



Każdego dnia dokładamy wszelkich starań, żebyście czuli się u Nas komfortowo. Dbamy o smak i podanie dań, przyjazną atmosferę i piękne wnętrze.

To wszystko, żebyście chcieli do Nas wracać.

Jeśli czujecie się dobrze w Umami, jeśli chcecie wiedzieć co nowego dla Was szykujemy, jeśli chcecie być na bieżąco to dołączcie do listy mailingowej Umami i polubcie nasz fanpage na Facebooku.

Jesteśmy tutaj dla Was!

- Ⓢ **Specjał UMAMI**
dania, które szczególnie polecamy
- Ⓢ **Sous-vide**
metoda gotowania, której celem jest zachowanie naturalnego smaku i jakości żywności, mięso gotowane tą metodą jest wyjątkowo soczyste i delikatne. Element kuchni molekularnej.
- Ⓢ **Wege**
możliwość przygotowania dania w wersji wegetariańskiej

Dodatki warzywne w daniach mogą zmieniać się ze względu na sezon.
Informacje o alergenach oraz gramaturach dań dostępne u obsługi restauracji.

PRZYSTAWKI

- | | | |
|--|----|-----|
| • Jajko smażone w panierce panko z puree z topinamburu, chipsem z boczku i sosem aioli | 15 | Ⓜ |
| • Plastry sezonowanego rostbefu z pieczywem pełnoziarnistym naszego wypieku, młodymi sałatami i sosem miodowo-musztardowym | 17 | Ⓢ Ⓜ |
| • Tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem gotowanym metodą sous vide i pieczywem pełnoziarnistym naszego wypieku | 29 | |
| • Gravlax z łososia z pieczonym burakiem, prażonym sezamem, pianą z zielonego ogórka i emulsją chrzanową | 29 | |
| • Pierogi z ciasta szpinakowego z serem ricotta, ziemniakami, szalotką i pudrem z boczku | 15 | Ⓢ Ⓜ |

SALATKI

- | | | |
|---|----|-----|
| • Sałaty z polędwiczką wieprzową, pieczonymi pieczarkami, cukinią, oliwkami, ajwarem i prażonymi pistacjami | 29 | Ⓢ Ⓜ |
| • Sałaty z łososiem i krewetkami smażonymi na maśle, mango i sosem aioli | 32 | |
| • Sałaty z grasicą cielęcą, świeżymi kurkami i winegretem limonkowym | 28 | Ⓢ |

ZUPY

- | | | |
|--|----|---|
| • Bursztynowy rosół z drobiu ekologicznego z makaronem (dostępny tylko w weekendy) | 12 | |
| • Krem żółty z maślanką z ziemniakami i boczkiem | 14 | Ⓢ |
| • Consomme cielęcy z konfitowanymi gęsimi żółdkami, pieczarkami i pierogiem gyoza | 14 | |
| • Krem pomidorowy na bulionie rybnym z owocami morza i świeżą kolendrą | 16 | |

DANIA GŁÓWNE

- | | | |
|---|----|-----|
| • Kotlet schabowy z kością w panierce panko z ziemniakiem hasselback, puree z kapusty kiszzonej i emulsją ziołową | 29 | |
| • Tradycyjna śląska rolada wołowa z farszem krojonym z kluskami śląskimi i modrą kapustą | 31 | |
| • Pierś z kurczaka kukurydzianego z polentą, młodymi sałatami z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno i sosem szalwiowym | 35 | Ⓢ |
| • Polędwiczka wieprzowa z ziemniaczanym puree, młodą marchewką, kalafiolem, brokułami i sosem szalwiowym | 35 | Ⓢ |
| • Policzki wołowe z ziemniaczanym puree, ratatują warzywną i sosem Jack Daniels | 35 | Ⓢ |
| • Stek z polędwicy wołowej z warzywami z grilla, kaszą pęczak i sosem do wyboru:
- masło ziołowe z czosnkiem
- sos pieprzowy
- sos kurkowy
- sos Jack Daniels | 57 | |
| • Pierś z perliczki z puree z topinamburu, karmelizowanymi warzywami i sosem z palonego masła z pomidorkami koktajlowymi | 45 | Ⓢ Ⓢ |
| • Pierś z kaczki gotowana metodą sous-vide i konfitowane udko z kaczki z kremem z buraków i ziołowymi kopyrkami | 49 | Ⓢ |

RYBY

- | | | |
|--|----|---|
| • Polędwica z dorsza w panierce ze słonecznika z puree z pietruszki i buraka, karmelizowanymi młodymi warzywami i sosem holenderskim | 48 | |
| • Sandacz i grillowane skrzydełko z kurczaka z polentą, świeżym szpinakiem, kurkami i emulsją ziołową | 55 | Ⓢ |
| • Świeże ryby lub owoce morza dostępne w piątki, soboty oraz niedziele (zapytaj kelnera o wybór) | | |

