



WROCŁAWSKA

RESTAURACJA

Menu

Z SERCEM NA TALERZU



rekomendacja:



MICHELIN
2025

Michelin docenił naszą dbałość o detale,
świeżość składników i sztukę kulinarną –
ta rekomendacja to dla nas zaszczyt i inspiracja,
by tworzyć jeszcze piękniejsze doświadczenia kulinarne.



WROCŁAWSKA

RESTAURACJA

Nasza kuchnia to hołd
dla smaków Dolnego Śląska – prostych,
ale pełnych charakteru. W menu znajdą Państwo
dania inspirowane kulinarnym dziedzictwem Wrocławia,
przygotowane z lokalnych składników
i podane **z sercem**.

Bo u nas na talerzu jest nie tylko jedzenie.
Jest historia, domowe ciepło, gościnność
i **serce na talerzu**.





* Jeśli potrzebujesz fakturę,
zgłoś informację przed wystawieniem paragonu fiskalnego.
Do kwoty 450 złotych brutto wystawiamy fakturę uproszczoną,
czyli paragon z NIP-em Powyżej tej kwoty
wystawiamy fakturę do paragonu fiskalnego.



* Wszystkie ceny w menu wyrażone są w PLN.
Niniejsza oferta nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu przepisów
prawa cywilnego. Ma ona charakter informacyjny.

* Wykaz alergenów znajduje się u obsługi.

* Podajemy jeden wspólny niepodzielny rachunek na każdy stół.

W przypadku grup liczących 9 osób lub więcej
do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.



 /wroclawska.wroclaw
 /restauracja.wroclawska



NA DOBRY POCZĄTEK!

Nasze nalewki – z sercem i z Wrocławia

W Restauracji Wrocławskiej nalewki tworzymy sami, według sprawdzonych historycznych receptur i z sezonowych składników od lokalnych dostawców. To więcej niż trunek – to smak tradycji i historii zamknięty w kieliszku, który dojrzewa z czasem, tak jak dobre wspomnienia. Zachęcamy do spróbowania – każda z nich powstaje z sercem, cierpliwością i pasją do regionalnych smaków.

Psst...! Nasze nalewki są dostępne także na wynos – zabierz smak Wrocławia do domu.

NALEWKI WROCŁAWSKIEJ

SKRZYNIA WROCŁAWSKIEJ

nalewki: cytrynowa, dereniowa, szarlotka, niespodzianka

(4 x 40 ml)
52,-

SKRZYNIA DLA ODWAŻNYCH

nalewki: chrzanowa, cebulowa, burakowa, niespodzianka

(4 x 40 ml)
52,-

SKRZYNIA PO POLSKU

Nalewki: rokitnik, malinowa, wiśniowa, niespodzianka

(4 x 40 ml)
52,-



WROCLAWSKA
RESTAURACJA



PIWA

BROWAR STU MOSTÓW – wrocławski browar rzemieślniczy, który powstał jako hołd dla bogatej, dolnośląskiej tradycji warzenia piwa, która sięga ponad 800 lat. Piwa WRCLW produkowane są w Browarze Stu Mostów, warzone przez wrocławskich piwowarów, na bazie wrocławskich receptur.

PIWA BECZKOWE

PILS

Pils w nowoczesnym wydaniu.

Jaśniejsza i nieco bardziej wytrawna krewna czeskiego Pilsnera. Za jego wyjątkowy aromat odpowiadają niemieckie odmiany chmieli, goryczkowy Taurus – nadający mocnej i czystej goryczki – oraz chmiele aromatyczne: Hersbrucker oraz Tettnanger.

To właśnie im WRCLW pils zawdzięcza swój orzeźwiający profil oraz intensywny ziołowo-kwiatowy aromat.

*0,3l – 12,- / 0,5l – 18,-
alk. 5,0% obj.*

LAGER

Wyjątkowe piwo, które doskonale odzwierciedla ducha Wrocławia, z którego pochodzi. To jasny, orzeźwiający lager o delikatnej goryczce, stworzony z myślą o tych, którzy cenią sobie czysty, klasyczny smak.

