



U BIELAWNEGO

restauracja

kuchnia autorska
chef Dominik Bielawny



Tu nas możesz ocenić

znajdziesz Nas w Żółtym przewodniku

 **Gault & Millau**
Polska

miło Cię widzieć

Karta alergenów dostępna w barze.



ZUPY / SOUPS

Krotoszyńskie kwaśne z królika / Regional
Krotoszyn Rabbit soup 350ml 24 zł

krokiet/ puree maślane/ maślanka / olej porowy/ croquette / puree / buttermilk / leek oil

Francuska zupa cebulowa z grzanką 300ml / 26 zł

wino/ grzanka naszego wypieku/ ser grana padano

Czernina z łazankami naszego wyrobu/ Duck blood soup
400g 25 zł

mięso z kaczki/ żurawina/ morela/ śliwka/ majeranek/ duck meat / cranberry / apricot / plum / marjoram

SAŁATKI / SALADS

Sałatka zimowa z serem halloumi/ Winter salad
with halloumi cheese 350g 38 zł

sałaty mieszane/ ogórek zielony/ pomidor cherry/ pikle z cebuli/ młody brokuł/ żurawina/
grzanki naszego wypieku / mixed lettuce / green cucumber / cherry tomato / young
broccoli/ onion pickles / cranberries / homemade croutons

Sałatka cezar/ Caesar salad 260g 40 zł

sałaty mieszane/ sałata rzymska/ majonez anchois/ pomidory cherry/ ogórek
zielony/ grana padano/ grzanki z pszennego pieczywa / mixed lettuce/
romaine lettuce/ anchovy mayonnaise/ cherry tomatoes/ cucumber/ grana
padano/ wheat bread croutons

Sałatka z wątróbką/ Liver salad 435g 35 zł

sałaty mieszane/ ogórek zielony/ granat/ pomarańcze/ kompresowane jabłko/ pikle z cebuli/
beza/ mus z owoców leśnych/ winegret zielony/ puder z malin/ mixed salads/green
cucumber/ pomegranate/ oranges/ compressed apple/ pickled onion/ meringue/ forest fruit
mousse/ green vinaigrette/ raspberry powder

Na prośbę klienta podajemy grzanki z chleba
naszego wypieku z masłem czosnkowym 7 zł
At the customer's request we serve toasts made of o
ur own bread with garlic butter 7 zł



PRZYSTAWKI / STARTERS

Ręcznie siekany tatar/ Freshly chopped tartare 50 zł

zrazowa górna 130g/ musztarda francuska/ żółtko suszone/ sos sojowy/ ogórek kiszony/ cebula/ polska trufla/ majonez smakowy/ kiszona rzodkiew/ pieczywo naszego wypieku/ top sirloin/ French mustard/ dried egg yolk/ soy sauce/ pickled cucumber/ onion/ Polish truffle/ flavored mayonnaise/ pickled radish/ homemade bread

Carpaccio wołowe/ Beef carpaccio 200g 40 zł

grana padano/ winegret zielony/ kapary/ pomidory cherry/ rukola/ olej smakowy/ pieprz młotkowany / grana padano/ green vinaigrette/ capers/ cherry tomatoes/ arugula/ infused oil/ cracked pepper

Regionalny ser smażony/ Regional fried cheese 41 zł

grzanka naszego wypieku/ chrust z cebuli/ majonez smakowy/ rukola/ mus owocowy/ sos tatarski/ homemade toast/ onion crisps/ flavored mayonnaise/ rocket/ fruit mousse/ tartar sauce

Krewetki w panierce / Breaded shrimp 5 szt. 42 zł

sos sweet chilli/ majonez gochujang/ sweet chili sauce / gochujang aioli

TAPAS

Krewetka panierowana/ sajgonki wegetariańskie/ kimchi/ majonez gochujang/ sos sweet chilli/ Breaded shrimp/ vegetarian spring rolls/ kimchi/ gochujang mayonnaise/ sweet chili sauce 120 zł

Bao trzy sztuki bułeczek do wyboru / Bao, three pieces of buns to choose from 65 zł

- z krewetką/ with shrimp
- z szarpaną wieprzowiną/ with pulled pork
- z serem halloumi/ with halloumi cheese

Deska wędlin i serów regionalnych 4 rodzaje/ smalec naszego wyrobu/ ogórek małosolny/ pieczywo/ A board of cold meats and regional cheeses 4 types/ our own lard/ low-salt cucumber/ bread 90zł



