

PRZYSTAWKI I ZAKĄSKI starters and appetizers

Pyra z gzikiem 39 zł
150/220g
Pieczony w maśle ziemniak/gzik/majonez szczypiorkowy
chips z topinamburu

Potato with „gzik”

Butter-baked potato/gzik (cottage cheese spread)

chive mayonnaise/jerusalem artichoke chip

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
i chipsami z boczku 42 zł
150/300g

Sałata/kurczak/grzanki/parmezan/sos cezar/boczek

*Caesar salad with grilled chicken
and bacon chips*

Lettuce/chicken/croutons/parmesan/

Caesar dressing/bacon

Tatar wołowy 56 zł
100/250g
Mięso wołowe/majonez lubczyk/chips z ziemniaka
chrzan/żółtko/pikle/pieczyno

Beef tartare

Beef meat/lovage mayonnaise/potato chips

horseradish/egg yolk/pickles/bread

Smażone krewetki tygrysie 59 zł
200/350g
Krewetki Black Tiger/chilli/kolendra/czosnek
wino/masło/grzanka

Fried black tiger shrimps

Black tiger shrimps/chilli/coriander/garlic

wine/butter/toast






Deska wędlin i serów 69 zł
250/350g
Wędliny „DeSilva Natural Farm”/sery dojrzewające
chutney z suszonej figi, gruszki i chilli/pikle
/pieczywo

Cold cuts & cheese board

“DeSilva Natural Farm” cold cuts/mature cheeses

dried fig, pear & chilli chutney/pickles/bread

ALERGENY allergens

 GLUTEN GLUTEN	 MLEKO MILK	 SEZAM SESAME	 SELER CELERY
 SOJA SOYBEANS	 RYBY FISH	 GORCZYCA MUSTARD SEEDS	 ORZECHY INNE TREE NUTS
 SIARCZYNY SULPHITES	 JAJA EGGS	 SKORUPIAKI SHELLFISH	 GRZYBY MUSHROOMS

ZUPY soups

Żurek na zakwasie z kielbasą i jajkiem poche 39 zł
200/300g
Żurek/kielbasa biała/kielbasa polska wędzona/jajko poche
Sour rye soup with sausage and poached egg
*Sour rye soup/white sausage/smoked Polish sausage
poached egg*

Zupa Orientalna z mulami, krewetkami
i grzybami shitake (opcjonalnie kurczak) 46 zł
200/250g
Zupa Tom Youm Kung/mleko kokosowe
mięso z muli/krewetki tygrysie/grzyby shitake/kolendra
fenkuł/warzywa okopowe

*Oriental soup with mussels, shrimps
and shiitake mushrooms (optional chicken)*

Tom Yum Kung soup/coconut milk/mussel meat

black tiger shrimps/shiitake/mushrooms/coriander

fennel/root vegetables

DANIA GŁÓWNE main courses

Kotlet schabowy z ziemniaczanym puree
i prażoną cebulą, grillowaną sałatą i skwarkami 54 zł
200/350g
Schab/ziemniaki/prażona cebula/sałata/skwarki/dressing
*Pork chop with mashed potatoes,
crispy onion, grilled lettuce and pork cracklings*
*Pork chop/potatoes/crispy onion/lettuce
pork cracklings/dressing*

Stek z polędwicy wołowej z chrupiącymi
churrosami, grillowaną cukinią, sałatką ziołową
z dresingiem musztardowo-miodowym
oraz sosem pieprzowym 129 zł
200/400g

Polędwica wołowa/churros/sos pieprzowy
cukinia/zioła/dressing/Grana Padano

*Beef tenderloin steak with crispy churros,
grilled zucchini, herb salad with honey mustard
dressing and pepper sauce*

*Beef tenderloin/churros/pepper sauce/zucchini/herbs
dressing/ Grana Padano*

Makaron linguine z chorizo, suszonymi
pomidorami, serem pleśniowym,
rukolą oraz chrupiącym jarmużem 49 zł
200/300g
Makaron/sos śmietanowy/kielbasa chorizo
suszone pomidory/czosnek/ser lazur/chips jarmuż

*Linguine pasta with chorizo, sun-dried tomatoes,
blue cheese, arugula and crispy kale*

