINATED MATIAS HERRING 220g

Śledź matias w śmietanie z białą cebulą, zielonym jabłkiem, kiszonym ogórkiem oraz konfitowanym ziemniakiem

Marinated herring served with sour cream with scalded onion, apple, pickled cucumber and confit potato

- 37 zł -

PIERŚ Z KACZKI / DUCK BREAST 170g

Pierś z kaczki podana z marynowanym topinamburem, musem z brusznicą oraz chrustem z prażonego boczniaka

Duck breast served with marinated topinambour, lingonberry mousse and roasted oyster mushroom

- 49 zł -

TERINA Z BURAKA / BEETROOT TERINA 220g

Terina z pieczonego buraka obsypana orzechami podana z musem z koziego sera, puree z marchewki, zielonym groszkiem oraz pesto szczypiorkowym

Roasted beetroot terina sprinkled with nuts, served with goat cheese mousse, carrot puree, green peas and chives pesto

- 36 zł -

PEKEFLEJSZ CIEŁĘCY / VEAL PEKELFLEJSZ 220g

Pekeflejsz cielęcy podany z musem z tartego kurzego jajka oraz chrzanu z marynowaną cebulą
Veal pekeflejsz served with grated chicken egg mousse and horseradish with marinated onion

- 43 zł -

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

PANIEROWANA KASZANKA / BREADED BLACK PUDDING 200g

Panierowana kaszanka podana z musem z karmelizowanego jabłka, piklowaną cebulą oraz musztardą dijon z kawiolem z kiszzonego ogórka

Breaded black pudding served with caramelized apple mousse, pickled onion and dijon mustard with pickled cucumbers caviar

- 34 zł -

BIAŁA KIEŁBASA / WHITE SAUSAGE 200g

Biała kiełbasa podana z sosem chrzanowym oraz musztardą francuską

White sausage served with horseradish sauce and French mustard

- 36 zł -

KOPYTKA Z GRZYBAMI / POTATO DUMPLINGS 220G

Kopytka z grzybami leśnymi i rozmarynem w sosie śmietanowym z chrustem z prażonego boczniaka

Potato dumplings with wild mushrooms and rosemary in a cream sauce with roasted oyster mushroom

- 41 zł -

KREWETKI TYGRYSIE 4 SZT. / SHRIMPS 4 PCS 200g

Krewetki tygrysie w emulsji winno-maślanej z czosnkiem, chili, natką pietruszki

Tiger prawns in a wine-butter emulsion with chili, garlic and parsley

- 41 zł -

STROGONOW WOŁOWY / BEEF STROGONOV 250g

Strogonow wołowy podany z kwaśną śmietaną oraz koszykiem pieczywa

Beef strogonov served with sour cream and a basket of bread

- 79 zł -

PLACKI ZIEMNIACZANE / POTATO PANCAKES 200g

Placki ziemniaczane podane z musem twarogowo-koperkowym, łososiem gravlax oraz kawiolem

Potato pancakes served with cottage cheese and dill mousse, gravlax salmon and caviar

- 51 zł -

ZUPY / SOUPS

ROSÓŁ / CHICKEN BROTH OF THREE MEATS 300g

Rosół z trzech mięs podany z rilette, lanymi kluskami ziołowymi oraz młodą marchwią i oliwą szczypiorkową

Chicken broth of three meats served with rilette, poured herb noodles and young carrots with chives oil
- 29 zł -

KREM Z ŻURU / SOUR SOUP CREAM 300g

Krem z żuru podany z ziemniakiem konfitowanym, białą kielbasą, przepiórczym jajkiem, chrustem z warzyw korzennych oraz chipsem z bekonu

Sour soup cream served with confit potato, white sausage, quail egg, root vegetable brush and a bacon chip
- 35 zł -

FLAKI WOŁOWE / BEEF TRIPE 300g

Flaki wołowe serwowane z chipsem z parmezanu i pulpetami wołowymi

Beef tripe served with Parmesan chips and beef balls
- 32 zł -

CONSOMME GRZYBOWE / MUSHROOM CONSOMME 300g

Consomme grzybowe z razową grzanką, smażonymi borowikami oraz kwaśną śmietaną

Mushroom consome with wholemeal toast, fried boletus and sour cream
- 36 zł -



SALATY / SALADS

SALATA CEZAR / ROMAN SALAD 250g

Sałata rzymska z sosem cezar podana z piersią kurczaka, kaparami, bekonem, pomidorkami cherry, parmezanem oraz chrustem z pieczywa tostowego

