

## Przystawki

**TATAR WOŁOWY** 43  
marynowane podgrzybki / ogórek kiszony /  
żółtko / chips z pietruszki


**ŚLEDŹ** 31  
fasolka szparagowa / jajko / ziemniak truflowy /  
pomidorki cherry / czerwona cebula


**SMAROWIDŁO Z GĘSI** 28  
ogórek kiszony / chleb własnego wypieku

**SAŁATKA JARZYNOWA**  24  
chips ziemniaczany / smażone kapary / chleb  
własnego wypieku

**KROKIETY Z KASZANKI Z MANGALICY** 38  
chutney z czerwonej cebuli / sos aioli / żółtko

## Salatki

**LISTKI SAŁAT Z WĘDZONYM KOZIM SEREM**  42  
pieczone buraki / kawior balsamico-malina /  
słodkie orzechy włoskie


**SAŁATKA NA CIEPŁO Z PIECZONĄ DYNIĄ**  36  
twaróg wędzony / kasza pęczak / suszone  
pomidory / szpinak / granat / orzeszki pinii


## Zupy


**KREM Z PALONEGO KALAFIORA**  26  
prażona czerwona cebula / oliwa truflowa

**ŻUREK** 32  
krokiet z białej kiełbasy / jajko sadzone

**ROSÓŁ Z BAŻANTA** 34  
kluski z natką pietruszki i parmezanem / warzywa  
korzeniowe

 - danie wegańskie

 - danie wegetariańskie

 - danie ostre

Lista alergenów dostępna u obsługi.  
Do rachunków od 6 osób doliczamy 10% serwisu.

## Desery

### FONDANT CZEKOLADOWY

mus wiśniowy z brandy / lody śmietankowe / cukier puder

31

Fondant kojarzy się z delikatnie chrupiącą skorupką, która skrywa w sobie płynną lawę czekoladową o intensywnym smaku. Takiemu deserowi nie będziesz w stanie się oprzeć. Spróbuj Naszej czekoladowej niespodzianki..

### SERNIK MARCEPANOWY

chałwa / mus śliwkowy / pistacje

29

Sernik to jedno z najpopularniejszych ciast uwielbianych przez starszych i młodszych, a Nasza wersja sernika zaskakuje marcepanowym akcentem. Obecność chałwy i śliwki sprawia, że słodycz nabiera nowego wymiaru. Przekonaj się sam..

### ADWOKAT

biała czekolada / mus malinowy / orzechy laskowe

27

Totalnie jesienne smaki Naszego deseru są obłędne dla podniebienia! Adwokat, korzenne przyprawy, biała czekolada i maliny tworzą bardzo zgrany duet a chrupkość orzechów laskowych jest idealnym dopełnieniem. Subtelność smaku z pewnością Cię zaskoczy..

## Dania główne

### COMBER JAGNIĘCY

ziemniak truflowy / figa / sos z syropu z pędów sosny / szczypiorek

98

### SCHAB Z DZIKA FASZEROWANY KAPUSTĄ I GRZYBAMI

purée ziemniaczane / smażone buraki / sos myśliwski

86

### NOGA Z KACZKI

kopytka grzybowe / buraki z żurawiną / sos demi glace

69

### PRZEPIÓRKA FASZEROWANA JABŁKAMI I MAJERANKIEM

gratin ziemniaczane / pieczone warzywa korzeniowe / sos beurre blanc z cydrem

69

### SCHAB Z KOŚCIĄ

kapusta zasmażana / purée ziemniaczane / pieczony jarmuż

57

### POLICZKI WOŁOWE

purée chrzanowe ze szpikiem kostnym wołowym / pieczone warzywa korzeniowe / szczypiorek

65

### WĄTRÓBKA DROBIOWA

purée ziemniaczane / biała cebula / ogórek kiszony / sos demi glace

42

### GOLĄBKI Z GRZYBAMI

kasza perłowa / tymianek / chrust z selera / sos pomidorowy z pieczoną czerwoną papryką

41

### PAPARDELLE Z BOROWIKAMI

parmazan / oliwa truflowa / natka pietruszki / sos śmietanowy

46

### HALIBUT

fasolka szparagowa / ziemniaki truflowe / dziki brokuł / pomidorki cherry / czosnek / emulsja maślana / szczypiorek

63

### SANDACZ

kasza perłowa / mule / czarne oliwki / suszone pomidory / sos z pieczonego czosnku

68

## Steki

<b>ROSTBEF SEZONOWANY</b> ok. 350g	<b>198</b>
<b>ANTRYKOT SEZONOWANY</b> ok. 350g	<b>198</b>
<b>POLĘDWICA WOŁOWA</b> ok. 300g	<b>149</b>

<b>DODATKI (DWA DO WYBORU):</b>	<b>SOSY (JEDEN DO WYBORU):</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Frytki</li><li>• Purée ziemniaczane</li><li>• Grillowane warzywa</li><li>• Coleslaw z czerwonej kapusty</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bearnaise</li><li>• Demi glace</li><li>• Pieprzowy</li></ul>

Kilka słów o naszych stekach...

Mamy dla Państwa starannie wyselekcjonowane mięso w trzech odsłonach pochodzące z polskiej wołowiny z krów rasy Limousine, hodowanych w okolicach Białegostoku.

Antrykot i Rostbef są sezonowane metodą "na sucho". Co oznacza, że droga od świeżego mięsa wołowego do idealnie wysmażonego, pełnego smaku steka jest długa, a przebycie jej wymaga odpowiedniej dojrzałości, czyli suszenia. Suszenie odbywa się w specjalistycznych chłodniach, gdzie najważniejszymi czynnikami wpływającymi na jakość serwowanego mięsa jest temperatura i wilgotność. W wyniku tego procesu wilgotność zostaje usunięta, a rozkładające się powoli tłuszcze sprawiają, że mięso staje się bardziej zwarte co nadaje zdecydowanie intensywniejszy smak i odpowiednią kruchość.

W trakcie powyższych procesów dochodzi do znacznych ubytków masy. Na sezonowanie suche decydują się jedynie Ci, którym szczególnie zależy na jakości produkowanych steków, a my właśnie takie steki dla Państwa mamy!

SMACZNEGO!

## Progres Classic

<b>SKRZYDEŁKA BUFFALO</b> 🍷 sos Blue Cheese / frytki / coleslaw z czerwonej kapusty	<b>42</b>
<b>BURGER Z KURCZAKIEM</b> liście sałaty / pomidor / ogórek kiszony / ser gorgonzola / sos aioli / frytki / coleslaw z czerwonej kapusty	<b>49</b>
<b>BURGER WOŁOWY</b> liście sałaty / pomidor / ogórek kiszony / ser blue cheese / sos BBQ / chutney z czerwonej cebuli / frytki / coleslaw z czerwonej kapusty	<b>52</b>
<b>ŻEBERKA BBQ</b> sos BBQ / frytki / coleslaw z czerwonej kapusty	<b>61</b>

ArtBistro by Progres ma swoje początki w roku 2016 w małym bistro na rogu ulic Do Studzienki i Pileckiego w Gdańsku Wrzeszczu. Powyższe dania (które sami uwielbiamy) towarzyszą nam od początku naszej działalności i pewnie długo jeszcze z nami pozostaną.

SMACZNEGO!