

# menu



**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 lub zapoznać się z nim samodzielnie przy barze wydawczym do pizzy.

**Pozostaw po sobie ślad**  
i podziel się swoją opinią!



## przystawki

### **Carpaccio z opiekanego tuńczyka z sałatką z fenkułu** 330 g

Tuńczyk, pomidory, koper włoski, oliwa cytrynowa. 32 zł

### **Mozzarella zapiekana z szynką crudo i sałatką z pomidorów** 330 g

Mozzarella, szynka, pomidory, koper włoski, rukola. 29 zł

### **Grillowana macka ośmiornicy z salsą pomidorową** 330 g

Macka z ośmiornicy, pomidory, koper włoski, oliwa cytrynowa. 42 zł



## zupy


**Wołowy rosół kolagenowy** 350 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

**Mazurska zupa rybna  
z sandaczem** 300 ml

Wywar rybny, pomidory pelati, cebula, sandacz. Podawana z pieczywem. 36 zł

 *Dostępna w wersji przyprawionej na ostro - prosimy o kontakt z obsługą.*

 **Krem z pieczonych pomidorów** 300 ml

Pomidory pelati, oliwa tymiankowa, pesto bazyliowe, bazylika. 26 zł

**Krem ze szczawiu z purée  
ziemniaczanym i jajkiem  
przepiórczym** 300 ml

Bulion z kaczki, szczaw konserwowy, purée ziemniaczane, jajko przepiórcze. 28 zł



## sałaty

### Sałata z grillowaną macką ośmiornicy i smażonym karczochem 320 g

Sałata lodowa, rukola, macka ośmiornicy, karczoch. Podawana z pieczywem. 44 zł

### Klasyczna sałata Cezar 320 g

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

### 🌿 Sałata z arbuzem i fetą 320 g

Sałata lodowa, rzymska, rukola, warzywa, arbuz, feta, sos mango. 38 zł



## pasty

### Spaghetti bolognese 400 g

Ragù alla bolognese, makaron spaghetti, bazylia, pomidor cherry, grana padano. 38 zł

### Tagliatelle alla carbonara 330 g

Pancetta, grana padano, żółtka kurze, świeżo mielony pieprz czarny. 39 zł

### Spaghetti z łososiem i suszonymi pomidorami 400 g

Filet z łososia, suszone pomidory, cukinia, śmietana, grana padano. 42 zł

## dania główne

### **Pierś z kurczaka supreme z sałatką szpinakową** 460 g

Pierś z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, szpinak, cebula czerwona, pieprz różowy. 48 zł

### **Schab z kością** 600 g

Panierowany schab z kością, chrzanowe purée, średniowieczna kapusta na stoninie z kminkiem. 59 zł

### **Policzki wieprzowe w anyżowym sosie i purée z tartym chrzanem** 500 g

Policzki wieprzowe, chrzanowe purée, czerwone wino. 64 zł

### **Kaczka confit** 470 g

Confitowane udo kaczki, ziemniaki z koprem, buraczki, sos śliwkowy. 58 zł

### **Stek z polędwicy wołowej** 480 g

Polędwica marynowana w czerwonym winie, grillowane warzywa, sos pieprzowy. 129 zł





**Filet z sandacza w sosie  
cytrynowym** 450 g

Smażony filet z sandacza, kuskus z grochem  
i oliwą cytrynową, kolba kukurydzy,  
cytryna. 67 zł

**Krewetki w emulsji maślanej** 440 g

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

**Stek z tuńczyka z sosem  
miętowym i grillowanymi  
warzywami** 500 g

Stek z tuńczyka, grillowane warzywa,  
jogurt, mięta. 99 zł

 **Grillowane marchewki  
z brokułem gałązkowym** 460 g

Grillowane warzywa, mango. 39 zł



## burgery

### **Wołowy** 600 g

Soczysta wołowina 200g, bekon, cheddar, pomidor, sałata lodowa, sałata rzymska, rukola, czerwona cebula, sałatka szwedzka, sos burgerowy, frytki stekowe, ketchup. 56 zł

### **Burger drobiowy**

#### **z sosem awokado** 600 g


Panierowana pierś z kurczaka, bekon, cheddar, pomidor, sałata lodowa, sałata rzymska, rukola, czerwona cebula, sałatka szwedzka, jogurt, awokado, frytki stekowe, ketchup. 56 zł

### **Burger rybny z majonezem**

#### **z kiszanej kapusty** 600 g

Filet z sandacza, bekon, cheddar, pomidor, sałata lodowa, sałata rzymska, rukola, czerwona cebula, sałatka szwedzka, kiszona kapusta, frytki stekowe, ketchup. 56 zł

*Wszystkie nasze burgery przygotowujemy są w bułce własnego wypieku.*

 *Każdego burgera można zamówić w wersji ostrej.*

# pizza z pieca opalanego drewnem

## Mistrzowska z gęsiną 570 g

Sos pomidorowy, konfitowane udo z gęsi, ricotta, karmelizowana cebula, pesto ze szpinaku 60 zł

*To propozycja, która wzięła udział w Mistrzostwach Świata Pizzy w Parmie – jednym z najważniejszych wydarzeń kulinarnych na świecie, odbywającym się we Włoszech. To właśnie tam najlepsi pizzaioli z całego globu prezentowali swoje umiejętności, styl i autorskie podejście do smaku. Ta kompozycja została zaprezentowana na tej wyjątkowej scenie i dziś trafia na Wasze stoły.*



## Margherita 470 g

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte. 34 zł

## Prosciutto 470 g

Sos pomidorowy, mozzarella, włoska szynka prosciutto, pomidory cherry, grana padano. 58 zł

