
MENU



RESTAURACJA BOSKA

ul. Rynek 18

www.boskarestauracja.pl

e-mail: biuro@boskarestauracja.pl

Przystawki / Appetizers

PSTRĄG WĘDZONY

SMOKED TROUT

36 zł

Galaretka ogórkowa / sałatka z buraka / crème fraîche / biszkopt z buraka
cucumber jelly / crème fraîche / beetroot sponge cake

CHRUPIĄCY PIECZONY BOCZEK

CRISPY BAKED BACON

34 zł

Kiszona kapusta / żel mięsny / piklowane grzybki / chips z czerwonej kapusty
sauerkraut / meat gel / pickled mushrooms / red cabbage chip

TATAR WOŁOWY

BEEF LOIN TARTARE

39 zł

Majonez szczypiorkowy / żółtko plastyczne / musztarda francuska /
pilkowana dynia / żel mięsny
tarragon mayonnaise / egg yolk / french mustard / pickled pumpkin / meat gel

DESKA SERÓW I WĘDLIN POLSKICH

POLISH CHEESE AND HAM PLATTER

45 zł

Sery regionalne / wędliny własnego wyrobu / chutney z cebuli / oliwki z migdałem /
chrzan żurawinowy / pieczywo domowe
*regional cheese / homemade hams / onion chutney / olives / cranberry horseradish /
homemade bread*

Zupy i sałatki / Soup & Salads

KREM Z TOPINAMBURU

TOPINAMBUR CREAM

Sorbet gruszkowy / prażynka ze słonecznika / olej rzepakowy
pear sorbet / roasted sunflower / peanut oil

18 zł

KREM Z PIECZONEJ DYNI

BAKED PUMPKIN CREAM

Mleczko kokosowe / imbir / karmelizowana dynia / mrożona kula jabłkowa /
puder z pestek dyni
coconut milk / ginger / caramelized pumpkin / pumpkin seed powder

18 zł

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z KURY*

CLASSIC POLISH CHICKEN BROTH*

domowy makaron / pietruszka / marchewka
homemade noodles / parsley / carrot

16 zł

SAŁATKA JESIENNA Z GĘSIĄ

AUTUMN SALAD WITH GOOSE

Selekcja sałat / plastry gęsi / fenkuł / czerwona cebula / pomidor koktajlowy /
pomarańcza / gruszka
selection of salads / goose slices / fennel / red onion / cherry tomatoes / orange

39 zł

SAŁATKA JESIENNA Z SEREM KOZIM

AUTUMN SALAD WITH GOAT CHEESE

Selekcja sałat / ser kozi w migdałach / fenkuł / czerwona cebula / pomidor koktajlowy /
pomarańcza / gruszka
selection of salads / cheese in almonds / fennel / red onion / cherry tomatoes / orange

39 zł

*dostępny tylko w weekend

**available weekends only*

Makarony / Pasta

CASARECCE Z POLIKIEM WIEPRZOWYM

36 zł

CASARECCE WITH PULLED PORK

Szarpany polik wieprzowy / boczniak królewski / czerwone wino / kapusta czerwona
macerowana

pulled pork cheek / oyster mushroom / red wine / macerated red cabbage

CASARECCE ALL'AMATRICIANA

38 zł

CASARECCE ALL'AMATRICIANA

Prosciutto Crudo / salami / boczec wędzony / Pecorino Romano / czerwone wino

Prosciutto Crudo / salami / homemade bacon / Pecorino Romano / red wine

TAGLIOLINI Z KREWETKAMI

42 zł

TAGLIOLINI WITH SHRIMP

Prosciutto Crudo / pomidorki koktajlowe / oliwa z oliwek / rukola / parmezan

Prosciutto Crudo / cherry tomatoes / olive oil / rocket salad / parmes

FUSILLI

42 zł

FUSILLI

Dynia / puree z dyni / pestki dyni / gorgonzola / jarmuż / gruszka

pumpkin / pumpkin puree / pumpkin seeds / gorgonzola / kale / pear

TORTELLACCI Z KACZKĄ

41 zł

TORTELLACCI WITH DUCK

Pieczona kaczka / suszony pomidor / kapary / szalwia / masło / czosnek /
pomidor koktajlowy

roast duck / dried tomato / capers / sage / butter / garlic / cherry tomatoes

Dania Główne / Main Courses

UDKO KACZE CONFIT

CONFIT DUCK LEG

Czerwona kapusta karmelizowana w brązowym cukrze / cykoria duszona w pomarańczy i anyżu / kopytka z bryndzą
caramelized red cabbage with brown sugar / stewed chicory with orange and anise / bryndza cheese dumplings