Roman salad with caesar sauce, served with chicken breast and capers, bacon, cherry tomatoes, parmesan cheese and toast bread

- 48 zł -

SALATA Z KOZIM SEREM / LETTUCE WITH GOAT CHEESE 250g

Mieszane sałaty sezonowe podane z karmelizowanym kozim serem, winną gruszką, piklowanym burakiem oraz figą w malinowym sosie vinegrette

Mixed seasonal lettuces served with caramelized goat cheese, wine pear, pickled beetroot and figs in a raspberry vinegrette sauce

- 47 zł -

SALATA Z PIECZONĄ WOŁOWINĄ / LETTUCE WITH BEEF 250g

Liście szpinaku podane z wolno pieczoną wołowiną, grejpfrutem, pomidorkami cherry oraz bekonem z dresingiem szczypiorkowym

Spinach leaves served with slow roast beef, grapefruit, cherry tomatoes, bacon and chives dressing

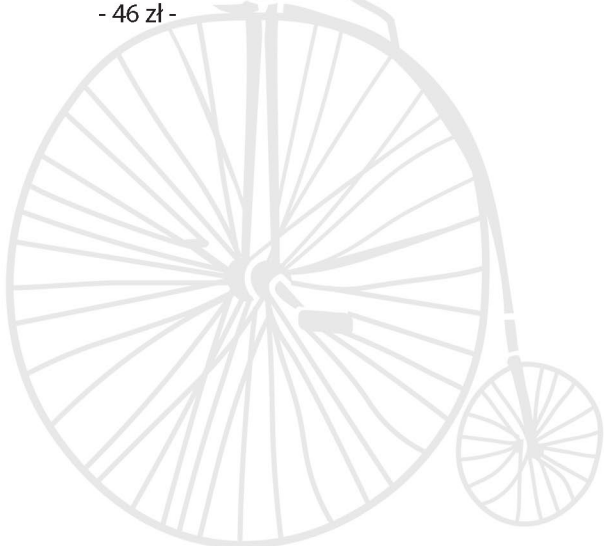
- 53 zł -

SALATA Z SEREM Z BAWOLEGO MLEKA / LETTUCE WITH BUFFALO MILK CHEESE 250g

Mieszane sałaty z serem z bawolego mleka, kolorowymi pomidorami oraz zielonym pesto

Mixed lettuces with buffalo milk cheese, colorful tomatoes and pesto

- 46 zł -



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

KOTLET SCHABOWY / PORK CHOP 400g

Kotlet schabowy z kością podany z puree ziemniaczanym oraz mizerią
Pork chop with the bone served with mashed potatoes and cucumber salad
- 57 zł -

POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS 500g

Szarpane policzki wołowe w sosie własnym podane z gratin ziemniaczanym, puree z marchewki, dzikim brokułem oraz piklowaną cebulą
Pulled beef cheeks in gravy served with potato gratin, carrot puree, wild broccoli and pickled onion
- 75 zł -

SZTUKA MIĘSA / PIECE OF MEAT 400g

Długo gotowana pręga wołowa podana w sosie chrzanowym z puree ziemniaczanym oraz pieczonymi korzennymi warzywami
Long-cooked beef stripe served in horseradish sauce with mashed potatoes and roasted root vegetables
- 71 zł -

GOLONKA / PORK KNUCKLE 450g

Dekonstrukcja golonki wieprzowej panierowanej w panko, podana z puree chrzanowym, zasmażaną kapustą oraz sosem piwno-musztardowym
Deconstruction of pork knuckle breaded with panko served with horseradish puree, fried cabbage and beer-mustard sauce
- 67 zł -

GICZ CIEŁĘCA / CALF SHANK 800g

Gicz cielęca w sosie własnym, podana ze smażonymi kopytkami, musem z pieczonego buraka oraz ogórkiem kiszonym
Veal shank in gravy served with fried potato dumplings, baked beetroot mousse and pickled cucumber
- 116 zł -

BABA ZIEMNIACZANA / POTATO CAKE 400g

Baba ziemniaczana z kozim serem, chipsami ziemniaczanymi oraz pulpetami serowo-ziemniaczanymi w panko
Potato cake with goat cheese, served with potato chips and cheese and potato meatballs in panko
- 45 zł -

