

MENU

DEGUSTACYJNE DÉGUSTATION SET

149 ZŁ

Set degustacyjny - to nowa nowoczesna filozofia z elementami kuchni molekularnej. Serwowanie trwa ok. 1,5 godziny. Składa się z 10 dań autorskich, które zaskoczą nawet doświadczonych koneserów.

*** Uprzejmie prosimy o informacje w przypadku występowania reakcji alergicznych na określone produkty lub indywidualnej nietolerancji.

Życzymy smacznej podróży!

z napojami / with drink

229 ZŁ

Tasting set — modern philosophy with elements of molecular gastronomy.

Serving time — 1.5 hours

Includes 10 modern authentic dishes, which will surprise even the most experienced gourmets.

*** Please let us know if you have any food allergy or intolerance.

We wish you delicious trip!

karasie w śmietanie

Mus z karasi/ krem ostrygowy/ smażony koper/ kawior ze szczupaka/ chrupiąca rybna skórka

crucian carps in sour cream

Carp mousse / oyster cream / fried dill / pike caviar / crispy fish skin

Wódka Staritsky&Levitsky

ostrygi

sos chrzanowy/ sos agrestowy/ lody szczawiowe

oysters

horseradish sauce / gooseberry sauce / sorrel sauce

Cava brut

raczki

Siekana krewetka/ chips gryczany/ kawior z jesiotra

crayfish

Chopped crayfish / buckwheat chips / sturgeon caviar

Cava brut

sałata

Sałata/ mus z koziego sera/ suszony dzik/ beza buraczkowa

salad

Salad / goat cheese mousse / jerked boar meat / beetroot meringue

wino Chardonnay / Kolonist

topinambur

Topinambur/ suszone pomidory/ wędzona śmietana

jerusalem artichoke

Jerusalem artichoke / dried tomatoes / smoked sour cream

wino Chardonnay / Kolonist

małże

Małże/ amarantus/ galareta z cydru/ puree z selera/ bisque

mussels

Mussels / amaranth / cider / celery puree / bisque

wino Odeskie czarne / Kolonist

pierogi

Ciasto zaparzone z mąki gryczanej/ smażona cebula/ kaszanka/ skwarki

varenyky

Choux dough with buckwheat flour / fried onion / black pudding / cracklings

wino Odeskie czarne / Kolonist

sorbet

sorbet

chiken kyiv

Kotlet z kurczaka po kijowsku/ sos serowy

chiken kyiv

Chicken Kyiv with cheese sauce

wino Cabernet Merlot / Kolonist

słodkie jajo

Ptasie mleczko/ sos pigwowy

sweet egg

Ptashyne moloko and quince sauce

domowa nalewka / orzechowo-jabłkowa



Szanowni Państwo!

KANAPA zaskoczy Państwa nowym i świeżym spojrzeniem na tradycyjną gastronomię. Nasza restauracja to nowoczesna kuchnia stworzona z wykorzystaniem lokalnych produktów, oryginalnych przepisów oraz innowacyjnych technologii.

Do przygotowania dań wybieramy wyłącznie produkty najwyższej jakości nawiązując współpracę tylko z lokalnymi gospodarstwami.

KANAPA jest restauracją światowej klasy łączącą wyśmienity serwis z niebanalną gastronomią. Dodatkową zaletą są przepiękne wnętrza i niesamowity klimat miejsca – Willi Siedlanowskich.

Ladies and Gentlemen!

KANAPA is a restaurant of modern cuisine based on authentic recipes, local produce and technological innovations. We will astonish you with a new perspective on traditional gastronomy and well-known dishes.

We select only the best products and establish fruitful collaboration with farms, promoting our concept in many countries.

KANAPA is a world-class restaurant with supreme service and fascinating cuisine.



