



Witamy w naszej restauracji

EATALIA to gra słów eat (z ang. jeść) oraz Italia, czyli Włochy. Nie jest to nazwa przypadkowa, gdyż serwujemy część dań typowo włoskich, ale również inne oryginalne potrawy.

W naszej kuchni nie stosujemy sztucznych składników, glutaminianu sodu, konserwantów, rosółków, posypek itd.
Wszystko jest świeże, robione przez nas, zdrowe i - mamy nadzieję - smaczne.

Część potraw przygotowujemy stosując nowoczesną technologię Sous Vide, czyli gotowanie w próżni. Metoda ta pozwala na zachowanie pierwotnego wyglądu oraz struktury produktów w procesie gotowania, dzięki czemu otrzymujemy dania najwyższej jakości bez utraty witamin, naturalnych soków i enzymów.

Potrawy przygotowywane tą metodą są soczyste, delikatne i lekkostrawne.
Menu jest autorskim pomysłem Szefa Kuchni Restauracji EATALIA Krystiana Frankowskiego
Zachęcamy do spróbowania.

Włoskie przysłowie mówi: „Przy jedzeniu się nie zestarzejesz”, dlatego nie żałujmy czasu.

Zapraszamy

Drogi Gościu

Czas oczekiwania na niektóre dania w naszej restauracji jest nieco dłuższy w porównaniu z tzw. „szybką kuchnią”.
Jeśli zdarzy nam się błąd, daj nam szansę poprawy.

Przystawki

z pieczywem własnego wypieku

Krewetki / chorizo / mus z kopru włoskiego	32 zł
Krewetki / czosnek / masło / nać pietruszki	29 zł
Carpaccio wołowe / parmezan / rukola / oliwa truflowa / krem balsamiczny	32 zł
Tatar wołowy podwędzany / borowik piklowany / emulsja z czosnku niedźwiedziego / żółtko sous vide	34 zł
Mule / białe wino / masło / liść kaffir / sos śmietanowy lub pomidorowy	29 zł

Zupy

Zupa sezonowa	zapytaj kelnera
Rosół z kaczki / kołduny z kaczką i czosnkiem niedźwiedzim / świeży majeranek / oliwa lubczykowa	15 zł
Krem pomidorowy / mozzarella / oliwa bazyliowa / krem balsamiczny	12 zł
Zupa rybna / krewetki / mule / dorsz / szjki rakowe	25 zł

Salaty

z pieczywem własnego wypieku

Marynowana polędwica wołowa / pomidory cherry confit / żółty burak / pikle / rzodkiew / grzanki	34 zł
Kozi ser / suszone pomidory / chipsy z gruszki / słonecznik / żurawina / nerkowiec	32 zł
Łosoś marynowany / seler naciowy / koper włoski / pomarańcz / grejpfrut / szczypior / szpinak	34 zł

Steki z lawy wulkanicznej

Polędwica wołowa sous vide / ziemniaki / warzywa sezonowe / sos tonkatsu	75 zł
Antrykot dojrzewający / ziemniaki / warzywa sezonowe / pieczony pomidor	59 zł

Do każdego steka do wyboru sos bearnaise lub demi glace pieprzowy

Dania mięsne

Polik wieprzowy sous vide / puree ziemniaczane / burak balsamico / puder z boczku / sos z trawą żubrową / wasabi / żubrówka	40 zł
Jagnięcina / puree z batata / rattatouille z zielonych warzyw / puder z koziego sera / sos tomatowy	52 zł
Cielęcina sous vide / puree z pietruszki / groszek cukrowy / szpinak / marchew / demi glace z estragonem	52 zł
Kurczak kukurydziany / puree z groszku / krokiet ziemniaczany / panko / młoda marchew / demi glace	36 zł
Noga kaczki confit / modra kapusta / kopytka / truskawka / mus z jabłek / sos cherry	48 zł

Dania rybne

Polędwica z dorsza / liście nori / czarna soczewica / chorizo / szpinak / sianko z korzenia pietruszki / kolendra / sos Veloute z trawy cytrynowej	49 zł
---	-------

Makarony

Papardelle / borowik / kaczk / szpinak / czosnek / sos śmietanowy	36 zł
Tagliatelle nero / krewetki / mule / suszone pomidory / papryka pepperoni / czosnek / cebula	39 zł
Spaghetti / sos bolognese / parmezan	26 zł