MAKARONY / PASTA

Tagliatelle z krewetkami i chorizo/ Tagliatelle with shrimp and chorizo 600g 45 zł

pomidory cherry/ pietruszka/ cebula czerwona/ czosnek/ wino/ śmietana / cherry tomatoes/ parsley/ red onion/ garlic/ wine/ cream

Spaghetti bolognese / Spaghetti bolognese 430g 40 zł

mięso wołowe/ pomidory/ cebula/ zioła/ grana padano/
beef / tomatoes / onion / herbs / grana padano

Tradycyjne tagliatelle Alfredo/ Traditional Tagliatelle Alfredo 340g 42 zł

śmietana/ grana padano/ cebula/ masło/ czosnek/ mikro zioła / cream/ grana padano/ onion/ butter/ garlic/ micro herbs

- z kurczakiem / with chicken 80g/ 53 zł
- z polędwicą wołową / with beef tenderloin 80g/61 zł

BURGERY / BURGERS

Open Burger / Open Burger 1 szt. 40 zł

wołowina / ser cheddar / pomidor / ogórek kiszony / cebula czerwona / autorski sos BBQ / grzanka razowa / rukola / pieprz grubo mielony
beef / cheddar / tomato / pickled cucumber / red onion / home bbq sauce / wholemeal toast / arugula / freshly ground pepper

Chicken burger / Chicken burger 1szt. 41 zł

kurczak w panierce azjatyckiej / ser panierowany / pomidor / ogórek kiszony / sos chilli / sałata/ pikle z cebuli / sos tatarski/ frytki
asian batter chicken / breaded cheese / tomato / pickled cucumber / chilli sauce / lettuce / pickled onion / tatar sauce / french fries

Burger wołowy / Beef burger 1szt. 41 zł

autorski sos BBQ / wołowina/ sos cheddar / rukola / pomidor/ ogórek kiszony / cebula / bekon / sadzone jajko / dymka / frytki
home bbq sauce / cheddar/ arugula / tomato / pickled cucumber / bacon / fried egg / spring onion / french fries

Wege-burger z cukinii / Zucchini Wege-burger 1szt. 37 zł

kotlet z cukinii /majonez porowy/kapusta biała / sałata / grana padano / pikle z cebuli / frytki
zucchini cutlet / leek mayo / white cabbage / lettuce / grana padano / onion pickles / french fries



Śniadania

Zestaw standard 24 zł

pomidor/ ogórek / szynka/ ser/ pieczywo/ masło/
jajecznica (3 szt.)

*bekon

*szynka

Zestaw wegetariański 1szt./25 zł

1 szt. jajko gotowane/ pieczywo/ masło/ pomidor/
ogórek/ ser/ masło/ grillowany ser halloumi/ sałata

Kanapka 1szt./10 zł

bułka maślana z sezamem/ sałata/ pomidor/ ogórek/
szynka/ ser/ masło

Kanapka wegetariańska 1szt./12 zł

bułka maślana z sezamem/ sałata/ grillowany ser halloumi/
pomidor/ ogórek kiszony/ masło

Kanapka z grillowanym kurczakiem 1szt./12 zł

bułka maślana z sezamem/ kurczak/ majonez porowy/ sałata/
pomidor/ ogórek kiszony

Kanapka z szarpaną wieprzowiną 1szt./13 zł

bułka maślana z sezamem/ łopatką wieprzową/ sos autorski BBQ/
ogórek kiszony/ sałata/ pikle z marchewki

Zestaw dla dwojga szt./34 zł

kiełbaski delikatesowe/ jajo sadzone 2 szt/ ser/szynka/sałata/
pomidor/ ogórek/ masło/ pieczywo

Zestaw VIP szt./45 zł

jajecznica na boczku 3 sztuki/ kiełbaski delikatesowe /
ser/szynka/sałata z dresingiem/ pomidor/ ogórek/ masło/ pieczywo

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy,

grejpfruta 330 ml - 20 zł



DANIA GŁÓWNE / ENTREES

Ossobuco cielece / Veal ossobuco 700g 67 zł

puree szafranowe/ warzywa duszone w pomidorach/ salsa pietruszkowa/
chips z jarmużu / saffron puree/ vegetables stewed in tomatoes/ parsley salsa/
kale chips

Poliki wieprzowe / Pork cheeks 430g 60 zł

puree z pieczonego kalafiora/ grillowane warzywa/ sos na bazie Jägermeister/ jabłko kompresowane w regionalnym soku/ chipsy z jarmużu / Roasted cauliflower puree/ grilled vegetables/ Jägermeister-based sauce/ apple compressed in regional juice/ kale chips

