

Drodzy Goście.

Witamy w restauracji Columna Medica.

Proponuję nowoczesną kuchnię wzbogaconą o polskie smaki. Dokładając wszelkich starań mamy nadzieję, że przygotowane przez nas wąskie, ale przekrojowe menu zaspokoi oczekiwania najbardziej wymagających gości.

Dear Guests.

Welcome to the Columna Medica restaurant that offers modern cuisine enriched with Polish flavors. We do our best to meet your expectations and propose unique menu to satisfy the most demanding guests.

Szef kuchni/Chef Marcin Stasiak

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar w słoju i dymie Classic tartare served in a jar with smoke	39 zł
Śledzik a`la Columna marynowany w korzeniach i soku z cytryny Herring marinated in spices and lemon juice a`la Columna	29 zł
Krewetki na maśle czosnkowym z grzanką Shrimps with garlic butter and toast	39 zł
Carpaccio z buraka Beetroot carpaccio	29 zł

SAŁATY / SALADS

Talerz kolorowych sałat wg życzenia Colorful salad plate at special request - z warzywami i fetą/with vegetables and feta cheese - z polędwicą wołową/with beef tenderloin - z krewetkami /with shrimps - z kompresowanym melonem i szynką dojrzewającą/ with compressed melon and ripening ham	39 zł
---	-------

ZUPY / SOUPS

Zupa dnia Soup of the day	15 zł
------------------------------	-------

DANIA GŁÓWNE /MAIN COURSES

Polędwica z dorsza pod kruszonką z kolorowym ryżem i brokułem Cod loin with crumble, colorful rice and broccoli	59 zł
Filet z piersi kaczey z żurawiną, jabłkiem, grillowaną gruszką i mini kluseczkami Duck fillet with cranberry, apple, grilled pear and mini dumplings	59 zł
Łosoś pieczony w mango z selerowym puree Salmon baked in mango with celery root puree	59 zł
Klasyczny stek z polędwicy z opiekany ziemniakiem i sałatą Classic tenderloin steak with roasted potato and lettuce	79 zł
Wątróbka drobiowa z wiśniami i puree ziemniaczanym Poultry liver with cherries and mashed potatoes	59 zł

Makaron gryczany z grzybami i ziołami Buckwheat noodles with mushrooms and herbs	39 zł
---	-------

Ravioli z mozzarellą i pomidorami Ravioli with mozzarella and tomatoes	39 zł
---	-------

Burger Black Angus Black Angus Burger	39 zł
--	-------

DESERY / DESSERTS

Deser lodowy własnego wyrobu na bazie kremowej śmietany i likieru Homemade ice cream dessert based on cream and liqueur	22 zł
--	-------

Ciasto domowe Homemade cake	22 zł
--------------------------------	-------

Fondant czekoladowy z gałką lodów Chocolate fondant with a scoop of ice cream	22 zł
--	-------

Pudding chia na mleku kokosowym Chia pudding with coconut milk	22 zł
---	-------

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Caffè crema/Americano	10 zł
Caffè espresso	10 zł
Espresso doppio	16 zł
Espresso macchiato	12 zł
Caffè latte	14 zł
Caffè Cappuccino	12 zł
Kawa biała/White coffee	12 zł
Herbata/Eilles tea	12 zł
Herbata liściasta/Leaf tea	12 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca-cola, Coca-cola zero, Tonic Sprite (0,25 l)	7 zł
Soki owocowe (0,2 l) Fruit juice	7 zł
Świeżo wyciskane soki z owoców i warzyw (0,2 l) Squeezed fruit and vegetable juice (0,2 l)	12 zł
Red Bull (0,25 l)	10 zł
Cisowianka Perlage/Classique Water (0,3 l , 0,7 l)	7/12 zł

PIWO / BEER

Lech, Tyskie, Żywiec (0,3 - 0,5 l)	7/10 zł
Koreb - piwo regionalne/Regional Koreb beer (0,5 l) Herbowe - ciemne/dark, Łaskie - jasne/light, Miodowe/honey Mocne/strong, Pszeniczne/wheat	10 zł
Bezalkoholowe/alcohol-free (0,33 l)	6 zł