55 zł

ANTRYKOT SEZONOWANY

RIB EYE STEAK

Masło ziołowe / selekcja sałat z dressingiem pomidorowym / pomidor w panko
butter with herbs / selection of salad with tomato dressing / tomato in panko

89 zł

ŻEBRO BBQ

ROASTED BBQ RIBS

Ziemniak z ogniska / kapusta czerwona macerowana z miodem
smoked potato / macerated red cabbage with honey

43 zł

PERLICZKA

GUINEAFOWL

Mouseline truflowe ze szpinakiem / pieczone warzywa korzeniowe z miodem / puree pasternakowe / oliwa ziołowa
truffle mousseline with spinach / baked root vegetables / parsnip puree / herbal oil

67 zł

PSTRĄG Z ZIELENICY

GOLD TROUT

Majonez ze skorupiaków / pralina rybna / pieczona dynia Hokkaido / kasztany / soja
shellfish mayonnese / fish praline / baked Hokkaido pumpkin / chestnuts / soy

63 zł

POLIK WOŁOWY

BEEF CHEEKS

Puree z pieczonej cebuli / opalana cebula / pierożek z ziemniaków truflowych
baked onion puree / tanned onions confit / dumpling

56 zł

RISOTTO

RISOTTO

Bocznik mikołajkowy / pasta truflowa / jarmuż / suszone pomidory / piana parmezanowa
oyster mushroom / truffle paste / kale / dried tomatoes / parmesan mousse

39 zł

Dania Główne / Main Courses

BURGER Z SZARPANYM ŻEBREM

39 zł

PULLED RIBS BURGER

Domowa brioszka / sos z wędzonym boczkiem, śliwką i papryką / czerwona cebula / rukola / frytki

smoked bacon sauce with plum and pepper / red onion / rucola / fries

WĘDZONE TOFU

39 zł

SMOKED TOFU

Chrupiące warzywa / mleczko kokosowe / trawa cytrynowa / kolendra / smażony makaron

crispy vegetables / coconut / lemongrass / coriander / fried noodles

BURGER WEGAŃSKI

39 zł

VEGAN BURGER

Owoc chlebowca / sos BBQ / selekcja sałat / czerwona cebula / kolendra / frytki

jackfruit / BBQ sauce / mix of salad / red onion / coriander / fries

COMBER Z SARNY

96 zł

ROE DEER COMBER

Puree z pieczonego pasternaku / pieczona skorzonera / burak marynowany / sos z gorzkiej czekolady

baked parsnip puree / pickled beetroot, dark chocolate sauce

ROLADA WOŁOWA*

42 zł

CLASSIC SILESIA BEEF ROULADE*

kluski śląskie / kapusta czerwona

silesian potato dumplings / red cabbage

*dostępny tylko w weekend

**available weekends only*

Pizza Starters

FOCACCIA AI ROSMARINO

15 zł

rozmaryn / sól / pieprz młotkowany / sok z cytryny / oliwa parmezanowa
rosemary / salt / coarse black pepper / fresh lemon juice / parmesan olive oil

FOCACCIA AI FORMAGGI

17 zł

Pecorino Romano / Grana Padano / świeży tymianek
Pecorino Romano / Grana Padano / fresh thyme

FOCACCIA BOSKA

18 zł

guanciale / cebula czerwona / szczypiorek / pieprz młotkowany / sos śmietanowy
guanciale / red onion / chive / coarse black pepper / fresh cream sauce

Pizza Bianca

QUATTRO FORMAGGI

34 zł

mozzarella / Taleggio / Pecorino Romano / gorgonzola / bazylia / pieprz młotkowany
mozzarella / Taleggio / Pecorino Romano / gorgonzola / basil / coarse black pepper

PANCETTA

32 zł

mozzarella / Taleggio / sos śmietanowy / boczek / czerwona cebula / szczypiorek
fresh cream souce / mozzarella / Tallegio / becon/red onion/chives

