



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.

SZEF KUCHNI Jacek Blicharski
oraz pracownicy Restauracji Pretekst





Szef kuchni, Jacek Blicharski, to genialny kucharz, który może szczyć się licznymi nagrodami i wyróżnieniami. Profesjonalista dla którego gotowanie jest sposobem i stylem życia. Swoim wyczuciem kulinarnym sprawia, że każdy kocha jego dania. Jest trzykrotnym zdobywcą złotej perły, kultywatorem dziedzictwa kulinarnego, został wybrany kucharzem roku Wielkopolski.

PRZYSTAWKI / STARTERS

Przystawki zimne / Cold starters

Bałtycki śledź solony na kaszy gryczanej z borowikiem 26,00 zł
Baltic salted herring with buckwheat and boletus



Tatar z polędwicy wołowej podawany z gorącym pieczywem..... 34,00 zł
Beef tenderloin tartare served with hot bread



Przystawki ciepłe / Hot starters

Pieczona pyra z wielkopolskim gziem..... 17,00 zł
Roasted potato with cottage cheese from Great Poland



Przekąski / Snacks

Zapiekany ser camembert podawany w kompozycji owoców i żurawiny 36,00 zł
Baked camembert cheese served with fruit and cranberries



Antipasti – deska wyselekcjonowanych wędlin i serów dla 2 osób..... 39,00 zł
Antipasti – selected cold cut and cheeses for 2. Persons



Tagliata z rostbefu na grillowanych warzywach..... 36,00 zł
Tagliatas made of roast beef on grilled vegetables



ZUPY / SOUPS

Aromatyczny barszcz z domowym pasztecikiem 13,00 zł

Aromatic borscht with homemade pasty



Rosół z kury z lanymi kluseczkami 13,00 zł

Chicken soup broth with dumplings



Pikantna zupa z owoców morza 29,00 zł

Spicy soup made of seafood



Krem z ogórka kwaszonego 19,00 zł

Sour cucumber cream



SAŁATKI / SALADS

Sałatka z pieczonych buraków z makrelą wędzoną i kruszonym twarogiem 24,00 zł

Roasted beetroot salad with smoked mackerel and crushed cream cheese



Sałatka z wątróbką drobiową z dressingiem malinowym 24,00 zł

Salad with chicken liver and raspberry dressing

Sałatka Cezar z kurczakiem 24,00 zł

Caesar salad with chicken



MAKARONY / PASTAS

Makaron papardelle ze świeżym borowikiem 34,00 zł
Papardelle pasta with fresh boletus

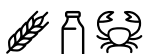


Spaghetti z krewetkami w pikantnym sosie pomidorowym 34,00 zł
Spaghetti with prawns in spicy tomato sauce



RYBY / FISH DISHES

Pieczony polski sandacz na dzikim ryżu z warzywami
i sosem z kwaszonego ogórka 49,00 zł
Roasted Polish zander on wild rice with vegetables and sour cucumber sauce



Łosoś bałtycki blanszowany z sezonowymi warzywami
w sosie szczawiowym z ziemniakami z pieca 45,00 zł
Blanched Baltic salmon with seasonal vegetables
in sorrel sauce with backed potatoes



MIĘSA / MEAT DISHES

Stek z polędwicy wołowej z sosem borowikowym,
pieczonymi ziemniakami i burakiem z borówką leśną 80,00 zł
Beef tenderloin steak with boletus sauce,
baked potatoes and beetroot with blueberry



Antrykot wołowy „Beef Club Steak Premium Selection”
podawany z frytkami stekowymi i pieczonym warzywem 119,00 zł
Beef Steak „Beef Club Steak Premium Selection”
served with steak fries and baked vegetable



Sznicel wiedeński z cielęciny podawany z domowymi frytkami i miksem sałat ... 48,00 zł
Veal Wiener schnitzel served with homemade fries and a mix of salad



Pieczona pierś kaczki z kapustą modrą i pyzami drożdżowymi 49,00 zł
Roasted duck breast with red cabbage and yeast dumplings



Pieczona pierś perliczki w ziołowym sosie z kluseczkami
i warzywami sezonowymi 69,00 zł
Roasted guinea-hen breast in herb sauce with dumplings
and seasonal vegetables



Wołowina Rydberg – polędwica wołowa z ziemniakami i smażoną cebulą 59,00 zł
Rydberg beef - beef tenderloin with potatoes and fried onion



Leśny gulasz z dzika z podgrzybkami podawany z kaszą gryczaną 40,00 zł
Wild boar stew with boletus served with buckwheat



PIEROGI / DUMPLINGS

Pierogi z kaczki podawane z kapustą modrą..... 28,00 zł
Duck dumplings served with blue cabbage



