



PRETEKST

RESTAURACJA

MENU

Szanowni Państwo,

SERDECZNIE WITAMY w Restauracji Pretekst. Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na spróbowanie dań naszej kuchni.

Odwiedzając naszą restaurację, spędzą Państwo wspaniałe chwile na dziedzińcu zabytkowego zamku cesarskiego, w centrum pięknego Poznania.

W karcie znajdą Państwo dania z różnych stron świata, ale naszą specjalnością jest kuchnia tradycyjna w nowoczesnej odsłonie. Do przygotowywania potraw używamy wyłącznie świeżych i sprawdzonych składników z wielkopolskiej ziemi. Dla Państwa komfortu oznaczyliśmy w menu najczęściej występujące alergeny.

Życzymy smacznego i zapraszamy do degustacji dań.

Restauracja Pretekst



PRZYSTAWKI / STARTERS

Przystawki zimne / Cold starters

Tatar z polędwicy - polędwica wołowa, kurze żółtko, cebula konserwowa, ogórek kiszony, kapary i oliwki..... 39,00 zł
Beef sirloin - beef sirloin, chicken yolk, canned onion, pickled cucumber, capers and olives



Carpaccio z buraka pieczonego - podawane na rukoli z kozim serem i sosem z malin..... 29,00 zł
Baked beetroot carpaccio - served on rocket salad with goat cheese and raspberry sauce



Przystawki ciepłe / Heat appetizers

Omlet ze świeżymi warzywami (kalafior, brokuł i marchew)..... 19,00 zł
Omelette with fresh vegetables (cauliflower, broccoli and carrots)



Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem i ukwaszoną śmietaną (odymiany)..... 29,00 zł
Potato pancake with smoked salmon and sour cream (smoked)



Przekąski / Snacks

Wyborna deska serów i wędlin..... 41,00 zł
A plate of delicious cheeses and cold meats



ZUPY / SOUPS

Żurek staropolski z jajem poche i chipsem z boczku..... 19,00 zł
Sour soup with egg poche and bacon chips



Zupa rakowa z wędzonym łososiem 21,00 zł
Crayfish soup with smoked salmon



Krem grzybowy z kluseczkami..... 17,00 zł
Mushroom cream with dumplings



Rosół z kury z makaronem 13,00 zł
Chicken soup with noodles



SAŁATKI / SALADS

Salatka Cezar - mix sałat, pomidor, ogórek, grillowany kurczak i sos anchois..... 26,00 zł
Caesar salad - mix of lettuce, tomato, cucumber, grilled chicken and anchovy sauce



Salatka szefa kuchni - pieczona dynia piżmowa, miód, winogrono,
palony kozi ser, krem balsamiczny 26,00 zł
Chef's salad - roasted butternut squash, honey, grape, roasted goat's cheese,
balsamic cream



Salatka z wątróbką indyczą - mix sałat, wątróbka indycza,
grillowane pestki dyni oraz kawior molekularny malinowy 26,00 zł
Turkey liver salad - mix salad, turkey liver, grilled pumpkin seeds
and raspberry molecular caviar



Salatka Szefowej – mix sałat, ser haloumi i prażone pestki dyni 26,00 zł
Boss'es salad – mix of salads, haloumi cheese, roasted pumpkin seeds



DO KAŻDEJ SAŁATKI PODAJEMY ŚWIEŻE PIECZYWO PANINI.

ALL SALADS ARE SERVED WITH FRESH PANINI BREAD.

PASTY

Tagliatelle z polędwiczką wieprzową w sosie grzybowym 26,00 zł

Tagliatelle with pork tenderloin in mushroom sauce



Makaron spaghetti z owocami morza 32,00 zł

Spaghetti with seafood



RYBY / FISH DISHES

Filet z sandacza w sosie rakowym na purée z selera z estragonem 45,00 zł

Zander fillet in crayfish sauce on celery puree with tarragon



Polędwica z dorsza w tempurze z frytkami stekowymi

oraz sałatka z pomidorem i ogórkiem 45,00 zł

Cod sirloin in tempura with steak fries and salad with tomato and cucumber



MIĘSA / MEAT DISHES

Stek z polędwicy w sosie z borowików i czerwonego wina podany na szpinaku z ziemniakami purée..... 69,00 zł
Sirloin steak in boletus sauce and red wine served on spinach with mashed potatoes



Grillowany stek wołowy podawany z frytkami stekowymi miksem sałat i dipami..... 49,00 zł
Grilled beef steak served with steak fries, lettuce mix and dips



Pieczona pierś kaczki z kapustą modrą i pyzami drożdżowymi..... 47,00 zł
Roast duck breast with blue cabbage and yeast dumplings



Kotlet schabowy z kością smażony na smalcu, ziemniaki pieczone i mix sałat..... 39,00 zł
Pork chop on the bone, fried in lard, baked potatoes and lettuce mix