Dmytro Borysov's
gastrofamily

+48 22 400 88 33

www.kanapa-restaurant.pl



MENU

PRZYSTAWKI

COLD APPETIZERS

domowe masło i pieczywo
Homemade garlic butter and a fresh bread basket

ostrygi 29 zł
sos czosnkowy/ sos agrestowy /
sos salsa warzywna
oysters
garlic sauce / gooseberry sauce / vegetable salsa


kawior 142 zł
jesiotr / szczupak / śledź / cava
caviar
sturgeon / pike / herring / cava

kawior / słone ciasteczko
caviar / salted sponge cake

szczupak / pike 34 zł
śledź / herring 19 zł
jesiotr / sturgeon 172 zł

śledź / cebulowe ciasteczko / ogórek . . . 32 zł
herring fillet / onion sponge cake /
fresh cucumber

ceviche z pstrąga 28 zł
Trout ceviche

 pasztet z zielonego groszku / 20 zł
masło orzechowe
pea paste / peanut butter

pasztet z wątróbki kaczej 26 zł
i kurczęcej z marchewkowym musem
duck and chicken liver pâté with carrot mousse


foie gras / galaretka jabłkowa / 42 zł
konfitura gruszkowa
foie gras pâté / apple jelly / pear jam

tatar wołowy / chipsy gryczane 38 zł
beef tartare with buckwheat chips

galareta z zająca i bażanta / chrzan . . . 22 zł
hare and pheasant aspic / horseradish

SALATKI

SALADS

 lokalne warzywa sezonowe / 26 zł
mus z kwaśnej śmietany
seasonal locally grown vegetables / sour cream mousse

kozi ser / wędzony dzik / dynia pieczona / 28 zł
beza buraczkowa
goat cheese / jerked boar meat /
baked pumpkin - beetroot meringue


GORĄCE PRZEKĄSKI

HOT APPETIZERS

gołąbki z jagnięciną i kaszą jaglaną / 34 zł
sos smardzowy
cabbage rolls with lamb and millet filling / tomato morel sauce

smażony mózdzek cielęcy / sos z żółtek 36 zł
fried veal brain / egg sauce


gałuszki z indykiem i borowikami 32 zł
galushky with turkey and mushrooms in cream sauce

 stek z kalafiora/sos bogracz 28 zł
cauliflower steak/bograch sauce

ZUPY


SOUP

barszcz ukraiński / śmietana / pampuszki 26 zł
ukrainian borsch / sour cream / pampushky

 bulion warzywny / grzyby leśne 34 zł
forest mushroom broth

Przy rezerwacji od 6 osób, po uzgodnieniu z gościem, doliczamy do rachunku serwis w wysokości 10% wartości zamówienia.

In case of a group larger than 6 people, in agreement with the guest, 10% service tip is included in the bill.

 wegetariańskie / vegetarian

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

RYBY

FISH

karp / sos cebulowy / pieczone warzywa 56 zł
carp / onion sauce / baked vegetables

pstrąg / grzyby leśne / porto 58 zł
trout / forest mushrooms / porto

MIĘSA

MEAT


pierś kaczki / sos wiśniowy / 68 zł
marchewkowe purée
duck breast / cherry sauce / carrot purée

karkówka jagnięca / kawior z bakłażana 74 zł
grilled lamb neck / eggplant caviar

stek rib eye / topinambur / polna kapusta . . . 89 zł
rib eye steak / jerusalem artichokes / broccolini


PIEROGI

VARENYKY

 pierogi z kapustą 24 zł
varenyky with cabbage filling

czarne pierogi z sandaczem 34 zł
black varenyky with zander filling

pierogi z mięsem z zająca 32 zł
i orzechami laskowymi
varenyky with hare meat and hazelnut filling

 Pierogi z wiśniami 28 zł
varenyky with cherry filling

DESERY

DESSERTS

pieczone mleko / makowiec 15 zł
baked milk / poppy seed sponge

miodownik / suszone śliwki 22 zł
honey pie / dried prunes

ptasie mleczko 15 zł
dessert 'Ptashyne Moloko'

pierogi z wiśniami 28 zł
varenyky with cherry filling

lody i sorbety 6 zł
Ice cream & Sorbet