## Spianata Piccante 470 g

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami spianata piccante, karmelizowana cebula. 49 zł

## Kurzotto 480 g

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, kurczak, czosnek. 46 zł

## Cotto 470 g

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto. 44 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. 44 zł

## Salame Milano 470 g

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami. 46 zł

## Lombardia z gruszką i orzechami 550 g

Sos biały, mozzarella fior di latte, gorgonzola, gruszka, orzechy włoskie, miód, szynka crudo. 54 zł

## Speck z Tyrolu 540 g

Sos biały, speck, czosnek, mozzarella fior di latte, grzyby leśne, oliwa truflowa. 49 zł

## dodatki

Rukola	5 zł	Sos pomidorowy	5 zł
Jalapeno 	5 zł	Sos czosnkowy	5 zł
Sos sriracha 	5 zł	Krewetki 80 g	20 zł



## desery

### **Tiramisù kawowe** 160 g

Krem mascarpone, kawa, savoiardi. 26 zł

### **Affogato z cantuccini** 200 g

Włoskie lody, cantuccini, espresso. 24 zł

### **Sernik z pastą pistacjową** 180 g

Sernik, pasta pistacjowa, mus. 34 zł

### **Fondant czekoladowy z musem owocowym** 250 g

Czekolada ciemna i biała, lody waniliowe, mus malinowy. 34 zł

### **Beza** 160 g

Beza, krem mascarpone, sos z czarnej porzeczki, owoce. 34 zł

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

## napoje gorące

**Herbata** 230 ml 14 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% 26 zł

**Kawa czarna** 180 ml / 11 zł, 230 ml / 14 zł

**Flat white** 300 ml 16 zł

**Kawa biała** 230 ml / 12 zł, 300 ml / 16 zł

**Caffe Latte** 250 ml 18 zł

**Smakowe Latte** 250 ml 18 zł

**Cappuccino** 230 ml 16 zł

**Mokka** 250 ml 18 zł

**Espresso** 25 ml 9 zł

**Czekolada na gorąco** 250 ml  
z bitą śmietaną 18 zł



## napoje zimne

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

**Napój Tymbark** 250 ml 11 zł

**Lemoniada** 350 ml / 16 zł, 1 l / 28 zł

**Świeżo wyciskany sok** 250 ml  
pomarańcza | grejpfrut 24 zł

**Kawa mrożona** 250 ml  
z bitą śmietaną 20 zł

**Herbata mrożona** 300 ml  
brzoskwiowa 16 zł

**Herbata mrożona** 300 ml  
zielona z malinami 17 zł

**Pepsi / 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 / lód 31 zł

**Apple Żu** 200 ml  
40 ml Żubrówka Bison Grass 37,5% /  
sok jabłkowy / lód 29 zł

**Żu Sour** 80 ml  
40 ml Żubrówka Bison Grass 37,5% / angostura /  
białko kurze / sour / syrop cukrowy / lód 28 zł

**Tom Colins** 150 ml  
40 ml Gin Białowieski 37,5% / sok z cytryny / syrop  
cukrowy / woda gazowana / cytryna / lód 31 zł

**Sex on the beach** 140 ml  
40 ml Sopllica szlachecka 40% / 20 ml likier  
Bols peach 17% / sok pomarańczowy /  
sok żurawinowy / lód 29 zł

**Whisky Sour** 80 ml  
40 ml Grant's 40% / angostura / sok z limonki /  
białko kurze / syrop cukrowy / lód 28 zł

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

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

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

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

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

**Spricer** 200 ml  
100 ml wino białe, wytrwane Trebbiano  
Rubicone 10% / 7 up / cytryna / mięta / lód 26 zł



# SPRITZ

## koktajle 0%

### **Blue lagoon** 200 ml

50 ml Sopllica szlachecka 40% / 20 ml likier Bols Blue / 7 up / sok z cytryny / cytryna / lód 28 zł

### **Malibu & Pineapple** 150 ml

50 ml likier Malibu 18% / sok ananansowy / ananas / wisienka koktajlowa / lód 27 zł

### **Pornstar Martini** 180 ml

50 ml Bols Marine vanilla 37,5% / 15 ml likier Passoa 15% / 60 ml Prosecco Lamia 11% / syrop waniliowy / sok z limonki / puree z marakuji 26 zł

### **Arbuzowy Romans** 160ml

40 ml Sopllica szlachecka 40% / syrop waniliowy / Arbuz świeży 29 zł

### **Coffee Kiss** 160 ml

40 ml Sopllica kawowa 25% / syrop waniliowy / espresso 29 zł

### **Aperol Spritz Drink** 200 ml

120 ml Prosecco Lamia 11% / 60 ml Aperol 11% / woda gazowana / pomarańcza / lód 32 zł

### **Sarti Spritz** 200 ml

120 ml Prosecco Lamia 11% / 60 ml Sarti 14% / woda gazowana / limonka / lód 32 zł

### **Campari Spritz** 200 ml

120 ml Prosecco Lamia 11% / 60 ml Campari 25% / woda gazowana / pomarańcza / lód 32 zł

### **Mojito Virgin** 250 ml

Limonka / brązowy cukier / mięta / 7 up / lód 22 zł

### **Mojito Virgin smakowe** 250 ml

Purée smakowe / limonka / brązowy cukier / mięta / 7 up / lód 26 zł

### **Hugo 0%** 200 ml

Prosecco Free / syrop z czarnego bzu / woda gazowana / mięta / lód 26 zł

### **Aperol 0%** 200 ml

Syrop Monin Aperol / 120 ml Prosecco Free / woda gazowana / lód 22 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

**Pszeniczne „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 mięta** 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