Kurczak kukurydziany SUPREME podawany z ryżem curry i sosem z gorgonzoli 37,00 zł
SUPREME corn chicken served with curry rice and gorgonzola sauce



Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym oraz kluseczkami pół francuskimi i warzywami gotowanymi 39,00 zł
Pork tenderloin with mushroom sauce, half French dumplings and cooked vegetables



PIEROGI / DUMPLINGS

Pierogi z kaczki podawane z musem z modrej kapusty 28,00 zł
Duck dumplings served with red cabbage mousse



Pierogi ruskie z okrasą..... 21,00 zł
Russian dumplings with lard



Pierogi z kapustą i grzybami..... 21,00 zł
Dumplings with cabbage and mushrooms



BURGERY / BURGERS

Wołowy - z pikantnym dipem paprykowym, serem, miksem sałat
i warzyw podany z frytkami 32,00 zł
Beef burger - with spicy paprika dip, cheese, salad mix
and vegetables served with fries



Drobiowy - pierś z kurczaka, sałata, ogórek zielony, pomidor,
cebula czerwona, sos jogurtowy oraz frytki 29,00 zł
Chicken - chicken breast, lettuce, green cucumber, tomato,
red onion, yoghurt sauce and French fries



KAŻDY BURGER PODAJEMY Z BUŁKAMI NASZEGO WYPIEKU.
EACH BURGER SERVED WITH HOMEMADE ROLLS.

DANIA WEGE / VEGE DISHES

Risotto z grzybami, dynią piżmową i świeżymi ziołami
w bulionie warzywnym 24,00 zł
Risotto with mushrooms, butternut squash and fresh herbs in vegetable broth



Kotlet buraczano-jaglany z miksem sałat i sosem z pieczonej maliny..... 26,00 zł
Beet and millet chop with lettuce mix and roasted raspberry sauce



Gołąbki z kaszą, suszonymi pomidorami na sałatach
z sosem orzechowo-kokosowym..... 26,00 zł
Stuffed cabbage leaves with porridge, dried tomatoes on lettuce
with nut and coconut sauce



DESERY / DESERTS

Domowe wypieki / Homemade pie

Ciasto marchewkowe 17,00 zł
Carrot cake



Szarlotka z bitą śmietaną i lodami 17,00 zł
Apple pie with whipped cream and ice cream



Sernik z gorącymi malinami 17,00 zł
Cheesecake with hot raspberries



Pavlova z musem śmietanowym i owocami 19,00 zł
Pavlov's meringue with cream mousse and fruit



Smażone lody z musem malinowym..... 17,00 zł
Fried ice cream with raspberry mousse



MENU MALUCHA / TODDLER MENU

Makaronik w sosie pomidorowym 14,00 zł
Macaroon with tomato sauce



Domowe nuggetsy z kurczaka, frytki 19,00 zł
Homemade chicken nuggets with fries



NAPOJE GORAĄCE / HOT DRINKS

Herbata / Tea

Herbata Richmond	10,00 zł
Richmond tea	
Herbata z konfiturą	15,00 zł
Tea with jam	
Herbata z alkoholem.....	17,00 zł
Tea with alcohol	


Kawa / Coffe

Espresso.....	8,00 zł
Espresso doppio.....	15,00 zł
Cappuccino	11,00 zł
Irish coffe.....	18,00 zł
Czarna.....	9,00 zł
Black	
Biała	10,00 zł
White	
Latte	13,00 zł
Gorąca czekolada	15,00 zł
Hot chocolate	

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

    Pepsi-Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7 up0,2 l / 6,00 zł

 Sok Toma (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, czarna porzeczka)0,2 l / 6,00 zł
Toma juice (orange, apple, black currant, tomato, grapefruit)


 Górska Natura niegazowana / gazowana.....0,2 l / 6,00 zł
Water still / gas

 Lipton Ice-Tea.....0,2 l / 6,00 zł

Sok świeżo wyciskany 16,00 zł
Fresh squeezed juice

PIWA / BEERS

Beczkowe / Draft

	Lech Pils	0,3 l / 8,00 zł
	Lech Pils	0,5 l / 10,00 zł
	Pilsner Urquell.....	0,3 l / 10,00 zł
	Pilsner Urquell.....	0,5 l / 12,00 zł



Butelkowe / Bottles



Książęce Ciemne Łagodne	0,5 l / 11,00 zł
Książęce Czerwony lager	0,5 l / 11,00 zł
Książęce Żółte Pszeniczne	0,5 l / 11,00 zł
Książęce Ipa	0,5 l / 12,00 zł
Książęce Porter.....	0,5 l / 12,00 zł
Lech Free	0,33 l / 10,00 zł

