

## 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 ..... 16 zł ..... Apple pie z lodami waniliowymi with vanilla ice-cream
Tradycyjny sernik ..... 14 zł ..... Classic cheesecake
Deska serów dla dwóch osób ..... 35 zł ..... Cheese platter for two trio serowe z winogronami i pieczywem trio of cheese with grapes and bread

### 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.

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

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.

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

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

Kierownictwo restauracji zastrzega sobie prawo do ustalenia minimalnej kwoty rachunku za posiłek, na poziomie 45 zł od osoby, w porze lunchu i kolacji.  
Akceptujemy karty kredytowe.  
Wysokość napiwków pozostawiamy Państwa decyzji.  
Dziękujemy!

Management reserves the right to charge a minimum fee of 45 PLN per person during lunch & dinner service.  
All major credit cards are accepted.  
Gratuities are at your discretion.  
Thank you!



## PRZYSTAWKI • STARTERS

Carpaccio z polędwicy wołowej Black Angus..... z rucolą, kaparami i dojrzałym parmezanem Vecchio	34 zł	Black Angus beef carpaccio with wild rucola, pickled capers and aged Vecchio parmesan
Grillowana wątróbka drobiowa ..... na plastrach gruszki lawendowej z miksem sałat i malinowym sosem	21 zł	Grilled chicken livers on slices of lavender-infused pear with mixed salad leaves & a raspberry dressing
Smażone krewetki tygrysie ..... w winno-maślanym sosie z czosnkiem, ze świeżą pietruszką i miksem sałat	35 zł	Pan-fried tiger prawns in white wine, garlic & butter with fresh parsley and mixed salad leaves

## ZUPY • SOUPS

Krem z zielonego groszku ..... z gorącym precl'em posmarowanym masłem	15 zł	Cream of pea with a hot buttered pretzel
Rustykalna zupa pomidorowa ..... ze świeżymi pomidorami i czosnkiem oraz domowym pesto i bruschettą z mozzarellą	16 zł	Rustic tomato with fresh tomatoes & garlic and a homemade pesto with mozzarella bruschetta
Zupa z soczewicy ..... ze świeżym imbirem i ziołami	14 zł	Lentil with fresh ginger & herbs
Zupa marchewkowa ..... ze świeżą kolendrą i nutą śmietany	13 zł	Carrot & coriander with fresh coriander and a swirl of fresh cream

## MAKARONY • PASTAS

Tagliatelle z łososiem ..... smażony łosoś z warzywami, z chilli i śmietaną, serwowany z makaronem tagliatelle	32 zł	Salmon tagliatelle pan-fried salmon & vegetables with chilli & cream on a bed of tagliatelle
Spaghetti carbonara ..... z pancettą, śmietaną i dojrzałym parmezanem Vecchio	25 zł	Spaghetti carbonara pancetta, cream & aged Vecchio parmesan
Penne con aglio (z czosnkiem) ..... z chilli, pietruszką, oliwą z oliwek extra virgin i parmezanem Vecchio	18 zł	Penne con aglio (with garlic) with fresh garlic, chilli & parsley, olive oil and aged Vecchio parmesan
Spaghetti Bolognese ..... z mieloną wołowiną, cebulą, ziołami i sosem pomidorowym	31 zł	Spaghetti bolognese minced beef in a rich onion, herb & tomato sauce

## SAŁATKI • SALADS

Mix sałat sezonowych ..... z czerwoną cebulą, tartą marchewką, włoską oliwą extra virgin i sosem truflowym z grillowanym kurczakiem (dodatkowo 8 zł) lub grillowanym łososiem (dodatkowo 16 zł)	18 zł (25 zł)	Mixed seasonal salad with slices of red onion, grated carrot and an Italian extra virgin olive oil & truffle dressing with additional grilled chicken (add 8 zł) or with additional grilled salmon (add 16 zł)
Sałatka z gratynowanym serem kozim .. z czerwonym winogronem, miodem, orzechami włoskimi i pomidorkami cherry	21zł (30 zł)	Warm goat's cheese salad with red grapes, honey, walnuts & cherry tomatoes
Sałatka cesarska ..... z grillowanym kurczakiem, anchovies, pomidorkami cherry i domowym sosem	19 zł (28 zł)	Caesar salad with grilled chicken breast, anchovies, cherry tomatoes and a classic homemade dressing

## RYBY • FISH

Grillowany łosoś bałtycki ..... z miksem papryki, kopru włoskiego i jabłka, serwowany z gratynowaną cukinią i ziemniakami, z sosem holenderskim	48 zł	Grilled Baltic salmon with mixed peppers, fennel and an apple, courgette & potato gratin with hollandaise sauce
Smażone krewetki tygrysie ..... (porcja dania głównego) w winno-maślanym sosie z czosnkiem, ze świeżą pietruszką i miksem sałat	55 zł	Pan-fried tiger prawns (main course size) in white wine, garlic & butter with fresh parsley and mixed salad leaves

## DANIA MIĘSNE • MEAT & POULTRY DISHES

Wołowina po burgundzku ..... wołowina duszona w sosie z czerwonego wina, z marchewką, cebulą i grzybami, serwowana z ryżem	45 zł	Beef bourguignon slow-cooked prime beef in a rich sauce of red wine, carrots, onions & mushrooms with rice
Stek (z wołowiny argentyńskiej) ..... Stek (z wołowiny polskiej) .....	76 zł 54 zł	Fillet steak (Argentinian meat) Fillet steak (Polish meat) with crushed black pepper on mushrooms and mixed peppers with a cognac sauce & roast potatoes
Comber jagnięcy ..... na postumencie z grzybów, cukini i pomidorów, z pieczonymi ziemniakami i sosem z czerwonego wina	72 zł	Rack of lamb on layers of courgette, tomato & mushroom with a red wine sauce and roast potatoes
Pieczona pierś z kaczki ..... z pieczonymi warzywami korzennymi, sosem z czerwonej cebuli i ziemniakami z rusztu	50 zł	Baked duck breast with roasted root vegetables and a red onion sauce and roast potatoes
Polędwiczka wieprzowa ..... z grillowanym serem halloumi, sosem jagodowym serwowana z risotto szpinakowo-czosnkowym	39 zł	Pork tenderloins with grilled halloumi cheese, blueberry sauce and a spinach & garlic risotto
Grillowana pierś z kurczaka ..... z masłem i czosnkiem, nadziewana borowikami i serwowana z makaronem tagliatelle z kozim serem	42 zł	Grilled chicken breast with butter & garlic, stuffed with boletus mushrooms and tagliatelle with goat's cheese
Kurczak curry ..... serwowany z ryżem basmati i rōsti z cebuli	32 zł	Chicken curry with basmati rice and onion rōstis

## DODATKI • SIDE DISHES

Mix sałat ..... z czerwoną cebulą, tartą marchewką, włoską oliwą extra virgin i sosem balsamicznym	8 zł	Mixed side salad with slices of red onion, grated carrot and an Italian extra virgin olive oil & balsamic dressing
Pieczone warzywa korzenne ..... Ziemniaki à la carte .....	10 zł 7 zł	Roasted root vegetables Potato à la carte frytki / purée ziemniaczane / pieczone ziemniaki thick cut chips, purée, French fries or roast potatoes