

AKADEMIA

— R E S T A U R A C J A —

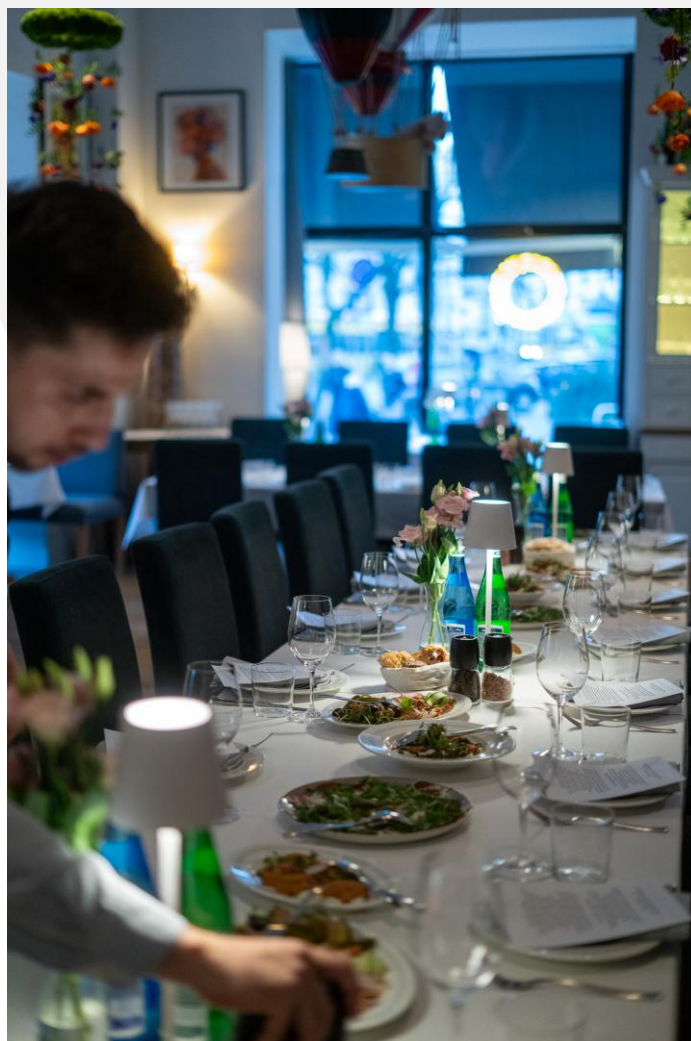
RESTAURANT AKADEMIA

Katarzyna Oponowicz

Event Manager

event@restauracjaakademia.pl

tel. (+48) 797 909 408



Dear Ladies and Gentlemen!

Thank you for your interest in our offer. Organising a party in the Akademia Restaurant is a guarantee of a successful meeting, excellent cuisine, and professional service. If you choose the offer of our restaurant, you can count on our creativity, professionalism, and comprehensiveness. We offer three different menus. Each of them has a composition that will be a perfect match for the tastes and preferences of each of your guests. We are open to your suggestions and needs, so you can create your own personalised offer.

*We are at your disposal for cooperation,
Academy Restaurant Team!*

MENU I

Przystawki w stołach/ Starters to share

Śledź z czerwoną cebulą, kwaśną śmietaną i pieczonym ziemniakiem
Herring with marinated red onion, sour cream and baked potato

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Traditional beef tartare with pickles

Salata z pieczonym kozim serem i karmelizowanym burakiem
Salad with baked goat cheese and caramelized beetroot

Tatar z pomidorów z kaparami i szalotką

Tomato tartare with capers and shallots

Wątróbka drobiowa z jabłkowym chutney i sosem malinowym
Poultry liver with apple chutney and raspberry sauce

Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów
Selection of fresh bread and cold-pressed rapeseed oil

Zupa do wyboru / Soup to choose

Domowy rosół z makaronem przepiórczym

Homemade broth with quail egg noodles

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

White vegetables cream soup with truffle oil

Danie główne do wyboru / Main course to choose

Makaron tagliatelle z sosem truflowym z serem dojrzewającym

Tagliatelle pasta with truffle sauce and old cheese

Pstrąg z Zielenicy z pieczonymi ziemniakami, sezonowymi warzywami i sosem porowym
Trout fish with roasted potatoes, with seasonal vegetables and leek sauce