Pizza

WYPIEKANA W PIECU OPALANYM DREWNEM Z CERTYFIKATEM JAKOŚCI MĄKI

MARGHERITA / ser mozzarella / sos pomidorowy	21 zł
NAPOLITANA / sos pomidorowy / szarpana mozzarella / pomidorki cherry / bazylia	29 zł
PROSCIUTTO / ser mozzarella / sos pomidorowy / szynka gotowana	26 zł
SALAME / ser mozzarella / sos pomidorowy / salame napoli dolce	26 zł
PICANTE SORRENTINO /ser mozzarella / sos pomidorowy / salame Sorrentino / czarne oliwki / papryczki pepperoncino	31 zł
CAPRICCIOSA / ser mozzarella / sos pomidorowy / szynka gotowana / pieczarki / pesto bazyliowe	31 zł
QUATTRO FROMAGGI / ser mozzarella / sos pomidorowy / Grana Padano / ser kozi / gorgonzola	36 zł
SPINACI / ser mozzarella / sos pomidorowy / szpinak / czosnek / Grana Padano	28 zł
FUNGI / ser mozzarella / sos pomidorowy / grzyby leśne / duszone pieczarki / pesto bazyliowe	29 zł
FRUTTI DI MARE / ser mozzarella / sos pomidorowy / owoce morza duszone na maśle i białym winie	36 zł
PROSCIUTTO E RUCOLA / ser mozzarella / sos pomidorowy / pomidorki cherry / Prosciutto Crudo / rukola / Grana Padano	34 zł
MORTADELLA CON PISTACCHI / ser mozzarella / sos pomidorowy / mortadella con pistacchi / karczochy	31 zł
PANCETTA ARROTOLATA / ser mozzarella / sos pomidorowy / pancetta arrotolata / cebula czerwona / pomidorki cherry	33 zł
FINOCCHIONA / ser mozzarella / sos pomidorowy / finocchiona / mascarpone / rukola	33 zł
SALMONE / ser mozzarella / sos śmietanowy / łosoś wędzony / suszone pomidory / czosnek / rukola / szpinak	35 zł

DODATKI:

bazylia, pieczarki, pesto, czerwona papryka, czarne oliwki, czosnek, pomidorki cherry, czerwona cebula	4 zł
salame napoli dolce, szynka gotowana, mortadella con pistacchi, szpinak, suszone pomidory, kapary, grzyby leśne	5 zł
mozzarella, salame Sorrentino, finocchiona, pancetta arrolata, Prosciutto Crudo, łosoś wędzony, Grana Padano, rukola, ser kozi, gorgonzola, karczochy	6 zł

Desery

Ciastko czekoladowe / sos angielski / mus owocowy	15 zł
Creme brulee / wanilia	15 zł
Tiramisu	16 zł
Lody tradycyjne	12 zł

Napoje

Aqua Panna 0,25 l / 0,7 l	7 zł / 14 zł
S. Pellegrino 0,25 l / 0,7 l	7 zł / 14 zł
Cisowianka Classic 0,35 l / 0,7 l	5 zł / 10 zł
Cisowianka Perlage 0,35 l / 0,7 l	5 zł / 10 zł
Pepsi, 7-up, Mirinda, Schweppes 0,2 l	5 zł
Lipton Ice Tea - Lemon, Peach, Green	5 zł
Soki owocowe Toma 0,2 l	6 zł
Sok świeżo wyciskany 0,3 l	13 zł

Herbaty Ronnefeldt

English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon, Jasmine Gold, Sweet Berries, Refreshing Mint, Rooibos Cream Orange, Oriental Oolong	9 zł
Herbata zimowa	12 zł

Kawy Pavin

Najwyższej jakości włoska kawa, palona w rodzinnej palarni kawy pod Padwą

Espresso / Americana	7 zł
Doppio / Cappuccino	9 zł
Latte macchiato	10 zł

serwujemy także mleko roślinne do kawy

Napoje alkoholowe

Piwo Carlsberg 0,5 l	9 zł
Piwo Okocim Jasne Okocimskie 0,5 l	9 zł
Piwo Okocim Klasyczna Pszenica	12 zł
piwo Grimbergen Blonde, Blanche, Double 0,33 l	12 zł
Deska degustacyjna Grimbergen 3x 0,15 l	14 zł
Aperol Spritz	16 zł
Prosecco	14 zł