COŚ DLA DZIECI

- | | |
|--|--------|
| • Zupa pomidorowa z makaronem | 11 |
| • Filet z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami | 14 |
| • Makaron rurki z sosem pomidorowym z mięsem | 15 (W) |
| • Kula z białej i mlecznej czekolady z lodami jogurtowo - malinowymi i bitą śmietaną | 14 (U) |
| • Puchar lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną i owocami | 10 |

MAKARONY

- | | |
|--|--------|
| • Garganelli z kurczakiem, świeżym szpinakiem, suszonymi pomidorami, papryką i serem Grana Padano | 28 (W) |
| • Tagliatelle z krewetkami, kalmarami i pulpetami z dorsza oraz łososia w sosie pomidorowym z serem Grana Padano | 32 (U) |

* Makaron, z którym podawane są dania jest świeży.
Każde danie może być podane z makaronem pełnoziarnistym (penne)

DESERY

- | | |
|--|--------|
| • Szarlotka z galaretką antonówkowo-imbirową, karmelem z solą morską i sorbetem jabłkowo-selerowym | 15 |
| • Mus z marakuji z bezą kokosową, genache malinowym, gruszką aromatyzowaną miętą z kremem z białej czekolady z curry | 15 (U) |
| • Fondant czekoladowy z kremem angielskim, lodami jogurtowymi i pianą truskawkową | 14 |
| • Parfait z białej czekolady z karmelizowanym bananem z brandy i granitą kokosową z ananase | 15 (U) |
| • Semifreddo waniliowe z żelem pomarańczowym, palonym ananase i kremem z pistacji | 16 (U) |

NAPOJE

LEMONIADY

• Arbuz	10
• Lichi	10
• Cytryna	10
• Ogórek	10

SMOOTHIES

• Czarna jagoda	12
• Malina-arbuz	12

MILK SHAKE

• Pieguskowy	11
• Waniliowy	11
• Owoce leśne	11

KAWA MROŻONA

• Frappucino	13
• Karmelowa	13
• Orzech laskowy	13

NAPOJE ZIMNE

• Coca-Cola, 0,2 l	5
• Coca-Cola Zero 0,2 l	5
• Fanta 0,2 l	5
• Sprite 0,2 l	5
• Kinley 0,2 l	5
• Burn 0,25 l	8
• Kropla Beskidu 0,25 l	5
• Nestea 0,2 l	5,5

• Soki Cappy 0,2 l	5,5
pomarańczowy	
czarna porzeczka	
grapefruit	
jabłkowy	
multiwitamina	
pomidorowy	
• Sok ze świeżych pomarańczy 0,25 l	12
• Sok ze świeżych grejpfrutów 0,25 l	12
• Karafka wody z miętą i limonką 1 l	15
• Cisowianka Perlage 0,3l	7
• Cisowianka Perlage 0,7l	14

NAPOJE GORĄCE

KAWY

• Espresso	8
• Espresso macchiato	8
• Café americano	8
• Kawa biała	9
• Cappuccino	10
• Café Latte	11
• Café Latte orzechowe	12
• Café Latte karmelowe	12

HERBATY

• Herbata w saszetkach (Althause)	9
• Herbata sypana (Althause)	11
• Herbata Umami	14

ALKOHOLE

PIWO LANE

- Grolsch 0,5 l
- Grolsch 0,33 l

PIWO BUTELKOWE

- Tyskie 0,5 l
- Lech 0,5 l
- Żywiec 0,5 l
- Lech bezalkoholowy 0,33 l
- Redd's 0,5 l
- Książęce ciemne łagodne 0,5 l
- Książęce czerwony lager 0,5 l
- Książęce złote pszeniczne 0,5 l
- Desperados
- Karmi 0,4 l

WÓDKI

- Krupnik 40ml / butelka 0,5l
- Finlandia 40 ml/butelka 0,5 l
- Finlandia Cranberry 40 ml
- Wyborowa Exquisite 40 ml/butelka 0,7 l
- Pravda Vodka 40 ml/butelka 0,7 l
- Żubrówka 40 ml/butelka 0,5 l
- Żołądkowa 40 ml/butelka 0,5 l
- Belvedere 40 ml/butelka 0,7 l

TEQUILA

- Sauza Tequila Silver 40 ml
- Sauza Tequila Gold 40 ml

GIN

- Seagram's Gin 40 ml
- Gordon's 40 ml

WHISKY

- Johnnie Walker Red Label 40 ml
- Johnnie Walker Black Label 40 ml
- Ballantines 40 ml
- Jack Daniel's 40 ml

COGNAC & BRANDY

- Metaxa*5 40 ml
- Metaxa*7 40 ml
- Hennessy Fine De Cognac 40 ml

WERMOUTH & APERITIF

- Martini Bianco 100 ml
- Martini Rosso 100 ml
- Jägermeister 40 ml

RUM

- Bacardi Superior 40 ml
- Bacardi Black 40 ml

LIKIERY

- Baileys 40 ml
- Cointreau 40 ml

DRINKI

- Tequila Sunrise
(tequila, sok pomarańczowy, grenadyna)
- Mojito
(rum, limonka, cukier brązowy, świeża mięta, woda gazowana)
- Virgin Mojito
(limonka, cukier brązowy, świeża mięta, woda gazowana)
- Cosmopolitan
(wódka, cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy)
- Ogórkowy Tom Collins
(gin, sok z cytryny, syrop ogórkowy, woda gazowana)
- Long Island Iced Tea
(tequila, wódka, gin, rum, cointreau, coca-cola)

