

# MEMENU



**AKACJOWA**  
RESTAURACJA

*Jedną z najlepszych rzeczy w życiu jest to,  
że musimy regularnie przerywać wszelką  
pracę i skupić się na jedzeniu.*

Luciano Pavarotti

**Menu Restauracji Akacjowej** inspirowane jest prawdziwą włoską i tradycyjną polską kuchnią **w nowoczesnym wydaniu.**

Każde danie przygotowuje zespół doświadczonych kucharzy, którzy z sercem pielęgnują klasykę oryginalnej kuchni włoskiej – opartą na autentycznych, importowanych produktach z Półwyspu Apenińskiego, jednocześnie łącząc ją z tradycjami kuchni polskiej i comfort foodu.

W menu znajdą Państwo zarówno stałe pozycje, jak i sezonowe wkładki, z niebanalnymi daniami kuchni włoskiej i polskiej, także w opcji wegetariańskiej.

Zachęcamy do skosztowania naszych wyjątkowych, domowych deserów – ciasta są wypiekane codziennie przez naszą utalentowaną cukierniczkę.

W naszej ofercie znalazły się też doskonałe wina oraz propozycja ponadczasowych gatunków piw rzemieślniczych – stworzonych specjalnie dla Państwa.

### **Drodzy Goście!**

w trosce o najwyższą jakość usług potrawy są przygotowywane na bieżąco. Czas oczekiwania wynosi około 20–30 minut, w momencie większego obłożenia restauracji czas może się wydłużyć. Prosimy o wyrozumiałość i cierpliwość.

W restauracji przerabiane są wszystkie alergeny. O wykaz alergenów i składników mogą Państwo poprosić pracownika obsługi, zapoznać się z nim samodzielnie przy barze wydawczym do pizzy lub na stronie [kurzagora.pl](http://kurzagora.pl).



Zeskanuj i poznaj **wykaz alergenów i składników:**



## przystawki

### **Filet ze śledzia holenderskiego**

**po kaszubsku** 400 g

Śledź, tradycyjny sos kaszubski, pikle,  
pieczywo. 39 zł

### **Selekcja włoskich serów**

**i wędlin DOP** 250 g


Taleggio, pecorino romano, grana padano,  
spianata piccante, prosciutto, salami  
milano. 45 zł

### **Melanzane alla Parmigiana** 350 g

Bakłażan, cukinia, sos pomidorowy,  
mozzarella, grana padano. 25 zł







## zupy

-  **Wołowy rosół kolagenowy** 300 ml  
Aromatyczny długo gotowany bulion z kości i ogonów wołowych oraz warzyw, bogaty w naturalny kolagen, minerały i aminokwasy. Podawany z makaronem o obniżonym indeksie glikemicznym. 64 zł



zeskanuj  
i **przeczytaj więcej**  
o naszym rosole

-   **Krem z pieczonych pomidorów** 300 ml  
Pomidory pelati, oliwa tymiankowa, pesto bazyliowe, bazylika. 22 zł

-  **Mazurska zupa rybna z sandaczem** 300 ml  
Wywar rybny, pomidory pelati, cebula, sandacz. Całość podawana z pieczywem. 36 zł
-  *Dostępna w wersji przyprawionej na ostro - prosimy o kontakt z obsługą.*

-  **Zupa grzybowa z lanymi kluskami** 300 ml  
Wywar z kaczki, leśne grzyby, chipsy z kaczki, kwaśna śmietana. 26 zł



## sałaty

### ■ Sałata z wędzonym pstrągiem i musem z rokitnika 320 g

Pstrąg wędzony, sałata rzymska, sałata lodowa, pomidor, ogórek, rokitnik, papryka, sos vinaigrette. 42 zł

### Klasyczna sałata Cezar 320 g

cykoria sałatowa, grillowany kurczak, bekon, pomidory cherry, grana padano, sos cezar z anchois, grzanki. 39 zł

### Sałata dębolistna z krewetkami i palonym masłem 320 g

Krewetki na białym winie, sałata rzymska, sałata lodowa, pomidory cherry, ogórek, papryka, grana padano, sos vinaigrette. 46 zł