Dzięki odpowiedniemu procesowi warzenia, piwo posiada subtelny, ale pełny profil smakowy, w którym wyczuwalne są nuty chmielu i słodu, a także delikatna, czysta baza, która sprawia, że jest wyjątkowo łatwe do picia.

*0,3l – 12,- / 0,5l – 18,-
alk. 4,1% obj.*

PSZENICZNE

Hefeweizen, piwo w bawarskim stylu, drożdżowego jasnego piwa pszenicznego górnej fermentacji. Dzięki specjalnie wybranym szczepom drożdży wypełniony aromatami kojarzącymi się z dojrzałymi bananami i goździkami. Dzięki lekkiej kwaskowości jest niezwykle lekki i orzeźwiający.

*0,3l – 12,- / 0,5l – 18,-
alk. 5,0% obj.*



DESKA PIW RZEMIEŚLNICZYCH

Cztery piwa, jedna deska – odkryj Wrocław w wersji chmielowej.
Zestaw degustacyjny z Browaru Stu Mostów, idealny dla tych,
którzy lubią próbować różnych smaków:

(4 × 0,2l) – 31,-

WRCLW PILS

alk. 5,0% obj.

LAGER

alk. 4,1% obj.

WRCLW HEFEWEIZEN

alk. 5,0% obj.

PIWO GOŚCINNE

Zapytaj obsługę o dzisiejszy wybór.

WIEŻA PIWNA 3L

Wybierz dowolne piwo z beczki i ciesz się z przyjaciółmi!
W zestawie taniej!

Zamów wieżę piwną ze smalcem domowy za 119,-

(wieża piwna poza zestawem – 99,-)

PIWA BUTELKOWE

Nasza oferta piw butelkowych alkoholowych
i bezalkoholowych stale się zmienia,
dopytaj obsługę o aktualnie dostępne piwa!





NAPOJE CIEPŁE

ESPRESSO - 9,-

ESPRESSO DOPPIO - 11,-

AMERICANO / kawa czarna / - 12,-

AMERICANO Z MLEKIEM - 12,-

CAPPUCCINO - 14,-

LATTE - 15,-

TONIC ESPRESSO - 15,-

HERBATA (o smaki dopytaj obsługę) - 16,-

NAPOJE ZIMNE

WODA (gazowana / niegazowana) 0,5l - 11,- / 1l - 16,-

KARAFKA SOKU (pomarańczowy / jabłkowy) 1l - 25,-

ON LEMON (kola / pomarańcza / gruszka / jabłko / dopytaj o inne smaki) 0,33l - 14,-

TO NIC KLASYCZNY (dopytaj o inne smaki) 0,33l - 14,-

DOMOWA LEMONIADA - dopytaj obsługę o dostępne dzisiaj smaki 0,25l - 21,- / 1l - 48,-



PRZYSTAWKI

DOMOWY SMALEC

(150 g / 100 g / 150 g / 30 g) – 34,-

Aromatyczny smalec, przygotowany według domowej receptury.

Podajemy go z chrupiącym pieczywem, kiszonymi ogórkami i plasterkami czerwonej cebuli – jak za dawnych lat, prosto i z charakterem.

DOMOWY SMALEC + 3 LITRY DOWOLNEGO PIWA

119,-

Idealne do podziału przy stole: smalec z dodatkami i trzy litry zimnego piwa – klasyczne wrocławskie przywitanie



TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

(100 g / 50 g) – 58,-

Tatar z połówki wołowej, podany z żółtkiem, marynowanymi grzybami, zielonym pieprzem, cebulą, ogórkiem kiszonym, musztardą, kaparami i oliwą smakową. Podany ze świeżym pieczywem i masłem.

GRILLOWANY SER WĘDZONY NA GRZANKACH

(90 g / 100 g) – 32,-

Trzy chrupiące grzanki ziołowo-czosnkowe z delikatnie grillowanym, wędzonym serem, podane z jabłkiem i konfiturą z żurawiny.