BURGERY / BURGERS

Burger wołowy z dodatkiem bekonu, konfitury z cebuli,
sera wędzonego, korniszonów i sałaty oraz domowymi frytkami 36,00 zł
Beef burger with bacon, onion jam, smoked cheese, gherkins,
lettuce and homemade fries



Burger z peklowanym ozorkiem wołowym, prażoną cebulą, piklami,
sosem z tartego chrzanu, sera cheddar, sałaty oraz domowymi frytkami..... 32,00 zł
Burger with corned beef tongues, roasted onions, pickles,
grated horseradish sauce, cheddar cheese, lettuce and homemade fries



Burger Vege z cieciorką, pastą humusową, marynowanym burakiem
i serem kozim 30,00 zł
Vege Burger with gram, humus paste, marinated boletus and goat cheese



DESERY / DESERTS

Domowe wypieki / Homemade pie

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów waniliowych 17,00 zł
Apple pie with ice cream and whipped cream



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



Lody chałwowe z granatem 22,00 zł
Halva ice cream with pomegranate



Fondant czekoladowy z gałką lodów waniliowych 23,00 zł
Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream



MENU MALUCHA / KIDS MENU

Makaronik literkowy w sosie pomidorowym 14,00 zł
Letter shape pasta with tomato sauce



Domowe nuggetsy z kurczaka z marchewką 20,00 zł
Homemade chicken nuggets with carrot and French fries



Rosółek z makaronem 12,00 zł
Beef soup with pasta



NAPOJE GORĄCE / 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 up	0,2 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
Lemoniady On Lemon (limonka, rabarbar, yerba mate, kola)	0,33 l / 10 zł
Lemonade On Lemon (lime, rhubarb, yerba mate, kola)	
Sok świeżo wyciskany	16,00 zł
Fresh squeezed juice	

PIWA / BEERS

Beczkowe / Draft

Tyskie Gronie.....	0,3 l / 8,00 zł
Tyskie Gronie.....	0,5 l / 10,00 zł
Pilsner Urqell.....	0,3 l / 10,00 zł
Pilsner Urquell.....	0,5 l / 12,00 zł

Butelkowe / Bottles

KSIĄŻĘCE

Ciemne łagodne (dark).....	0,5 l / 11,00 zł
Złote pszeniczne (wheat)	0,5 l / 11,00 zł
Czerwony lager (red lager)	0,5 l / 11,00 zł
Soft beer	0,3 l / 10,00 zł

ALKOHOLE / ALCOHOL

Wódka / Vodka

Finlandia	40 ml / 10,00 zł....	0,5 l / 100,00 zł
Żubrówka Bison grass.....	40 ml / 10,00 zł....	0,5 l / 100,00 zł
Żubrówka biała.....	40 ml / 7,00 zł....	0,5 l / 70,00 zł
Żubrówka czarna.....	40 ml / 11,00 zł....	0,7 l / 150,00 zł
Wyborowa.....	40 ml / 9,00 zł....	0,5 l / 90,00 zł
Soplica.....	40 ml / 9,00 zł	
Soplica Staropolska.....	40 ml / 12,00 zł	

Whisky

Johnnie Walker Red.....	40 ml / 15,00 zł	
Johnnie Walker Black	40 ml / 20,00 zł	
Johnnie Walker Gold	40 ml / 30,00 zł	
Jacks Daniel's Black	40 ml / 15,00 zł	
Jack Daniel's Honey	40 ml / 15,00 zł	
Tullamore.....	40 ml / 15,00 zł	
Chivas Regal	40 ml / 16,00 zł	
Grant's 12yo.....	40 ml / 20,00 zł	
The Balvenie	40 ml / 18,00 zł	

Burbon

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

Inne / Different

Metaxa 5 *	40 ml / 10,00 zł	
Metaxa 7*	40 ml / 12,00 zł	
Metaxa 12*	40 ml / 17,00 zł	
Havana Club 3*	40 ml / 10,00 zł	
Havana Club 7*	40 ml / 15,00 zł	
Jägermeister	40 ml / 12,00 zł	
Martini	40 ml / 12,00 zł	
Gin Seagram's.....	40 ml / 12,00 zł	
Tequila silver	40 ml / 14,00 zł	
Tequila gold.....	40 ml / 20,00 zł	
Hennessey	40 ml / 15,00 zł	
Campari	40 ml / 12,00 zł	
Remy Martin	40 ml / 18,00 zł	
Cointreau	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	
Sex on the beach.....	22,00 zł
wódka 40 ml, sok pomarańczowy, grenadina 20 ml, sok żurawinowy	
/ vodka 40ml, orange juice, grenadina 20 ml, cranberry juice	
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 Daniels 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 meet dishes



Zboża zawierające gluten / Celerals countaining 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.restauracjapretekst.pl
tel. 515 749 333

Zapraszamy codziennie od 12.00 do ostatniego gościa