KACZKA / DUCK 570g

Pół kaczki podane z kluskami śląskimi, musem z pieczonego jabłka, blanszowanym jarmużem oraz piklowanymi burakami w sosie żurawinowym
Half of duck in cherry sauce served with caramelized apple mousse, silesian noodles and roasted beetroots with blanched kale and cranberry sauce
- 95 zł -

STEK / STEAK 500g

Stek z sezonowanego antrykotu podany z konfitowanymi ziemniakami, grillowanymi warzywami, pieczoną cykorią oraz ciemnym sosem
Seasonal entrecote steak served with confit potatoes, grilled vegetables, roasted endive and dark sauce
- 129 zł -

RYBY / FISHES

ŻABNICA / MONKFISH 400g

Żabnica podana z limonkowym risotto i konfitowanymi pomidorkami cherry

Monkfish served with lime risotto and confit cherry tomatoes

- 79 zł -

ŁOSOŚ PIECZONY / BAKED SALMON 400g

Łosoś pieczony podany z puree truflowym z blanszowanym szpinakiem, sosem cytrynowym oraz sezonowymi warzywami

Roasted salmon served with truffle puree with blanched spinach, lemon sauce and seasonal vegetables

- 89 zł -



DEKONSTRUKCJA SZARLOTKI / APPLE PIE DECONSTRUCTION 200g

Karmelizowana kostka z jabłka zapieczona w musie jabłkowym podana pod bezą włoską

Caramelized apple cube in apple mousse served under italian meringue

- 29 zł -

KOGEL-MOGEL / EGGNOG 250g

Zapiekany kogiel mogiel podany z owocami oraz lodami chałwowymi

Roasted egnog served with fruit and halva ice cream

- 25 zł -

SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY / CHEESECAKE 150g

Sernik z białej czekolady ze słonym karmelem i musiem z rokitnika

White chocolate cheesecake with salty caramel and sea buckthorn mousse

- 28 zł -



/UKucharzy



@u_kucharzy_w_arsenale

tel. + 48 885 - 886 - 150
rezerwacje@ukucharzy.pl
www.ukucharzy.pl

1. Gluten
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzechy ziemne
6. Soja
7. Mleko
8. Seler
9. Gorczyca
10. Sezam
11. Związki siarki
12. Łupiny
13. Mięczaki
14. Orzechy

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

Smalec z ciemnym pieczywem / Lard with dark bread 1
Tatar wołowy / Beef tatar 3, 9
Śledź / Herring 1, 4, 7, 9
Pierś z kaczki / Duck breast 1, 11
Terina z buraka / Beetroot terina 1, 14
Pekeflejsz cielęcy / Veal pekeflejsz 3, 7

PRZYSTAWKI GORĄCE / HOT STARTERS

Panierowana kaszanka / Breaded black pudding 1, 9
Biała kielbasa / White sausage 7, 9
Kopytka z grzybami / Potato dumplings 1, 7, 11
Krewetki tygrysie / Shrimps 1, 2, 11
Strogonow wołowy / Beef stroganov 1, 7
Placki ziemniaczane / Potato pancakes 1, 4, 7

ZUPY / SOUPS

Rosół z trzech mięs / Chicken broth three meats 1, 3, 8
Krem z żuru / Sour soup cream 1, 3, 7, 8
Flaki wołowe / Beef tripe 7, 8
Consomme grzybowe / Mushroom consomme 1, 7

SALATY / SALADS

Salata cesar / Roman salad 1, 3, 4, 7, 9
Salata z kozim serem / Lettuce with goat cheese 9
Salata z pieczoną wołowiną / Lettuce with beef 9
Salata z serem z bawolego mleka / Buffalo milk cheese lettuce 7

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

Kotlet schabowy / Pork chop 1, 3, 7
Policzki wołowe / Beef cheeks 3, 7, 8
Sztuka mięsa / Piece of meats 7, 8, 9
Golonka / Pork knuckle 1, 3, 8, 9
Strogonow wołowy / Beef stroganov 1, 7
Gicz cielęca / Calf shank 1
Baba ziemniaczana / Potato baba 1, 3
Kaczka / Duck 1, 7
Stek z sezonowanego antrykota / Seasonal entrecote

RYBY / FISHES

Żabnica / Monkfish 4
Łosoś pieczony / Baked salmon 4, 7

DESERY / DESSERTS

Dekonstrukcja szarlotki / Apple pie deconstruction
Kogiel mogiel / Eggnog 3, 7, 10
Sernik z białą czekoladą / Cheesecake 1, 3, 7