

MENU

RÊVE BAR & RESTAURANT

Przystawki - Starters

Grzanka z awokado i krewetkami 37 PLN

Chrupiąca grzanka z kremowym awokado i soczystymi krewetkami

Avocado & Shrimp Toast

Crispy toast with creamy avocado and juicy shrimp

Burrata z letnią nutą

Kremowa burrata podana z borówkami, dymką i świeżymi liśćmi sałaty

✓ 52 PLN

Summer Burrata Delight

Creamy burrata served with blueberries, spring onion, and fresh salad leaves

Klasyczny tatar wołowy 48 PLN

Delikatnie siekana wołowina z dodatkiem pikli, musztardy, filecika anchois i żółtka sous vide

Classic Beef Tartare

Finely chopped beef with pickles, mustard, anchovy fillet and sous vide egg yolk

Zupy - Soups

Krem z selera 26 PLN

Aksamitny krem z selera z nutą pomarańczy, posypany chrupiącymi płatkami migdałowymi

26 PLN

Celery Cream Soup

Velvety celery soup with a hint of orange, topped with crunchy almond flakes

Wegańska zupa z soczewicy

Pożywna zupa z soczewicy z aromatycznymi przyprawami, pełna smaku i naturalnej mocy

Vegan 22 PLN

Vegan Lentil Soup

Hearty lentil soup with aromatic spices, full of flavor and natural goodness

Domowy rosół z pierożkami mięsnymi 23 PLN

Tradycyjny rosół z aromatycznymi ziołami, podany z delikatnymi pierożkami mięsnymi

23 PLN

Homemade Polish chicken soup with Meat Dumplings

Polish chicken soup with aromatic herbs, served with delicate meat dumplings

Dania główne - Main courses

Tradycyjny kotlet schabowy 48 PLN

Złocisty kotlet schabowy podany z puree ziemniaczanym i aromatyczną zasmażaną kapustą

Traditional Pork Schnitzel

Golden pork schnitzel served with mashed potatoes and aromatic braised cabbage

Rolada wieprzowa z warzywami i bekonem 60 PLN

Soczysta rolada wieprzowa nadziewana warzywami i bekonem, podana z kluskami spätzle i słodkimi buraczkami

Pork Roll with Vegetables & Bacon

Juicy pork roll stuffed with vegetables and bacon, served with spätzle dumplings and sweet beetroot

Szaszłyk drobiowy curry 54 PLN

Szaszłyk z soczystego drobiu w marynacie curry, podany z ryżem i warzywami, świeżym mixem sałat oraz orzeźwiającym dipem koperkowym z lekką nutą wasabi

54 PLN

Chicken Curry Skewer

Juicy chicken skewer marinated in curry, served with rice and vegetables, fresh salad mix and a refreshing dill-wasabi dip

Dorsz zapiekany z mlekiem kokosowym 58 PLN

Delikatny filet z dorsza w aromatycznym mleku kokosowym, podany z batatami, karmelizowaną marchewką, rzodkiewką i płatkami chili

58 PLN

Baked Cod Fillet with Coconut Milk

Delicate cod fillet baked in aromatic coconut milk, served with sweet potatoes, caramelized carrots, radish and chili flakes

Burger z szarpaną wołowiną 69 PLN

Soczysta szarpana wołowina w słowiańskiej bułce z chrupiącym bekonem, roztopionym cheddarem i świeżą, kwaskowatą czerwoną kapustą, frytki i mix sałat

69 PLN

Pulled Beef Burger

Juicy pulled beef in a Slavic bun, topped with crispy bacon, melted cheddar cheese and tangy red cabbage, fries and mix salad

Fuczki z sosem grzybowym 46 PLN

Tradycyjne fuczki podane z aromatycznym sosem grzybowym i lekką, świeżą sałatką wiosenną