GRILLOWANE WARZYWA Z KOZIM SEREM

(150 g / 40 g) – 31,-

ser kozi, grillowane sezonowe warzywa, oliwa smakowa

PIECZONY ZIEMNIAK Z GZIKIEM

(250 g / 150 g) - 29,-

Kremowy twarożek z kwaśną śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem, podany na gorącym, zapiekany ziemniaku.





Pieczony ziemniak z gzikiem dostępny również w wersji:

- chipsem z boczku (250 g / 150 g / 30 g) - 34,-
- ze śledziem (250 g / 150 g / 60 g) - 34,-



SAŁATKI

Z INDYKIEM I WARZYWAMI

(150 g / 100 g) – 43,-

Grillowana pierś z indyka,
mix sałat, oliwa smakowa,
pomidory, papryka,
ogórek, przyprawy.



Serce na talerzu



Z ZAPIEKANYM SEREM CAMEMBERT

(150 g / 100 g) – 43,-

Ser camembert, mix sałat, oliwa
smakowa, pomidory, papryka,
ogórek, przyprawy.

ZUPY

ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ

(300 ml / 120 g) – 34,-

Powoli duszona zupa z karmelizowanej cebuli, gotowana na warzywnym wywarze, z dodatkiem ziół i białego wina.

Podawana z chrupiącą grzanką z serem.

Wegetariańska wersja francuskiego klasyka – aromatyczna, słodko-wytrawna i rozgrzewająca.



ŻUREK WROCLAWSKI W CHLEBIE

(300 ml / 220 g) – 37,-

Żurek na naturalnym żytnim zakwasie, gotowany z wędzonym boczkiem, białą kiełbasą, suszonymi grzybami leśnymi i czosnkiem. Doprawiony chrzanem i podany z jajkiem na twardo w chrupiącym bochenku chleba.

Sycący, bogaty w smaku, kuszący aromatem i zakorzeniony w tradycji domowej kuchni.



ZUPA DNIA

(300 ml) – 29,-

Zawsze świeża i przygotowana z sezonowych składników.

Zapytaj obsługę, co dziś gotujemy – może zaskoczyć!

PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE

PIEROGI RUSKIE

(350 g / 6 sztuk) - 46,-

Tradycyjne pierogi z twarogiem sudeckim, ziemniakami i cebulą, podane ze śmietaną lubczykową, oliwą smakową i omastą.



WROCŁAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

PIEROGI Z SEREM FETA I SZPINAKIEM

(350 g / 6 sztuk) - 46,-

Delikatne ciasto wypełnione szpinakiem, serem feta, czosnkiem i cebulką, podane z śmietaną lubczykową, oliwą smakową i omastą z masła i cebulki Wegetariańska propozycja z charakterem i kremową nutą.

SMAKI WROCŁAWIA

WROCŁAWSKI TATAR ZE ŚLEDZIA „HEKELE”

(70 g / 80 g) – 38,-

Dolnośląski specjał w nowoczesnym wydaniu – marynowany w cytrusach śledź, podany z kiszonym ogórkiem, dwiema odmianami cebuli, musztardą, jajkiem i kiszoną czerwoną kapustą. Całość dopełnia pietruszka, chips z boczku, oliwa smakowa i świeże pieczywo. Wyraziste, kwaśne, kremowe – tak smakuje Wrocław.



ZUPA Z RAKÓW

(300 ml / 120 g) – 42,-

Inspirowana dawną kuchnią Dolnego Śląska, to ukłon w stronę smaków znad Odry. Gotowana na wywarze z włoszczyzny, selera naciowego i pomidorów, wzbogacona masłem czosnkowym i żółtkiem dla głębi smaku. Serwujemy ją z całym rakiem, szyszkami rakowymi, oliwą smakową i chrupiącymi grzankami.



BIGOS WROCŁAWSKI

(300 g) – 41,-

Nowa twarz wrocławskiej tradycji kulinarnej – bigos ze świeżej czerwonej kapusty, z dodatkiem wieprzowiny, wołowiny i boczku, doprawiony majerankiem, goździkami i cynamonem. Wzbogacony o miód, rodzynki, jabłka i czerwone wino, zyskuje głęboki, lekko słodkawy aromat. Podawany na grzankach z pieczywa. Wrocław na talerzu – aromatyczny, bogaty i z charakterem.

WROCŁAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

WROCŁAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

ŚLĄSKIE NIEBO

(160 g / 220 g) – 61,-

Sztandarowa potrawa kuchni dolnośląskiej – delikatny schab i boczek duszony w aromatycznym sosie z suszonych śliwek, moreli i jabłek, doprawionym goździkami i cynamonem. Podawane z kluskami wrocławskimi, które chłoną cały smak owocowego sosu. Słodko-wytrawna tradycja, która rozplywa się w ustach.

DANIA GŁÓWNE

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco,
czas oczekiwania na dania główne to ok. 30 minut



GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

(200 g / 250 g) - 137,-

Delikatna połówka wołowa z grilla, podana ze smażonymi ziemniakami, grillowanymi warzywami i masłem czosnkowym, które podkreśla smak mięsa. Stek przygotowywany zgodnie z preferowanym stopniem wysmażenia.

dotatkowo polecamy:

- mix sałat z oliwą smakową (150g) - 14,-

ŻEBERKO WIEPRZOWE W AUTORSKIEJ GLAZURZE

(350 g / 220 g) - 61,-

Soczyste żeberko wieprzowe, długo marynowane w naszej autorskiej glazurze, pieczone do miękkości i podane ze smażonymi ziemniakami. Towarzyszy mu sos BBQ i mieszanka ziół, które podkreślają głęboki smak mięsa. Sycące, pełne aromatu - idealne na głodnego gościa.



dotatkowo polecamy:

- mix sałat z oliwą smakową (150g) - 14,-

BIGOS W CHLEBIE

(320 g / 220 g) – 44,-

Staropolski bigos na kiszzonej kapuście z dodatkiem wieprzowiny, wołowiny i wędzonego boczku, długo duszony z suszoną śliwką, miodem, grzybami leśnymi i majerankiem.

Podawany w chrupiącym bochenku chleba – sycący, aromatyczny i pełen głębokiego smaku. Jak dawniej – treściwie i z duszą.



GULASZ WOŁOWY Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI

(250 g / 200 g / 30 g) – 57,-

Trzy chrupiące placki ziemniaczane, podane z aromatycznym gulaszem z wołowiny, duszonym z papryką, włoszczyzną i czosnkiem, doprawionym majerankiem i podawane ze śmietaną szczypiorkowo-lubczykową.



WROCŁAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

TRADYCYJNY SCHABOWY WROCŁAWSKIEJ

(300 g / 200 g) – 49,-

Wielki kotlet schabowy z chrupiącą i złocistą panierką smażony na smalcu, podany z ziemniakami. Prosty, domowy smak, który zawsze zachwyca.

dotatkowo polecamy:

- mizerię – 14,-

WROCŁAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

SCHABOWY Z PIECZARKAMI

(300 g / 100 g / 200 g) – 58,-

Kotlet schabowy podany z smażonymi pieczarkami i odrobiną świeżego estragonu. Do tego ziemniaki – klasyczna propozycja z dodatkiem aromatycznego pieczarkowego smaku.

SCHABOWY PO WROCŁAWSKU

(300 g / 200 g / 200 g) – 63,-

Złocisty kotlet schabowy podany z bigosem wrocławskim – lekko słodkim, z dodatkiem śliwek, jabłek i przypraw korzennych. Do tego kluski wrocławskie z dodatkiem oliwy szczypiorkowo-lubczykowej. Regionalna wariacja na temat klasyka – treściwa, wyrazista i pełna smaku.