Klasyczny gulasz po burgundzku/ Classic Burgundy

Goulash 500g 59 zł

wołowina/ puree szafranowe/ warzywa okopowe/ wino/szczypior/ rozmaryn/
beef/ saffron puree/ root vegetables/ wine/ chives/ rosemary

Schab tonkatsu/ Tonkatsu pork loin 500g 62 zł

ryż basmati/ ogórek marynowany/ olej sezamowy/ dymka/ oryginalny sos tonkatsu/ kaffir/ basmati
rice / pickled cucumber / sesame oil / spring onion / original tonkatsu sauce / kaffir lime

Pierś z kurczaka zagrodowego faszerowana pesto z

suszonych pomidorów/Free-range chicken breast

stuffed with sun-dried tomato pesto 560g 59 zł

gnocchi/ masło/ grana padano/ orzechy laskowe/ pomidory cherry/ rukola/ olej smakowy/ gnocchi/
butter/ grana padano/ hazelnuts/ cherry tomatoes/ rocket/ flavored oil

Pierś z kaczki po francusku/ French-style duck breast

452g 60 zł

gratin ziemniaczany/ sos na bazie Jägermeister/ grillowane warzywa/pieprz młotkowany/ mus
owocowy/ potato gratin/Jägermeister sauce/grilled vegetables/peppercorns/fruit puree

Łosoś opalany ogniem /Fire-roasted salmon 360g 62zł

gratin ziemniaczany/ warzywa grillowane/ mikro liście/ sos na bazie kiszonej kapusty / potato
gratin / grilled vegetables / micro greens / sauerkraut sauce

Pierogi chinkali faszerowane mięsem wołowym/

Khinkali dumplings stuffed with beef

(5 szt.) 42 zł

pikle warzywne/ salsa pietruszkowa/ vegetable pickles/ parsley salsa

Risotto z grzybami leśnymi/ Risotto with forest

mushrooms 320g 53zł

ryż arborio/ wino/ cebula/ czosnek/ truffle/ warzywa sezonowe/ grana padano/ śmietana/ grzyby
leśne / arborio rice/ wine/ onion/ garlic/ seasonal vegetables/ grana padano/ cream/ forest
mushrooms

- z krewetką/ with shrimp 80g/ 63 zł
- z kurczakiem/ with chicken 80g/ 55 zł
- z polędwicą wołową / with beef tenderloin 80g/ 63 zł

Najbardziej imponującym i centralnym obiektem krotoszyńskiego Rynku jest ratusz – pierwotna siedziba władz miejskich. Pierwsza tego typu budowla pojawiła się zapewne kilka lat po lokacji miejskiej (1415), a wykonana była z drewna, podobnie jak wszystkie ówczesne obiekty w Krotoszynie.

Początki murowanego ratusza sięgają XVII w. Prawdopodobnie w pierwszej połowie stulecia do drewnianego gmachu dobudowano ośmioboczną, murowaną wieżę, pozbawioną jeszcze charakterystycznego barokowego hełmu. Taką właśnie wieżę ratuszową widzimy na najstarszej znanej panoramie Krotoszyna, wykonanej w 1661 r. przez Jana Rudolfa Storna – artystę towarzyszącego austriackiemu dyplomacie, który podczas podróży zatrzymał się w naszym mieście.

W II połowie XVII w. drewniany budynek ratusza zastąpiono murowanym. Inwestycję zakończono ok. 1689 r. staraniem ówczesnego burmistrza – Jana Dobrowolskiego. Dookoła budynku pojawiły się wówczas także dobudówki pełniące rolę kramów dla lokalnych rzemieślników i kupców, a na wieży zainstalowano zegar. Krotoszyński ratusz kilkakrotnie musiał być remontowany w wyniku uszkodzeń spowodowanych częstymi pożarami miasta – np. w roku 1774 r. Po wspomnianym pożarze wieżę budynku zwieńczono wspomnianym hełmem.

Obecny wygląd ratusza zawdzięczamy przebudowie z lat 1898–1899, podczas której nadano mu styl niemieckiego neorenesansu i podwyższono o jedną kondygnację. Przebudowa nie objęła barokowej wieży, która do dziś zachowała się w formie nadanej jeszcze w XVII stuleciu. W latach 1968–1969 przebudowano przylegające do obiektu kramy. Ostatni remont ratusza zakończył się w podczas rewitalizacji Rynku w roku 2014.

pocztówka z około 1898 r., ukazująca XVII-wieczny krotoszyński ratusz sprzed przebudowy
zbiory Muzeum Regionalnego w Krotoszynie