✓ 46 PLN

Fuczki - Sauerkraut fritters with Mushroom Sauce

Traditional fuczki served with aromatic mushroom sauce and a light spring salad

Antrykot Galbi 99 PLN

Antrykot, imbir, gruszka, pomidor, kolendra

99 PLN

Galbi beef entrecote

Beef entrecote, ginger, pear, tomato, coriander,

Sałatki- Salads

Sałatka z gorgonzolą i orzechami  **43 PLN**

Świeży mix sałat z delikatnym dressingiem winnym, gorgonzolą, chrupiącymi włoskimi orzechami, owocami sezonowymi i grzanką

Gorgonzola & Walnut Salad

Fresh seasonal salad mix with a light vinaigrette, gorgonzola cheese, crispy walnuts, seasonal fruits and toast

Sałatka a'la cezarski z kurczakiem **44 PLN**

Sałata rzymska z dressingiem majonezowym, kurczakiem, bekonem, parmezanem, pomidorem i grzanką

Caesar-style salad with chicken

Romaine Lettuce Salad with Mayo Dressing, Chicken, Bacon, Parmesan, Tomato and Toast

Sałatka z krewetkami i sezamem **40 PLN**

Mix sezonowych sałat z dressingiem winnym, krewetkami, sezamem, płatkami chili i warzywami

Shrimp & Sesame Salad

Seasonal Salad Mix with Vinaigrette, Shrimp, Sesame, Chili Flakes and Vegetables

Menu dla dzieci- Kids menu

Domowy rosół z kluseczkami **15 PLN**

Chicken soup with Dumplings

Kluski leniwe z cynamonem  **22 PLN**

Cheese noodles with cinnamon

Stripsy z kurczaka z frytkami **26 PLN**

Chicken Strips with Fries

Desery - Dessert

Deser lodowy **28 PLN**

ice cream dessert

Fondant czekoladowy  **26 PLN**

Chocolate fondant

Owoce z kruszonką z białej czekolady **34 PLN**

Fruit with white chocolate crumble

Jeśli posiadasz alergie pokarmowe, zapytaj kelnera o listę alergenów.
If you have food allergies, ask the waiter for a list of allergens.

Makarony - Pasta

Tagliatelle z krewetkami i szpinakiem **53 PLN**

Makaron tagliatelle w delikatnym sosie śmietanowym z krewetkami, świeżym szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i serem Grana Padano

Tagliatelle with Shrimp & Spinach

Tagliatelle pasta in a light cream sauce with shrimp, fresh spinach, cherry tomatoes and Grana Padano cheese


Strozzapreti z kurczakiem i brokułami **55 PLN**

Makaron strozzapreti w aksamitnym sosie śmietanowym z grillowanym kurczakiem, brokułami i serem Emilgrana

Strozzapreti with Chicken & Broccoli

Strozzapreti pasta in a creamy sauce with grilled chicken, broccoli and Emilgrana cheese

Makaron Stir-Fry z sezonowymi warzywami **33 PLN**

Smażony makaron stir fry z mieszanką sezonowych warzyw i aromatycznym sosem hoisin 

Stir-Fry Noodles with Seasonal Vegetables

Stir-fried noodles with a mix of seasonal vegetables and aromatic hoisin sauce

Steki - Steaks

Rib Eye Stek (350g) **125 PLN**

wołowina, sól duńska, frytki, mix sałat, chimichurri

Rib Eye Steak

Beef, Danish salt, fries, salad mix, chimichurri

Stek z Argentyńskiego Rostbefu (350g) **135 PLN**

Wołowina argentyńska, sól duńska, frytki, mix sałat, chimichurri

Argentine Roast Beef Steak

Argentine beef, Danish salt, fries, salad mix, chimichurri

Napoje gorące - Hot drinks

Espresso **10 PLN**

Americano **14 PLN**

Cappuccino **10 PLN**

Caffe latte **16 PLN**

Herbata Tea **10 PLN**

Espresso macchiato pistacjowe **14 PLN**

Espresso macchiato pistacchio

WEGETARIAN 

WEGAN 

Piwa - Beers

Butelkowe - Bottled

Żywiec	18 PLN
Żywiec Biały	20 PLN
Żywiec IPA	20 PLN
Żywiec APA	20 PLN
Żywiec Porter	20 PLN
Desperados klasyczny	20 PLN
Desperados smakowy	20 PLN
Heineken	18 PLN

