

DESERY • DESSERTS

Crème brûlée 22 zł	Crème brûlée ze świeżą wanilią madagaskarską i trawą cytrynową with fresh Madagascan vanilla & lemongrass
Belgijski suflet z ciemnej czekolady 22 zł	Belgian dark chocolate soufflé wypełniony sosem czekoladowym with a rich chocolate sauce
Szarlotka z bitą śmietaną 20 zł	Apple pie and cream
Pieczone Jabłko 16 zł	Whole baked apple z cynamonem i syropem pomarańczowym with cinnamon and an orange syrup
Naleśniki 12 zł	Pancakes z serem i świeżymi, sezonowymi owocami with cream cheese & fresh, seasonal fruits
Gorące ciasto marchewkowe 14 zł	Hot carrot cake z lodami waniliowymi with vanilla ice-cream
Deska serów 18 zł	Cheese platter trio serowe z winogronami trio of cheese with grapes

BRASSERIE 27 – MIEJSCE NA KAŻDĄ OKAZJĘ

Założenia Brasserie 27 są proste: serwować wspaniałe jedzenie w gościnnej atmosferze i sprawić, abyście czuli się u nas naprawdę swobodnie.

•
Jak to osiągamy?

Używamy jedynie najświeższych i najlepszych składników, takich jak świeże ryby prosto z Bałtyku, czy starannie wyselekcjonowane produkty od lokalnych dostawców.

•
Nasz personel stara się spełnić wszystkie Państwa oczekiwania.

•
Nasza restauracja to eleganckie miejsce doskonałe do relaksu, w którym można się odprężyć i cieszyć pysznym jedzeniem oraz świetną obsługą.

BRASSERIE 27 – THE PLACE FOR ANY OCCASION

Brasserie 27's beliefs are simple – to serve great food, provide warm hospitality and make you feel truly welcome.

•
How do we achieve that?

We only use the best and freshest ingredients such as fresh fish directly from the Baltic Sea and local farm produce.

•
Our team is here to make you feel welcome.

•
Our restaurant is an elegant space where you will feel relaxed and where you can unwind and enjoy delicious food and great service.

Brasserie27
— CAFÉ & RESTAURANT —

à la carte
menu

PRZYSTAWKI • STARTERS

Carpaccio z polędwicy wołowej Black Angus..... 34 zł Black Angus beef carpaccio
z rucolą, kaparami i dojrzałym parmezanem Vecchio with wild rucola, pickled capers and aged Vecchio parmesan

Grillowana wątróbka drobiowa 21 zł Grilled chicken livers
na plastrach gruszki lawendowej z miksem sałat i malinowym sosem on slices of lavender-infused pear with mixed salad leaves & a raspberry dressing

Smażone krewetki tygrysie 35 zł Pan-fried tiger prawns
w winno-maślanym sosie z czosnkiem, ze świeżą pietruszką i miksem sałat in white wine, garlic & butter with fresh parsley and mixed salad leaves

ZUPY • SOUPS

Krem z zielonego groszku 15 zł Cream of pea
z gorącym preclm posmarowanym masłem with a hot buttered pretzel

Rustykalna zupa pomidorowa 16 zł Rustic tomato
ze świeżymi pomidorami i czosnkiem oraz domowym pesto i bruschettą z mozzarellą with fresh tomatoes & garlic and a homemade pesto with mozzarella bruschetta

Zupa z soczewicy 14 zł Lentil
ze świeżym imbirem i ziołami with fresh ginger & herbs

Zupa marchewkowa 13 zł Carrot & coriander
ze świeżą kolendrą with fresh coriander

MAKARONY • PASTAS

Spaghetti carbonara 24 zł Spaghetti carbonara
z pancettą i dojrzałym parmezanem Vecchio with pancetta & aged Vecchio parmesan

Spaghetti Bolognese 31 zł Spaghetti Bolognese
z mieloną wołowiną, cebulą, ziołami i sosem pomidorowym with minced beef in a rich onion, herb & tomato sauce

Tagliatelle funghi 33 zł Tagliatelle funghi
ze świeżymi ziołami i dojrzałym parmezanem Vecchio with fresh herbs & aged Vecchio parmesan