SALMONE

33 zł

mozzarella / sos śmietanowy / szpinak baby / łosoś wędzony / pomidorki koktajlowe /
marynowana dynia
fresh cream souce /mozzarella/ babyspinach /smoked salomon /cherry tomatoes /pickled pumpkin

GUANCIALE

34 zł

mozzarella / sos śmietanowy / pasta truflowa / boczniak mikołajkowy / guanciale /
pietruszka / czosnek
fresh cream souce / mozzarella /truffle paste /oyster mushroom / guanciale / parsley / garlic

CAPRA

34 zł

mozzarella / sos śmietanowy / marynowany burak / figa / kozi ser / szpinak
fresh cream souce / mozzarella / pickled beetroot / fig / goat cheese/spinach

Pizza Rossa

MARINARA DI VERDURE

sos pomidorowy / pieczarki / cebula / bakłażan / czosnek / natka pietruszki
tomato sauce / mushrooms / onion / aubergine / garlic / parsley

29 zł

MARGHERITA

sos pomidorowy / mozzarella / bazylia / oliwa z oliwek
tomato sauce / mozzarella / basil / olive oil

22 zł

AI FUNGHI

sos pomidorowy / mozzarella / bazylia / czosnek / pieczarki / natka pietruszki
tomato sauce / mozzarella / basil / garlic / mushrooms / parsley

27 zł

PROSCIUTTO E FUNGHI

sos pomidorowy / mozzarella / bazylia / pieczarki / Prosciutto Cotto
tomato sauce / mozzarella / basil / mushrooms / Prosciutto Cotto

29 zł

CAPRICCIOSA

sos pomidorowy / mozzarella / bazylia / pieczarki / cebula / kapary / karczochy /
Prosciutto Cotto
tomato sauce / mozzarella / basil / mushrooms / onion / capers / artichokes / Prosciutto Cotto

29 zł

CRUDO DI PARMA

sos pomidorowy / mozzarella / bazylia / pomidorki koktajlowe / Prosciutto Crudo /
Grana Padano / rukola
tomato sauce / mozzarella / basil / cherry tomato / Prosciutto Cotto / Grana Padano / rucola

36 zł

DIAVOLA

sos pomidorowy / mozzarella / Spianata Piccante / jalapeno /
oliwki zielone / pieczarki
tomato sauce / mozzarella / Spianata Piccante / jalapeno / green olives / mushrooms

39 zł

ACCIUGHE

sos pomidorowy / mozzarella / anchois / cytryna / oliwki / marynowany bakłażan / cebula
tomato sauce / mozzarella / anchovies / lemon / olives / pickled eggplant / onion

34 zł

ZUCCA

sos pomidorowy / mozzarella / surowa kiełbasa / czosnek niedźwiedzi / pieczona dynia /
pomidorki ktajlowe
tomato souce / mozzarella / raw sousage / garlic / baked pumpkin / cherry tomatoes

32 zł

SPIANATA

sos pomidorowy / mozzarella / Spianata Piccante / gorgonzola / kapary / słodka cebula
tomato souce / mozzarella / Spinata Piccante / gorgonzola / capers / sweet onion

33 zł

VERDURA

sos pomidorowy / mozzarella / Antipasti / oliwa parmezanowa / rukola / Pecorino Rpmmano
tomato souce / mozzarella / Antipasti / parmesan oil / rucola / Pecorino Romano

31 zł

Desery / Deserts

BROWNIE CZEKOLADOWE

25 zł

Pianka wiśniowa / wiśnie w żelu / sorbet wiśniowy / cremuex
cherry mousse / cherry gel / cherry sorbet / cremuex

ETON MESS

24 zł

Biała czekolada / marakuja / ananas / beza / dynia
white chocolate / passion fruit / pineapple / meringue / pumpkin

TIRAMISU

17 zł

Mascarpone / biszkopt / Grappa
mascarpone / sponge cake / Grappa

Słodka Gablota

TORT BEZOWY / MERINGUE CAKE

16 zł

TORT / CAKE *

15 zł

TARTA / TART*

12 zł

*zapytaj obsługę o dostępne smaki
**ask the staff about the available flavors*