Jedlinka Górnik Wałbrzych Puszka	18 PLN
-----------------------------------------	---------------

Lane - Draft

Żywiec 0,3l	12 PLN
Żywiec 0,5l	15 PLN
Żywiec biały 0,3l	12 PLN
Żywiec biały 0,5l	15 PLN

Bezalkoholowe - Alcohol free

Żywiec 0,5l	20 PLN
Żywiec biały 0,5l	20 PLN
Jedlinka Górnik Wałbrzych 0% 0,5l	18 PLN

Wódka - Vodka

Stock prestige 40ml	12 PLN
Stock prestige De lux 0,5l	128 PLN
Wyborowa 40ml	12 PLN
Wyborowa 0,5l	128 PLN
Finlandia 40ml	14 PLN
Finlandia 0,5l	148 PLN
Żubrówka czarna 40ml	12 PLN
Żubrówka czarna 0,5l	128 PLN

Whisky

Grant's 40ml	18 PLN
Johnie Walker Red 40ml	18 PLN
Johnie Walker Black 40ml	22 PLN
Ballantines 40ml	18 PLN
Jack Daniels 40ml	18 PLN
Chivas Regal 12 40ml	22 PLN
Jameson 40ml	18 PLN

Drinki - Drinks

Mohito	31 PLN
<i>Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta</i> <i>Rum, lime juice, sugar syrup, mint</i>	

Cuba libre	29 PLN
<i>Rum, sok z limonki, coca-cola</i> <i>Rum, lime juice, coca-cola</i>	

Aperol Spritz	34 PLN
<i>Aperol, prosecco, woda mineralna, pomarańcza</i> <i>Aperol, prosecco, mineral water, orange</i>	

Whisky Sour	38 PLN
<i>Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja</i> <i>Whisky, lemon juice, sugar syrup, egg white</i>	

Hibi	36 PLN
<i>Gin, sok z cytryny, syrop z bzu, syrop z hibiskusa, rozmaryn</i> <i>Gin, lemon juice, elderflower and hibiscus syrup, rosemary</i>	

Melon	36 PLN
<i>Wódka, blue Curacao, likier melonowy, limonka</i> <i>Vodka, blue Curacao, melon liqueur, lime</i>	

Lawenda	34 PLN
<i>Gin, tonik, sok z limonki, syrop lawendowy</i> <i>Gin, tonic, lime juice, lavender syrup</i>	

Mohito ogórkowe	36 PLN
<i>Puree ogórkowe, gin, wódka, likier pomarańczowy, limonka, woda gazowana</i> <i>Cucumber puree, gin, vodka, orange liqueur, lime, sparkling water</i>	

Fruity Fizz	42 PLN
<i>Gin, campari, puree truskawkowe, sok z cytryny, sprite</i> <i>Gin, campari, strawberry puree, lemon juice, sprite</i>	

Coconut Dream	34 PLN
<i>Likier kokosowy, Baileys, wiórki kokosowe, białko jaja</i> <i>Coconut liqueur, Baileys, coconut flakes, egg white</i>	

Koniak, Brandy - Cognac, Brandy

Kazbek Peak 40ml	20 PLN
Hennessy VS 40ml	26 PLN
Grand Yerevan 5 Year Old 40ml	23 PLN

Tequila

Tequila Silver 40ml	18 PLN
Tequila Gold 40ml	20 PLN

Likier - Liqueur

Czarny Bocian Globetrotter 40ml	10 PLN
Jagermeister 40ml	16 PLN

Rum

Bacardi (blanca, negra) 40ml	18 PLN
-------------------------------------	---------------

Gin

Seagrams 40ml	18 PLN
----------------------	---------------