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.
Życzmy 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 przyjmiemy 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

Grillowany oscypek nadziewany serkiem cheddar z nutą sosu cumberland — 40 zł
Grilled sheep cheese stuffed with cheddar cheese and cumberland sauce

Tatar a' la Aria — 43 zł
Steak tartare a' la Aria

ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem 250ml — 19 zł
Broth with noodles

Zupa grzybowa z kluseczkami kładzionymi 250ml — 21 zł
Mushroom soup with dumplings

Żurek z ziemniakami 250ml — 22 zł
Polish sour soup with potatoes

Krem z cebuli z szynką parmeńską i grissini 250ml — 23 zł
Onion soup with parma ham and grissini

Zupa myśliwska z pitą 250ml — 24 zł
Mix pork soup served with pitta bread

Do przystawek polecamy Państwu
For starters we recommend:

Prosecco Villa Delle Camelie Extra Dry — 70 zł
wino musujące / półwytrawne / Veneto
sparkling wine / semi-dry / Veneto

symbol oznacza danie wegetariańskie
The symbol indicates a vegetarian dish

symbol oznacza danie pikantne
The symbol indicates a spicy dish

symbol oznacza Szef Kuchni poleca
The symbol indicates Chef recommends

DANIA Z DROBIU / POULTRY DISHES

Kotlet devolay /z masłem lub serem/ 150g — 29 zł
Chicken Kiev /with butter or cheese/

Filet grillowany w sosie lazurowo-śmietanowym z dodatkiem pieczarki 150g — 29 zł
Grilled fillet in azure cream sauce with mushroom

Golonka z indyka w sosie musztardowo-miodowym 150g — 38 zł
Turkey knuckle in mustard and honey sauce

Stripsy z kurczaka z frytkami z batatów i sosem słodko-kwaśnym 300g — 65 zł
Chicken strips with sweet potato fries served with sweet and sour sauce

DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK DISHES

Kotlet schabowy bez kości 150g — 28 zł
Boneless pork chop

Żeberka pieczone w miodzie z dodatkiem piwa 200g — 35 zł
Ribs baked in honey with beer

Sznycel wiedeński 150g — 35 zł
Viennese schnitzel

Polędwiczka w boczku w sosie pieprzowym 150g — 38 zł
Pork tenderloin in bacon in pepper sauce

Do drobiu polecamy Państwu:
For poulty dishes we recommend:

Ernst Ludwig Riesling — 13 zł / 60 zł
wino białe / półwytrawne / Niemcy / Riesling
white wine / semi dry / Germany / Riesling

Do wieprzowiny polecamy Państwu:
For pork dishes we recommend:

Leccioni Chianti — 15 zł / 70 zł
wino czerwone / wytrawne / Włochy / Frescobaldi
red wine / dry / Italy / Frescobaldi

DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES

Burger wołowy z bekonem i frytkami serowymi polany sosem serowym 200g — 39 zł
Beef burger with bacon and cheese fries topped with cheese sauce

Befsztyk z dodatkiem masła czosnkowo-ziołowego i sosu tzatziki 250g — 70 zł
Beefsteak with garlic and herb butter and tzatziki sauce

Stek T-bone w sosie winno-serowym 400g — 90 zł
T-bone steak in wine and cheese sauce

DANIA Z JAGNIĘCINY / LAMB DISHES

Comber jagnięcy na puree z czerwonej kapusty i frytkami z batata 350g — 110zł
Saddle of lamb on red cabbage puree with sweet potato fries

DANIA Z RYB / FISH DISHES

Dorsz panierowany w sosie pomarańczowo-limonkowym 180g — 40 zł
Breaded cod in orange-lime sauce

Halibut w sosie limonkowym 180g — 43 zł
Halibut in lemon sauce

Sandacz pieczony w ziołach 180g — 44 zł
Zander baked in herbs

Do wołowiny polecamy Państwu:
For beef dishes we recommend:

Primitivo Marchesi Del Salento — 14 zł / 65 zł
wino czerwone / wytrawne / Włochy / Primitivo
red wine / dry / Italy / Primitivo