*Pasta/cream sauce/chorizo sausage/sun-dried tomatoes
garlic/blue cheese/kale chips*

Burger wołowy „Highland Cattle
od DeSilva Natural Farm” 56 zł
190/400g
Mięso wołowe/konfitura z cebuli i bekonu
Coleslaw/pomidor/ogórek/frytki/sos

*Beef burger „Highland Cattle
from DeSilva Natural Farm”*

*Beef meat/onion and bacon confit/Coleslaw/tomato
pickled cucumber/fries/sauce*

DESERY dessert

Fondant czekoladowy
z karmelizowaną gruszką
oraz lodami pistacjowymi 32 zł
150/220g

Czekolada/gruszka/ lody pistacjowe

*Chocolate fondant with caramelized pear
and pistachio ice cream*

Chocolate/pear/pistachio ice cream

Szarlotka z lodami waniliowymi
i bitą śmietaną 32 zł
150/200g

Ciasto kruche/prążone jabłka z cynamonem
lody waniliowe/bita śmietana

*Apple pie with vanilla ice cream
and whipped cream*

*Shortcrust pastry/caramelized apples with cinnamon
vanilla ice cream/whipped cream*

DLA DZIECI kids menu

Zupa pomidorowa z lanymi kluskami 44 zł
350/500g
Pomidory/kluski

Stripsy z kurczaka z frytkami i ketchupem
Kurczak/frytki/ketchup

Tomato soup with homemade noodles
Tomatoes/noodles

Chicken strips with fries and ketchup
Chicken/fries/ketchup

Pucharek lodowy z owocami
i sosem karmelowym 29 zł
150g
Wanilia/pistacja/czekolada/owoce sezonowe
sos karmelowy

Ice cream cup with fruit and caramel sauce
*Vanilla/pistachio/chocolate/seasonal fruit
caramel sauce*

NAPOJE GORĄCE *hot beverages*

Espresso	12 zł
	7cl
Espresso Doppio	17 zł
	14cl
Caffé Americano	14 zł
	14cl
Cappucino	17 zł
	20cl
Caffé Latte	17 zł
	20cl
Herbaty Dilmah t-Series	15 zł
<i>Dilmah t-Series teas</i>	

NAPOJE ZIMNE *soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sprite, Fanta, Kinley Tonic	10 zł
	25cl
Świeżo wyciskany sok <i>freshly squeezed juice</i>	24 zł
	20cl
Soki owocowe <i>fruit juice</i>	10 zł
	20cl
Woda niegazowana, gazowana <i>still or sparkling water</i>	8 zł
	50cl

PIWO *beer*

Żywiec z beczki <i>draught beer 5,5%</i>	21 zł	16 zł
	50cl	30cl
Żywiec Jasne pełne butelkowe <i>bottled beer 5,5%</i>	19 zł	
	50cl	
Heineken 5%	16 zł	
	33cl	
Desperados 5,9%	19 zł	
	40cl	
Żywiec <i>non-alcoholic 0%</i>	19 zł	
	50cl	

WINA *wine*

WINO STOŁOWE *HOUSE WINE*

Białe / Czerwone 11% <i>white / red</i>	65 zł	16 zł
	75cl	15cl

PIWO DESILVA *DeSilva beer*



Niefiltrowane i niepasteryzowane piwa z Minibrowaru
Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva

Piwo ze Starej Zajezdni Kraków by DeSilva 4-9%* 18 zł
Beer from Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva 50cl

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

For available flavours ask our Staff

** w zależności od smaku*



DZIEL Z NAMI IDEĘ *Natural Farm!*



W trosce o jak najwyższą jakość serwowanych dań nasza restauracja wprowadziła do swojego menu mięsa pochodzące z własnej, ekologicznej hodowli. Wołowina, wieprzowina oraz przetwory takie jak pasztety, kielbasy, poledwiczki nie zawierają sztucznych dodatków oraz chemii.

In order to ensure the best quality of food in our restaurant we implement to our menus meat from our own ecological husbandry area. Beef, pork and meat preparations like pates and sausages do not contain preservatives, artificial colors or artificial flavours. Do not hesitate to try and share the idea of "Natural Meat" with us!

DeSilva
PREMIUM
— Poznań —



MENU