



## Metoda Sous Vide

Sous-vide (po francusku w próżni) to metoda gotowania potraw, w której żywność jest szczelnie zamknięta w plastikowej torebce próżniowej. Następnie umieszczana jest w kąpeli wodnej lub parowej, w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze niższej od tradycyjnego gotowania, dłużej niż w tradycyjnych procedurach gotowania.

Czas gotowania trwa od 1 do 7, a nawet do 48 godzin, w temperaturze precyzyjnie uregulowanej, znacznie niższej niż zazwyczaj używana do gotowania (zwykle około 55 do 60 °C dla mięsa i nieco wyższej dla warzyw). W założeniach sposobu gotowania chodzi o to, aby gotować element równomiernie, dzięki czemu wewnątrz jest dobrze ugotowane bez przegotowania na zewnątrz a niedogotowania wewnątrz, z zatrzymaniem płynów zawartych w potrawach.

Celem metody jest zachowanie naturalnego smaku i jakości żywności.



Próżna Kaczka

Menu

## Próżna Kaczka poleca

|                                                                                                                      |                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krzepka Kaczka Ogrodnicza</b><br>pastrami z kaczki, rzepa, owocowy winegret, rukola                               | 19,00 zł                                                                      |
| <b>Kaczka w japońskiej kąpieli</b><br>zupa ramen                                                                     | 14,00 zł                                                                      |
| <b>Próżna Kaczka na włoskiej fladze</b><br>filet z kaczki (metoda sous vide 62°C), risotto, marchew, zielony groszek | <div><div><div><div></div><div>S</div><div>V</div></div></div></div> 39,00 zł |
| <b>Złota Kaczka a'la Dolce Vita</b><br>tagiatelle, kaczka z cynamonem, boczniak, imbir marynowany                    | 29,00 zł                                                                      |
| <b>Kaczka na zielonej łące</b><br>sałatka z marynowaną kaczką, zielone pomidory                                      | 34,00 zł                                                                      |

## Przystawki

|                                                                                                                  |                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pescaccio z tuńczyka i lososia</b><br>tuńczyk, łosoś, malina, cytrusy, bonito                                 | 29,00 zł                                                                      |
| <b>Przegrzebki z kalafiozem</b><br>przegrzebki (metoda sous vide 48 h w 82°C), kalafior, wanilia, boczek, jabłko | <div><div><div><div></div><div>S</div><div>V</div></div></div></div> 34,00 zł |
| <b>Tatar wołowy z kurkami</b><br>wołowina, kurki, podgrzybki, marchew                                            | 38,00 zł                                                                      |

## Zupy

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Zupa dnia</b>                   | 10,00 zł |
| <b>Rosół z makaronem</b>           | 12,00 zł |
| <b>Krem z kukurydzy z boczkiem</b> | 12,00 zł |

## Dania główne

|                                                                                                                                         |                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Talerz ryb i owoców morza</b><br>łosoś (metoda sous vide 56°C - 20 minut), krewetki, małże nowozelandzkie, kalmary, mule, ośmiornica | <div><div><div><div></div><div>S</div><div>V</div></div></div></div> 54,00 zł |
| <b>Łosoś gravlax</b><br>łosoś (metoda sous vide 56°C - 20 minut), ryż, piklowany fenkuł                                                 | <div><div><div><div></div><div>S</div><div>V</div></div></div></div> 45,00 zł |
| <b>Kurczak kukurydziany</b><br>kurczak (metoda sous vide 61°C) ziołowe kluseczki, dziki brokuł                                          | <div><div><div><div></div><div>S</div><div>V</div></div></div></div> 29,00 zł |
| <b>Stek z sezonowanej polędwicy wołowej</b><br>polędwica wołowa, gratena ziemniaczana, piklowane warzywa                                | 69,00 zł                                                                      |

## Makarony

|                                                 |          |
|-------------------------------------------------|----------|
| <b>Tagliolini z owocami morza</b><br>składniki  | 35,00 zł |
| <b>Spaghetti bolognese</b><br>składniki         | 25,00 zł |
| <b>Gnocchi z wędzonym łososiem</b><br>składniki | 29,00 zł |

## Salatki

|                                                                                        |                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Salatka z polędwicą wołową</b><br>polędwica wołowa, ser gorgonzola, orzechy włoskie | 39,00 zł                                                                      |
| <b>Salatka cezar</b><br>kurczak (metoda sous vide 62°C), jajko poche, grzanki          | <div><div><div><div></div><div>S</div><div>V</div></div></div></div> 22,00 zł |
| <b>Salatka nicejska</b><br>tuńczyk, pomidory, fasolka szparagowa                       | 29,00 zł                                                                      |

## Desery

|                                                                   |          |
|-------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Mille-Feuille waniliowe (ciasto tysiąca listków) z owocami</b> | 16,00 zł |
| <b>Deser dnia</b>                                                 | 16,00 zł |

## Napoje gorące

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>Espresso</b>         | 8,00 zł  |
| <b>Espresso doppio</b>  | 14,00 zł |
| <b>Kawa czarna</b>      | 8,00 zł  |
| <b>Kawa biała</b>       | 9,00 zł  |
| <b>Cappuccino</b>       | 10,00 zł |
| <b>Latte macchiato</b>  | 10,00 zł |
| <b>Czekolada</b>        | 12,00 zł |
| <b>Herbata RichMont</b> | 9,00 zł  |

## Napoje zimne

|                                                                                        |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta pomarańczowa / Tonic Kinley 0,25l</b>   | 5,00 zł  |
| <b>FuzeTea</b><br>cytrynowa / brzoskwiniowa 0,25l                                      | 14,00 zł |
| <b>Sok Cappy</b><br>pomarańcza / jabłko / grapefruit / porzeczką / multiwitamina 0,25l | 5,00 zł  |
| <b>Woda</b><br>gazowana / niegazowana 0,33l                                            | 5,00 zł  |
| <b>Burn / RedBull 0,25l</b>                                                            | 5,00 zł  |
| <b>Sok ze świeżych owoców</b><br>pomarańcza/grapefruit 0,33l                           | 12,00 zł |