PIEROGI / DUMPLINGS

Pierogi ruskie 12 szt. — 30 zł
Dumplings with cottage cheese and potatoes

Pierogi z mięsem 12 szt. — 30 zł
Dumplings with meat

Pierogi ze szpinakiem w sosie serowym 12 szt. — 32 zł
Dumplings with spinach and cheese sauce

DODATKI / EXTRAS

Wszystkie dodatki w cenie — 11 zł
All extras in the price

Ziemniaki z wody / puree 200g
Boiled potatoes / puree

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

Kapusta pekińska 150g
Chinese leaves

Pieczywo 4 kromeczki — 3 zł
Bread

Ketchup 50g | majonez 50g| musztarda 50g — 3 zł
Ketchup | mayonnaise | mustard

Masło 50g — 3 zł
Butter

SAŁATKI & MAKARONY / SALADS & PASTAS

Sałatka Cezar z boczkiem 30 zł
Caesar salad with bacon

Strozzapreti z dorszem 40 zł
Strozzapreti with cod

Pappardelle z krewetkami 43 zł
Pappardelle with shrimps

DESERY / DESSERTS

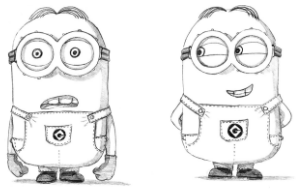
Lody waniliowe z owocami z dodatkiem sosu czekoladowego 23 zł
Vanilla ice cream with fruit and chocolate sauce

Jabłecznik w sorbecie arbuzowym 25 zł
Apple pie in watermelon sorbet

Ciasto oliwkowo-marchewkowe w sosie 25 zł
z białej czekolady z nutką papryczki chili
Olive and carrot cake in white chocolate sauce with a chili pepper

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

DESEREK MINIONKÓW
MINIONS TREAT



Naleśniki amerykańskie — 21 zł
American pancakes

PRZYSMAK TRANSFORMERSÓW
TRANSFORMERS MEAL

Nuggetsy z frytkami i dipem — 23 zł
Nuggets with french fries and a dip

DLA KSIĘŻNICZKI I KSIĘCIA
FOR THE PRINCESS AND THE PRINCE

Mini pizza — 24 zł
Mini pizza

PIWO / BEER

TALERZ PRZĘKĄSEK DO PIWA 43 zł
BEER SNACK PLATE
krążki cebulowe (4 szt.), pajda ze smalcem (4 szt.), frytki z batatów (8 szt.), serki opiekane (4 szt.)
onion rings (4 pcs), bread with lard (4 pcs), sweet potato fries (8 pcs), toasted cheeses (4 pcs)

PIWO LANE /
DRAUGHT BEER

Żywiec	500 ml	14 zł
Żywiec	300 ml	12 zł

WYBÓR PIW REGIONALNYCH

REGIONAL BEER

Wawelskie jasne, ciemne	500 ml	16 zł
Wawelskie pszeniczne	500 ml	16 zł
Wawelskie miód z maliną	500 ml	16 zł
Wawelskie India Pale	500 ml	16 zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLE BEER

Żywiec	500 ml	14 zł
Heineken	500 ml	14 zł
Paulaner	500 ml	16 zł
Żywiec bezalkoholowy	300 ml	11 zł

Pozostałe napoje alkoholowe w karcie alkoholi
Other alcoholic beverages on the menu of spirits

NAPOJE GORĄCE
HOT BEVERAGES

Herbata Richmond / Richmond Tea Forest Fruits, Earl Grey Blue Gunpowder Green	14 zł
Herbata Sir Williams black / Black tea	10 zł
Kawa / Coffe	10 zł
Kawa mrożona / Ice-coffe	14 zł
Caffe latte	14 zł
Cappucino	12 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną Hot chocolate with whipped cream	12 zł
Grzaniec Galicyjski (okres zimowy)	16 zł
Herbata zimowa (okres zimowy)	14 zł

NAPOJE ZIMNE
COLD BEVERAGES

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