Polędwiczka wieprzowa, gołąbek z kaszą i grzybami, buraczki zasmażane

Pork tenderloin with chantarelles mushrooms and broad beans, beetroot

Desery na paterach / Desserts to share

Sernik Akademia, tradycyjna szarlotka, brownie czekoladowe

„Akademia” signature cheesecake, apple pie, chocolate brownie

MENU II

Przystawki w stołach / Starters to share

Śledź z czerwoną cebulą, kwaśną śmietaną i pieczonym ziemniakiem

Herring with marinated red onion, sour cream and baked potato

Tatar z pomidorów z kaparami i szalotką

Tomato tartare with capers and shallots

Salata z pieczonym kozim serem i karmelizowanym burakiem

Salad with baked goat cheese and caramelized beetroot

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Traditional beef tartare with pickles

Żołądki gęsie z borowikami w emulsji maślanej

Goose gizzards with boletus mushrooms in butter emulsion

Pierogi z wędzonym twarogiem, ziemniakami i okrasą z cebuli

Pierogi dumplings stuffed with smoked cottage cheese and potatoes with sauted onion

Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów

Selection of fresh bread and cold-pressed rapeseed oil

Zupa do wyboru / Soup to choose

Domowy rosół z makaronem przepiórczym

Homemade broth with quail egg noodles

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

White vegetables cream soup with truffle oil

Danie główne do wyboru / Main course to choose

Risotto z borowikami w 12 miesięcznym serze Bursztyn

Risotto with boletus mushrooms and Bursztyn cheese

Sandacz ze szpinakiem oraz puree ziemniaczanym i sosem borowikowym

Zander with potato puree, spinach and boletus mushrooms sauce

Konfitowana noga gęsi z sosem różanym, modrą kapustą i kopytkami

Goose leg with rose sauce, stewed red cabbage and potato dumplings

Desery na paterach / Desserts to share

Sernik Akademia, tradycyjna szarlotka, brownie czekoladowe

„Akademia” signature cheesecake, apple pie, chocolate brownie

MENU III

Przystawki na powitanie / Starters to share

Śledź z czerwoną cebulą, kwaśną śmietaną i pieczonym ziemniakiem

Herring with marinated red onion, sour cream and baked potato

Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym

Salmon tartare on rocket with honey-mustard sauce

Carpaccio wołowe na musie truflowym z kaparami

Beef carpaccio on truffle mousse with capers

Salata z pieczonym kozim serem i karmelizowanym burakiem

Salad with baked goat cheese and caramelized beetroot

Awokado z salsą pistacjową

Avocado with pistachio salsa

Pierogi z cielęciną z okrasą z boczku

Pierogi dumplings with veal and bacon crust

Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów

Selection of fresh bread and cold-pressed rapeseed oil

Zupa do wyboru / Soup to choose

Żurek grzybowy z jajkiem

Sour soup with boiled egg

Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi

Tripe soup with veal meatballs

Danie główne do wyboru / Main course to choose

Wegetariańskie gotąbki z kaszą i grzybami leśnymi w sosie grzybowym

Stuffed cabbage with barley and forest mushrooms served with mushrooms sauce

Kulbin na risotto ziołowym z sosem limonkowym i blanszowanym szpinakiem

Corvina fish with herbs risotto, lime sause and blanched spinach

Polędwica wołowa z puree ziemniaczanym, sosem truflowym i dzikim brokułem

Beef loin with potato puree, truffle sauce and wild broccoli

Desery na paterach / Desserts to share

Sernik Akademia, tradycyjna szarlotka, brownie czekoladowe

„Akademia” signature cheesecake, apple pie, chocolate brownie

AKADEMIA

RESTAURACJA

Drinks/alcohols selection without quantity limit for 4 hours

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY / NON-ALCOHOL OPEN BAR

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

Soki owocowe / Juices (orange, apples)

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

OPEN BAR I

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii) / **Wine: white and red (Akademia selection)**

Piwo / **Beer**

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

OPEN BAR II

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky / Wyborowa vodka / Clansman Scotch Whisky

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii) / **Wine: white and red (Akademia selection)**

Piwo / **Beer**

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Soki owocowe / Juices (orange, apples)

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

OPEN BAR III

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky / Wyborowa vodka / Clansman Scotch Whisky

Seagrams Gin / Havana Rum 3YO / Seagrams Gin / Havana Rum 3YO

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii) / **Wine: white and red (Akademia selection)**

Piwo / **Beer**

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Soki owocowe / Juices (orange, apples)

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**