ALKOHOLE / ALCOHOL

Wódka / Vodka

Wyborowa.....	40 ml / 9,00 zł....	0,5 l / 90,00 zł
Żubrówka Bison grass.....	40 ml / 9,00 zł....	0,5 l / 90,00 zł
Żołądkowa gorzka	40 ml / 9,00 zł....	0,5 l / 90,00 zł
Soplica.....	40 ml / 9,00 zł	
Soplica Staropolska.....	40 ml / 12,00 zł	
Chopin.....	40 ml / 15,00 zł....	0,5 l / 150,00 zł

Single Malt Whisky

The Balvenie Doublewood 12YO	40 ml / 32,00 zł
------------------------------------	------------------

Whisky Scotch

Ballantine's	40 ml / 12,00 zł
Johnnie Walker Red.....	40 ml / 12,00 zł
Johnnie Walker Black	40 ml / 20,00 zł
Johnnie Walker Gold	40 ml / 30,00 zł
Chivas Regal 12YO.....	40 ml / 20,00 zł

Tennessee Whiskey

Jacks Daniel's Black	40 ml / 17,00 zł
Jack Daniel's Honey	40 ml / 17,00 zł

Irish Whiskey

Tullamore.....	40 ml / 15,00 zł
Jameson	40 ml / 15,00 zł

Burbon Whiskey

Jim Beam.....	40 ml / 15,00 zł
Wild Turkey.....	40 ml / 15,00 zł
Wild Turkey 101.....	40 ml / 18,00 zł

Koniak

Remy Marin VSOP	40 ml / 25,00 zł
Hennesey.....	40 ml / 25,00 zł

Gin

Gin Seagram's.....	40 ml / 12,00 zł
Bombay Sapphire.....	40 ml / 20,00 zł

Tequila

Tequila silver	40 ml / 15,00 zł
Tequila gold	40 ml / 20,00 zł

Rum

Captai Morgan Black	40 ml / 15,00 zł
Bacardi Superior	40 ml / 15,00 zł

Alkohole Świata

Martini Bianco	100 ml / 15,00 zł
Aperol	40 ml / 12,00 zł
Campari	40 ml / 12,00 zł
Metaxa 5 *	40 ml / 15,00 zł
Metaxa 7*	40 ml / 17,00 zł
Metaxa 12*	40 ml / 20,00 zł
Ricard	40 ml / 17,00 zł
Cointrau	40 ml / 17,00 zł
Jägermeister	40 ml / 15,00 zł

Drinki / Drinks

Aperol Spritz	20,00 zł
Proseco 80 ml, Aperol 60 ml, woda gazowana / Proseco 80 ml, Aperol 60 ml, Gas water	
Bloody Mary	18,00 zł
wódka 40 ml, sok pomidorowy, kropla tabasco, pieprz, sól, kropla soku z cytryny / vodka 40 ml, orange juice, tabasco, paper, salt, lemon juice	
Blue Lagune	18,00 zł
wódka 40 ml, Blue Curacao 50 ml, Sprite / vodka 40 ml, Blue Curacao 50 ml, Sprite	
Bee Bite	20,00 zł
Jack Daniel's Honey 40 ml, tonic, sok z limonki / Jack Daniels Honey 40 ml, tonic, lime juice	
Irish coffe	18,00 zł
czarna kawa, whisky 40 ml, bita śmietana / black coffe, whisky 40 ml, whipped cream	
Mojito	20,00 zł
rum 40 ml, cukier trzcinowy, limonka, mięta, woda gazowana / rum 40 ml, brown sugar, lime, mint, gas water	
Cuba Libre	18,00 zł
rum 40 ml, Coca-Cola, sok z limonki / rum 40ml, Coca-Cola, lime juice	

LEGENDA / LEGEND



Dania pikantne / Spicy dishes



Dania bezmięsne / Without meat dishes



Zboża zawierające gluten / Cereals containing gluten



Laktoza / Lactose



Seler, orzechy / Celery, nuts



Skorupiaki, ryby, mięczaki / Shellfish, fish, molluscs



Jaja / Eggs

Obsługa naszych Gości nie jest doliczana do rachunku.

Ceny zawierają podatek VAT.

Alkohol szkodzi zdrowiu.

Zgodnie z dyrektywą UE nr 1169 /2011 o alergenach informujemy, że w naszych potrawach występują: jajka, mleko, gluten, ryby, orzechy, dwutlenek siarki i siarczyny (wino, suszone owoce, ocet).

Service of our Guests is not included in the bill.

Prices inclusive of VAT.

Drinking alcohol is harmful to your health.

According to the Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers, that includes information on allergens, we hereby inform You that our dishes may contain: eggs, milk, gluten, fish, nuts, sulphur dioxide and sulphites (wine, dried fruit, vinegar).



PRETEKST

RESTAURACJA

PRETEKST

ul. Fredry 7

61-809 Poznań

www.restauracjapetekst.pl

tel. 515 749 333

Zapraszamy codziennie od 12.00 do ostatniego gościa