SAŁATKI • SALADS

Mix sałat sezonowych 18 zł (25 zł) Mixed seasonal salad
z grillowanym kurczakiem (dodatkowo 7 zł), lub grillowanym łososiem (dodatkowo 12 zł) with additional grilled chicken (add 7 zł) or with additional grilled salmon (add 12 zł)

Sałatka z gratynowanym serem kozim .. 21 zł (30 zł) Warm goat's cheese salad
z czerwonym winogronem, miodem, orzechami włoskimi i pomidorkami cherry with red grapes, honey, walnuts & cherry tomatoes

Sałatka cesarska 19 zł (28 zł) Caesar salad
z grillowanym kurczakiem, anchovies, pomidorkami cherry i domowym sosem with grilled chicken breast, anchovies, cherry tomatoes and a classic homemade dressing

Sałatka Caprese 24 zł Caprese salad
plastry pomidora z mozzarellą buffalo serwowane z bazyliowym pesto i sosem balsamicznym slices of tomato & buffalo mozzarella with a basil pesto & balsamic vinegar dressing

Wegetariańska sałatka cesarska 12 zł (20 zł) Vegetarian Caesar salad
liście sałaty z pomidorami i klasycznym, domowym sosem cesarskim lettuce with tomatoes and a classic homemade Caesar dressing

RYBY • FISH

Filet z halibuta 48 zł Fillet of halibut
z koprem włoskim duszonym na maśle, pieczonymi warzywami korzennymi i karmelizowaną czerwoną cebulą with buttered fennel, roasted root vegetables & caramelized red onions

Grillowany łosoś bałtycki 48 zł Grilled Baltic salmon
z koprem włoskim i papryką duszonymi na maśle, z gratynowanymi ziemniakami, jabłkami i cukinią, serwowany z sosem z białego wina with buttered fennel, peppers, a gratin of potato, apple & courgette and a white wine sauce

Smażone krewetki tygrysie 55 zł Pan-fried tiger prawns
(porcja dania głównego) in white wine, garlic & butter with fresh parsley and mixed salad leaves

DANIA MIĘSNE • MEAT & POULTRY DISHES

Grillowana pierś z kurczaka 42 zł Grilled chicken breast
z masłem i czosnkiem, nadziewana borowikami, sezamowymi warzywami julienne, serwowana z makaronem conchiglioni nadziewanym serem kozim i szpinakiem oraz z domowym bazyliowym pesto with butter & garlic, stuffed with boletus mushrooms on sesame julienne vegetables with conchiglioni pasta shells stuffed with goat's cheese & spinach with a homemade basil pesto

Pieczona pierś z kaczki 50 zł Baked duck breast
z miodową pomarańczą i marchewką, czerwoną cebulą i konfitowanymi, pieczonymi ziemniakami with orange & honeyed carrots, red onion confit & roast potatoes

Polędwiczka wieprzowa 39 zł Pork tenderloins
z grillowanym serem halloumi, sosem jagodowym serwowana z risotto szpinakowo-czosnkowym with grilled halloumi cheese, blueberry sauce and a spinach & garlic risotto

Stek (z wołowiny argentyńskiej) 76 zł Fillet steak (Argentinian meat)
Stek (z wołowiny polskiej) 54 zł Fillet steak (Polish meat)
z lamany czarnym pieprzem, na postumencie z leśnych grzybów z papryką, z sosem koniakowym i pieczonymi ziemniakami with crushed black pepper on mushrooms and mixed peppers with a cognac sauce & roast potatoes

Comber jagnięcy 63 zł Rack of lamb
na postumencie z grzybów, z pieczonymi ziemniakami i sosem z czerwonego wina on a bed of mushrooms, with a red wine sauce & roast potatoes

Kurczak po tajsku 32 zł Thai green chicken curry
w zielonym curry serwowany z ryżem basmati with basmati rice

DODATKI • SIDE DISHES

Mix sałat 8 zł Mixed side salad
z czerwoną cebulą, tartą marchewką, włoską oliwą extra virgin i sosem balsamicznym with red onion, grated carrot and an Italian extra virgin olive oil & balsamic dressing

Ziemniaki à la carte 7 zł Potato à la carte
frytki / purée ziemniaczane / pieczone ziemniaki thick cut chips, purée, French fries or roast potatoes

Gotowane warzywa sezonowe 7 zł Steamed seasonal vegetables

Gratynowane ziemniaki, jabłka i cukinia ... 10 zł Gratin of potato, apple & courgette