## ryby i owoce morza

### ■ Filet z łososia na komosie ryżowej z kuskusem 480 g

Pieczony filet z łososia, kuskus perłowy z komosą ryżową i grillowanymi warzywami, sos na bazie białego wina. 68 zł

### ■ Filet z sandacza w sosie z pigwy 450 g

Smażony filet z sandacza, kuskus z groszkiem i oliwą cytrynową, kolba kukurydzy. 63 zł

### Krewetki w emulsji maślanej 440 g

Czosnek, chilli, świeża kolendra, grana padano, białe wino, masło, grzanki czosnkowe. 66 zł



## pasty

-  **Spaghetti Bolognese** 400 g  
Ragù alla Bolognese, makaron spaghetti,  
bazylią, pomidor cherry, grana padano. 31 zł
-  **Tagliatelle Carbonara** 300 g  
Pancetta, grana padano, żółtka kurze,  
świeżo mielony pieprz czarny. 39 zł
-   **Gnocchi alla Sorrentina** 400 g  
Gnocchi, sos pomidorowy, mozzarella,  
grana padano, bazylią, pomidor cherry. 29 zł





## dania mięsne

### 🇵🇱 Zagrodowy kurczak

**supreme** 450 g

Kurczak supreme, kuskus perłowy z komosą ryżową i grillowanymi warzywami, marchew, cukinia, pieczarki, papryka. 48 zł

### 🇵🇱 Stek z polędwicy wołowej 480 g

Polędwica marynowana w czerwonym winie, ziemniak pieczony w sianie, grillowane warzywa, sos pieprzowy. 124 zł

### 🇵🇱 Schab z kością 480 g

Panierowany schab z kością, chrzanowe puree, średniowieczna kapusta na słoninie i kminku. 59 zł

### 🇵🇱 Kaczka confit 470 g

Confitowane udo kaczki, ziemniak pieczony w sianie, modra kapusta z czerwonym winem, gruszki, sos śliwkowy. 56 zł



## pizza

-  **Margherita** 470 g  
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte. 29 zł
-  **Prosciutto** 470 g  
Sos pomidorowy, mozzarella, włoska szynka prosciutto, pomidory cherry, grana padano. 58 zł
-  **Pancetta e Cipolle** 470 g  
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pancetta, cebulka cippoline, pieprz czerwony, czosnek. 36 zł
-  **Pastrami** 470 g  
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pastrami wołowe od Dreszlera, cebula, czosnek, kapary, pomidory cherry, grana padano, oliwa truflowa. 62 zł
-  **Spianata Piccante** 470 g  
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami spianata piccante, karmelizowana cebula. 47 zł
-  **Gamberetti** 480 g  
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, krewetki, czosnek, biała cebula, pomidory cherry, oliwa cytrynowa, grana padano. 52 zł

# pizza

## **Kurzotto** 480 g

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, kurczak, ser z lokalnej serowarni, czosnek. 44 zł

## **Cotto** 470 g

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto. 42 zł

## **Quattro Formaggi** 480 g

Sos bianco, mozzarella fior di latte, taleggio, pecorino, gorgonzola, pieprz czerwony, grana padano. 49 zł

## **Quattro Carni** 470 g

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka prosciutto, szynka cotto, salami milano, salami spianata. 42 zł

## **Salame Milano** 470 g

Sos pomidorowy, mozzarella, salami. 44 zł

## dodatki

**Rukola** 5 zł

**Peperoncino** 5 zł

**Jalapeno** 5 zł

**Sos pomidorowy** 5 zł

**Sos czosnkowy** 5 zł





## burgery

### **Wołowy** 380 g

Soczysta wołowina 200g, bekon, cheddar, bułka własnego wypieku, rukola, sałata, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, frytki, sos burgerowy. 54 zł

### **Ostry** 380 g

Soczysta wołowina 200g, bekon, cheddar, bułka własnego wypieku, jalapeno, rukola, sałata, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, frytki, sos burgerowy, sos sriracha. 54 zł



### **Z grillowanym lokalnym**

#### **serem** 380 g

Ser podpuszczkowy 200g, bułka własnego wypieku, sałata, rukola, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, frytki, sos burgerowy, sos żurawinowy. 54 zł