WINO MUSUJĄCE I SZAMPAN

- **Mas Tauler Brut, Mont Marçal, Cava, Spain** 59
Aromaty drożdży z wyraźnym owocowym tłem, w którym dominują winogrona. W ustach jest bardzo świeże, eleganckie i świetnie zharmonizowane.
- **Prosecco Spumante Cuvée Rosé Brut, Follador, Venero, Italy** 89
Wspaniałe wino na aperitif, ale właściwie można je pić podczas całej kolacji. Owocowe, z zaakcentowanym zapachem jabłek, brzoskwinii i moreli. Są też nuty kwiatowe, w szczególności lipy.
- **Moët & Chandon Brut Imperial NV, Champagne, France** 270

WINO BIAŁE

- **Convento Viejo Chardonnay, J. Bouchon, Maule Valley, Chile** 39/9
W nosie wyczuwalne są aromaty owoców tropikalnych (manki, melona) oraz nuty miodowe. W ustach jest owocowe, świetnie zrównoważone i o rześkim zakończeniu.
- **Verdejo, Cuatro Rayas, Rueda, Spain** 59
Obłądnie pachnące, mineralne, przemieszane ze skórką cytrynową, a przy odrobinie powietrza dochodzą jeszcze dojrzałe jabłka i brzoskwinie. Z kolei usta oferują energetyzujący koktajl owocowo-mineralny oraz czysty, rześki i odświeżająco gorzkawy finisz.
- **Trebbiano d'Abruzzo „Passo del Orso”, Valle Reale, Abruzzo, Italy** 59
Winnica znajduje się w parku narodowym Gran Sasso. Pachnie delikatnie zielonym jabłkiem i kwiatami. W ustach jest gładkie, wytrawne i rześkie.
- **Chenin Blanc, M·A·N Family Wines, Coastal Region, South Africa** 69/14
Żywe aromaty pieczonych jabłek i pigwy dominują w nosie. Z kolei w ustach smak grejpfruta i dojrzałych cytrusów wsparty jest odświeżającą kwasowością i mineralnością. To po prostu czyste, aromatyczne i ekspresyjne wino, pełne owocowego smaku, przeznaczone do picia na każdą okazję.
- **Le Haut Vignot Anjou Blanc, Les Vignerons de la Noëlle, Val de Loire, France** 69
Zapach jest delikatny, wręcz tłusty. Przywodzi na myśl brzoskwinie, morele, pigwę i cytrusy. Na podniebieniu smak jest bogaty, mocno owocowy z mineralnym wykończeniem. Rześkie i bogate wino.
- **Pinot Grigio delle Venezie, Zenato, Veneto, Italy** 75
Delikatny, kwiatowo-owocowy bukiet, w którym dominują nuty ananasa i jabłka. Wino świeże, o przyjemnym, cytrusowym posmaku.
- **Riesling Trocken, Weingut Eser, Rheingau, Germany** 78
Czystość i prostota zadowolenia. Kwiatowe, eleganckie i kruche. Wino na każdy dzień.
- **Sauvignon Blanc, Mount Riley, Marlborough, New Zealand** 99
Bukiet jest jak perfumowany, pachnący zieloną papryką, agrestem, ziołami, różowym grejpfrutem i tropikalnymi owocami. W ustach wino pokazuje niezwykłą wagę i intensywny smak, który jest wsparty przepyszną kwasowością.
- **Gewurztraminer Medaille d'Or, JR Haefelin, Alsace, France** 105
Wyraźny aromat owoców tropikalnych, liczi oraz róż i migdałów. Wino o mocnej strukturze, na podniebieniu jest wyczuwalnie gładkie. W ustach dominuje słodczy łączący nuty owocowe z kwiatowymi. Przyjemny, słodkawy posmak pozostaje na długo.
- **Chablis, Charles Viénot, Bourgogne, France** 149
Krzęte, przyjemne i wręcz tłuste, z akcentami maślanymi, kwiatowymi (akacja) i niezwykle długim finiszem. To naprawdę temperamentne wino, które znakomicie się starzeje, jak zresztą większość Chablis.

WINO RÓŻOWE

- **Blanc de Noir Rosé, Oude Kaap, Western Cape, South Africa**

55

Lekkie, wytrawne wino z pikantnym, owocowym smakiem. Zarówno w nosie, jak i w ustach pokazuje zaakcentowane aromaty ananasa, marakui i melona i subtelnie perfumowaną wielowymiarowość.

WINO CZERWONE

- **Convento Viejo Merlot, J. Bouchon, