



Witamy w Restauracji Aria.

Restauracja usytuowana jest w otoczeniu Skawińskiego Parku. Posiada taras i plac zabaw dla dzieci oraz miejsca na tarasie, gdzie w sezonie wiosna - jesień spożywać można posiłki na świeżym powietrzu.

Szef Kuchni Adam Dudzik połączył w karcie smaki polskie i europejskie z tradycyjnymi i lokalnymi produktami. Życzymy Państwu mile spędzonego czasu w Aria Restauracja.

Welcome to the Aria Restaurant.

Our additional advantage is the location in the vicinity of the Skawiński Park, with a terrace and a place for children to play and places on the terrace, where in the spring-autumn season you can eat meals outdoors.

In this menu, Chef Adam Dudzik combined Polish and European flavors with Polish traditions and local products.

We wish you a pleasant time at the Aria Restauracja.

GODZINY OTWARCIA - 12:00 - 22:00 /czerwiec-październik, okres letni/
12:00 - 21:00 /listopad-maj, okres zimowy/

Ostatnie zamówienie przyjmujemy z radością o godz. 21:30 /okres letni/
20:30 /okres zimowy/

Pozostać można z nami dłużej, zajmując po spożytym posiłku miejsca w Kawiarni, gdzie nie stosujemy ograniczeń czasowych spędzania czasu w naszym lokalu.

OPENING HOURS - 12:00 PM - 10:00 PM /June-October, summer time/
12:00 PM - 9:00 PM /November-May, winter time/

We will accept the last order at 9:30 PM /summer time/
8:30 PM /winter time/

You can stay with us longer by taking a place the Café after the meal, where we do not apply time limits to spending time with us.

www.aria-restauracja.pl





facebook.com/restauracjaaria



instagram.com/aria.restauracja

PRZYSTAWKI / STARTERS

-  Focaccia z kulkami cheddar na musie z mango, limonki i mięty 45 zł
Focaccia with cheddar balls on mango, lime and mint mousse
-  Tatar a' la Aria na grzance podany w dymie 50 zł
Tartare a' la Aria on toast served in smoke

ZUPY / SOUPS

- Domowy rosół z makaronem 250ml 20 zł
Broth with noodles
-  Zupa grzybowa z kluseczkami kładzionymi 250ml 23 zł
Mushroom soup with dumplings
- Żurek z ziemniakami 250ml 24 zł
Polish sour soup with potatoes
-  Krem cebulowy z chipsem z boczku 250ml 25 zł
Onion cream with bacon chips
-  Zupa z cukinii z ziołową mozzarellą 250ml 25 zł
Zucchini soup with herb mozzarella

Do przystawek polecamy Państwu

For starters we recommend:

Prosecco Villa Delle Camelie Extra Dry
wino musujące / półwytrawne / Veneto
sparkling wine / semi-dry / Veneto

 70 zł



symbol oznacza danie wegetariańskie

The symbol indicates a vegetarian dish



symbol oznacza brak możliwości zmiany dodatków, gotowy zestaw

The symbol indicates no possibility to change 'extras', ready dish set




symbol oznacza Szef Kuchni poleca



The symbol indicates Chef recommends

DANIA Z DROBIU / POULTRY DISHES

Kotlet devolay /z masłem lub serem/ 150g 33 zł
Chicken Kiev /with butter or cheese/

Filet grillowany w sosie prowansalsko-pieczarkowym 150g 33 zł
Grilled fillet in provençal and mushroom sauce


 Nadziewany serem filet w panierce na sosie serowym 62 zł
z purée śmietankowym i groszkiem cukrowym 450g
Breaded fillet stuffed with cheese in cheese sauce
with cream purée and sugar snap peas


  Indyk z camembertem na zielonych szparagach 65 zł
z dodatkiem purée pomarańczowo-dyniowym 450g
Turkey with camembert on green asparagus
with orange and pumpkin purée

DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK DISHES

Kotlet schabowy bez kości 150g 32 zł
Boneless pork chop



Żeberka w sosie barbecue 200g 38 zł
Ribs in barbecue sauce

 Sznyceł wiedeński z purée i sałatką z ogórka 450g 55 zł
Wiener schnitzel with purée and cucumber salad

 Golonko na purée marchewkowym 75 zł
z dodatkiem musu musztardowego 550g
Pork shank on carrot purée with mustard mousse

Do drobiu polecamy Państwu:
For poultry dishes we recommend:

Ernst Ludwig Riesling
wino białe / półwytrawne / Niemcy / Riesling
white wine / semi dry / Germany / Riesling



 14 zł  65 zł

Do wieprzowiny polecamy Państwu:
For pork dishes we recommend:



Caliterra Winemaker's Selection Carmenere
wino czerwone / wytrawne / Chile / Carmenere
red wine / dry / Chile / Carmenere

 13 zł  55 zł

DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES

-  Burger wołowy z frytkami belgijskimi i colesławem 300g 53 zł
Beef burger with Belgian fries and coleslaw
-  Befszyk z masłem czosnkowym na zielonej szparadze z frytkami stekowymi 450g 100 zł
Beefsteak with garlic butter on green asparagus with steak fries
- Stek T-bone z masłem ziołowym 400g 110 zł
T-bone steak with herb butter

DANIA Z KACZKI / DUCK DISHES

-   Pieczona pierś z kaczki na musie żurawinowym z dodatkiem purée z selera 450g 110 zł
Roasted duck breast with cranberry mousse and celery purée

DANIA Z RYB / FISH DISHES

- Halibut w sosie pomarańczowo-limonkowym 180g 45 zł
Halibut in orange and lime sauce
- Sandacz grillowany z dodatkiem oliwy cytrynowej 180g 46 zł
Grilled zander with lemon oil
- Połędwica z dorsza ze smażoną cukinią, pomidorkami cherry w sosie winno-maślanym 180g 52 zł
Cod tenderloin with fried zucchini, cherry tomatoes in wine and butter sauce




Do wołowiny polecamy Państwu:

For beef dishes we recommend:

Primitivo Marchesi Del Salento
wino czerwone / wytrawne / Włochy / Primitivo
red wine / dry / Italy / Primitivo

 14 zł  65 zł

PIEROGI / DUMPLINGS

-  Pierogi ruskie 12 szt. 33 zł
Dumplings with cottage cheese and potatoes
- Pierogi z mięsem 12 szt. 34 zł
Dumplings with meat
-   Pierogi ze szpinakiem w sosie serowym 12 szt. 34 zł
Dumplings with spinach and cheese sauce

DODATKI / EXTRAS

- Wszystkie dodatki w cenie 12 zł
All extras in the price

Ziemniaki z wody / purée 200g
Boiled potatoes / purée

Frytki 150g
Fries

Ziemniaki Rösti 150g
Rösti potatoes

Ziemniaki opiekane 200g
Baked potatoes

Gnocchi 200g
Gnocchi

Buraczki zasmażane 200g
Fried Beetroots

Warzywa gotowane z masłem 250g
Boiled vegetables with butter

Kapusta zasmażana 150g
Fried cabbage

Surówka Colesław 150g
Coleslaw made with white cabbage,
carrots and onions seasoned
with sugar and oil

Mix sałat 150g
Variety of salads

Pieczywo 4 kromeczki 4 zł
Bread


Ketchup 50g | majonez 50g | musztarda 50g 4 zł
Ketchup | mayonnaise | mustard

Masło 50g 4 zł
Butter

SAŁATKI & MAKARONY / SALADS & PASTAS

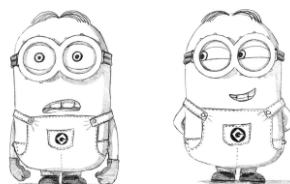
Sałatka Cezar z boczkiem Caesar salad with bacon	34 zł
Czarne pappardelle z krewetkami Black pappardelle with shrimps	45 zł
Ravioloni z kaczką w sosie żurawinowo-jabłkowym Ravioloni with duck in cranberry and apple sauce	45 zł

DESERY / DESSERTS

„Czekoladowe co nieco” "Something chocolate"	24 zł
Lody waniliowe z owocami z dodatkiem sosu czekoladowego Vanilla ice cream with fruit and chocolate sauce	25 zł
 Sernik z ciepłymi owocami Cheesecake with warm fruit	26 zł

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

DESEREK MINIONKÓW MINIONS TREAT



Pancake z owocami i nutellą
Pancake with fruit and Nutella

24 zł



PRZYSMAK TRANSFORMERSÓW TRANSFORMERS MEAL

Nuggetsy z frytkami i dipem
Nuggets with french fries and a dip

25 zł

DLA KSIĘŻNICZKI I KSIĘCIA FOR THE PRINCESS AND THE PRINCE

Filecik drobiowy w panierce kukurydzianej z duffinakmi
Chicken fillet in corn breadcrumbs with potato dumplings



25 zł

PIWO / BEER

TALERZ PRZĘKAŃEK DO PIWA		50 zł
BEER SNACK PLATE		
krążki cebulowe (4 szt.), serki cheddar (4 szt.), frytki belgijskie (100g.), bagietki w oliwie czosnkowej (4 szt.)		
onion rings (4 pcs), cheddar cheese (4 pcs), Belgian fries (8 pcs), baguettes in garlic olive oil (4 pcs)		

PIWO LANE / DRAUGHT BEER

Żywiec	500 ml	15 zł
Żywiec	300 ml	13 zł



REGIONAL BEER

Wawelskie jasne, ciemne	500 ml	18 zł
Wawelskie pszeniczne	500 ml	18 zł
Wawelskie miód z maliną	500 ml	18 zł
Wawelskie India Pale	500 ml	18 zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLE BEER

Żywiec	500 ml	15 zł
Heineken	500 ml	15 zł
Paulaner	500 ml	17 zł
Żywiec bezalkoholowy	300 ml	12 zł

Pozostałe napoje alkoholowe
w karcie alkoholi

Other alcoholic beverages
on the menu of spirits

NAPOJE GORAĆCE

HOT BEVERAGES

Herbata Richmond / Richmond Tea	15 zł
Forest Fruits, Earl Grey Blue Gunpowder Green	
Herbata Sir Williams black / Black tea	11 zł
Kawa / Coffe	11 zł
Kawa mrożona / Ice-coffe	15 zł
Caffe latte	15 zł
Cappucino	13 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną Hot chocolate with whipped cream	13 zł
Grzaniec Galicyjski (okres zimowy)	17 zł
Herbata zimowa (okres zimowy)	16 zł

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Soki / Juice	200ml	10 zł
pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy		
orange, grapefruit, apple		
Woda mineralna / Mineral water	300ml	10 zł
niegazowana, gazowana still, sparkling		
Pepsi (Max/ Light)	200ml	10 zł
7UP	200ml	10 zł
Mirinda Orange	200ml	10 zł