

# 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.

KANAPA  
RESTAURANT · SALON

Dmytro Borysov's  
gastrofamily

+48 22 400 88 33

[www.kanapa-restaurant.pl](http://www.kanapa-restaurant.pl)

KANAPA  
RESTAURANT · SALON



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