## desery

-  **Tiramisù al caffè** 160 g  
Krem mascarpone, kawa, savoiardi. 22 zł
-  **Affogato** 200 g  
Włoskie lody, cantuccini, espresso. 22 zł
-  **Beza** 160 g  
Beza, krem mascarpone, sos z czarnej porzeczki, owoce. 34 zł
-  **Sernik z rokitnikiem** 180 g  
Sernik, rokitnik, owoce sezonowe, krem mascarpone, mus malinowy. 21 zł

*Do deserów proponujemy pyszną, świeżo mieloną kawę, w różnych odstonach.*





## napoje gorące

**Herbata** 230 ml 11 zł

**Napar imbirowy** 300 ml 22 zł

**Herbata z dodatkami** 300 ml 22 zł

**Herbata z dodatkami i rumem**  
340 ml, 40 ml rum 37,5% 24 zł

**Kawa czarna** 180 ml / 9 zł, 230 ml / 11 zł

**Flat white** 300 ml 14 zł

**Kawa biała** 230 ml / 10 zł, 300 ml / 14 zł

**Caffe Latte** 250 ml 16 zł

**Smakowe Latte** 250 ml 18 zł

**Cappuccino** 230 ml 14 zł

**Mokka** 250 ml 18 zł

**Espresso** 25 ml 9 zł

**Czekolada na gorąco** 250 ml  
z bitą śmietaną 16 zł

## napoje zimne

**Sok Tymbark** 200 ml  
pomarańczowy | jabłkowy  
pomidorowy 11 zł

**Napój Tymbark** 250 ml 11 zł

**Lemoniada**  
350 ml / 14 zł, 1 l / 27 zł

**Świeżo wyciskany sok** 250 ml  
pomarańczowy | grejpfrut 21 zł

**Pepsi** 200 ml 11 zł

**Pepsi zero** 200 ml 11 zł

**7 up** 200 ml 11 zł

**Nestea** 500 ml 15 zł

**Dr Witt** 550 ml 11 zł

**Tiger Energy Drink** 250 ml 11 zł

**Woda z owocami** 1 l 16 zł

**Kubuś Waterrr** 500 ml 14 zł

**Woda alkaliczna** 500 ml 9 zł

**Woda gazowana** 500 ml 9 zł

**Woda Cisowianka** 700 ml  
Perlage | niegazowana 18 zł

## koktajle

**Be -Ton** 200 ml **polecamy!**  
40 ml Becherovka 38% / tonic / cytryna 31 zł

**Apple Żu** 200 ml  
40 ml Żubrówka Bison Grass 37,5% /  
sok jabłkowy 28 zł

**Żu Sour** 80 ml  
40 ml Żubrówka Bison Grass 37,5% / angostura /  
białko kurze / sour / syrop cukrowy 27 zł

**Gin&Tonic** 200 ml  
40 ml Gin Białowieski 37,5% / tonic / limonka 30 zł

**Tequila Sunrise** 250 ml  
40 ml Tequila Salitos 38% / sok pomarańczowy /  
grenadina 29 zł

**Whisky Sour** 80 ml  
40 ml Grant's 40% / angostura / sok z limonki /  
białko kurze / syrop cukrowy 27 zł

**Cuba Libre** 250 ml  
40 ml Rum Bacardi 40% / Pepsi / limonka 29 zł

**Mojito** 250 ml  
40 ml Rum Havana 37,5% / limonka / mięta / syrop  
cukrowy / brązowy cukier / woda gazowana 29 zł

**Hugo** 200 ml  
100 ml Prosecco Lamia 11% / syrop z czarnego  
bzu / woda gazowana / mięta / limonka 29 zł

**Pigwowa Sielanka** 200 ml  
40 ml Sopllica Pigwowa 26% / syrop malinowy /  
cytryna / 7 up 27 zł

**Aperol Spritz Drink** 200 ml  
120 ml Prosecco Lamia 11% / 60 ml Aperol 11% /  
woda gazowana / pomarańcza 30 zł

**Sarti Spritz** 200 ml  
120 ml Prosecco Lamia 11% / 60 ml Sarti 14% /  
woda gazowana / limonka 30 zł

**Campari Spritz** 200 ml  
120 ml Prosecco Lamia 11% / 60 ml Campari 25% /  
woda gazowana / pomarańcza 30 zł