Serce na talerzu

WROCŁAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

SCHABOWY Z BIGOSEM STAROPOLSKIM

(300 g / 200 g / 200 g) – 61,-

Soczysty kotlet schabowy w chrupiącej panierce, podany z porcją bigosu staropolskiego na kiszzonej kapuście z mięsem, suszonymi śliwkami i grzybami. Do tego ziemniaki – klasyka w pełnym, treściwym wydaniu. Syto, tradycyjnie i po polsku.

ROLADA ŚLĄSKA

(180 g / 220 g) 68,-

Klasyczna rolada z wołowiny, faszerowana kiszonym ogórkiem, boczkiem, cebulą i musztardą, duszona do miękkości w aromatycznym wywarze. Podawana z kluskami wrocławskimi, które doskonale chłoną smak sosu. Tradycyjna niedziela na talerzu – pełna smaku i wspomnień.

dotatkowo polecamy:

- modrą kapustę – 14,-



SANDACZ PO POLSKU

(140 g / 220 g) 64,-

Filet z sandacza, duszony w białym winie z masłem, czosnkiem i cebulą, z dodatkiem selera naciowego, marchewki i natki pietruszki. Podawany z ziemniakami i jajkiem, według klasycznej polskiej receptury. Lekka i aromatyczna propozycja.

PÓŁMISEK WROCŁAWSKIEJ

(750 g / 750 g) – 162,-

Idealny dla 2–3 osób

Uczta inspirowana tradycyjną kuchnią.

Bogactwo smaków na jednym talerzu –
idealne do dzielenia się przy stole.

Na półmisku znajdziesz:

- żeberka
- kotlet schabowy
- grillowaną pierś z indyka
- ziemniaki po staropolsku
- buraczki
- modrą kapustę



WIELKA GOŁONKA WROCŁAWSKIEJ

(ok. 800-900 g / 250 g) – 79,-

Delikatna, długo pieczona gołonka wieprzowa, marynowana w piwie, miodzie, warzywach i świeżych ziołach. Podawana z ziemniakami po staropolsku, chrzanem i musztardą piwną.



KLUSKI WROCŁAWSKIE Z SOSEM GRZYBOWYM

(300 g) – 45,-

Miękkie, domowe kluski wrocławskie podane z sosem z leśnych grzybów (borowiki, podgrzybki), cebulką i świeżymi ziołami, na bazie śmietany. Danie delikatnie doprawione tymiankiem, czosnkiem i natką pietruszki. Wegetariańska ucztą – kremowa, pachnąca lasem i Dolnym Śląskiem.

SURÓWKI

MIZERIA (150 g) - 14,-

MIX SAŁAT z oliwą smakową (150 g) - 14,-

BURACZKI (200 g) - 14,-

MODRA KAPUSTA (200 g) - 14,-

DODATKI

ZIEMNIAKI Z WODY (250 g) - 18,-

ZIEMNIAKI PO STAROPOLSKU (250 g) - 18,-

KLUSKI WROCŁAWSKIE (150 g) - 18,-

PIECZYWO (120 g) - 8,-

DESERY

CZEKOLADOWE PIEROŻKI

(150 g / 5 sztuk) – 32,-

Ręcznie robione pierożki z nadzieniem z belgijskiej mlecznej czekolady, podane z kwaśną śmietaną i owocami sezonowymi.

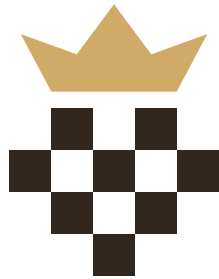




BOMBA LEGNICKA

(110 g) - 32,-

Tradycyjny piernik w czekoladowej polewie, pełen aromatycznych warstw: bakalii, delikatnego marcepanu oraz owocowych dżemów - pomarańczowego i morelowego. Klasyczny deser rodem z Dolnego Śląska, który zapisał się w dziejach europejskiego cukiernictwa jako pierwsze pierniczki w polewie czekoladowej.



wroclawska.com.pl