## koktajle 0%

**Mojito Virgin** 250 ml  
Limonka / brązowy cukier / mięta /  
7up 19 zł

**Hugo** 200 ml  
Prosecco Free / syrop z czarnego bzu /  
woda gazowana / mięta 24 zł

**Crodino** 200 ml  
Crodino / pomarańcza 30 zł



# piwa restauracyjne z Browaru Dzikie Wschód

Do naszej karty trafia **wyjątkowa propozycja dla smakoszy – piwa rzemieślnicze** z Browaru Dzikie Wschód. To niezależny browar z Lubelszczyzny, który od lat tworzy piwa z pasją, łącząc tradycję z nowoczesnym podejściem do kraftu.

W restauracji Akacyjowej przygotowaliśmy trzy tradycyjne odstony złocistego napoju:

**Pils „Rycerski klasyk”** 500 ml 4,5%  
klasyka gatunku: lekki, złocisty i orzeźwiający, idealny do dań kuchni polskiej. 16 zł

**Pszenciczne „Złoty wyciąg”** 500 ml 4,5%  
delikatnie mętne, z nutą bananowo-goździkową, świetne do kuchni włoskiej i lekkich potraw. 16 zł

**IPA „Zjazd bez hamulców”** 500 ml 0,5%  
pełna chmielowego aromatu, dla kierowców i wszystkich, którzy chcą cieszyć się smakiem bez procentów. 16 zł



## piwa

**Beczkowe Lech** 500 ml 5% 16 zł

**Książęce IPA** butelkowe 5,4% 500 ml 16 zł

**Książęce Ciemne łagodne**  
butelkowe 4,1% 500 ml 16 zł

**Bezalkoholowe** butelkowe 0% 500 ml 16 zł

**Sok do piwa** 40 ml  
malinowy | imbirowy 2 zł



## wino

### Wino domu białe

Region: Rubicone, Włochy, szczep: Trebbiano  
Cytrusowe, pomelo, kwiatowe aromaty.  
150 ml / 15 zł, 0,5 l / 45 zł

### Wino domu czerwone

Region: Toskania, Włochy, szczep: Sangiovese  
Czerwone owoce, wiśnia, aronia, truskawka.  
150 ml / 15 zł, 0,5 l / 45 zł

**Grzaniec** 13,5% 250 ml / 20 zł

**Grzaniec bezalkoholowy** 0%  
250 ml / 20 zł

## wódka

**Żubrówka Czarna** 40%  
40 ml / 16 zł, 0,5 l / 120 zł

**Żubrówka Bison Grass** 37,5%  
40 ml / 16 zł, 0,5 l / 110 zł

**Żubrówka Fresh Żu** 30%  
Limonka-wiśnia | Kwaśna cytryna  
Kwaśne jabłko  
40 ml / 13 zł, 0,5 l / 98 zł

**Soplica Szlachecka Premium** 40%  
40 ml / 9 zł, 0,5 l / 76 zł

**Gorzka Soplica** 32%  
40 ml / 13 zł, 0,5 l / 98 zł

**Gorzka Soplica z miętą** 28%  
40 ml / 13 zł, 0,5 l / 98 zł

**Soplica Smakowa** 26%  
40 ml / 13 zł, 0,5 l / 98 zł

## whisky

**Tullamore Dew**  
**Irish Whiskey** 40%  
40 ml / 21 zł

**Grant's Triple Wood** 40%  
40 ml / 19 zł

**Grant's 12 YO** 40%  
40 ml / 21 zł

**Glenfiddich Single**  
**Malt 12 YO** 40%  
40 ml / 36 zł

## alkohole wysokoprocentowe

**Becherovka** 38%  
40 ml / 20 zł

**Jägermeister** 35%  
40 ml / 19 zł

**Jägermeister Manifest** 38%  
40 ml / 24 zł

**Rum** 37,5%  
40 ml / 17 zł

**Tequila** 38%  
40 ml / 18 zł

**Gin Białowieski** 37,5%  
40 ml / 19 zł

**Metaxa 12** 40%  
40 ml / 25 zł

Zorganizujmy  
*wspólnie*  
wyjątkową uroczystość!



Restauracja Akacyjowa  
Kurza Góra

manager@kurzagora.pl  
+48 696 931 682  
kurzagora.pl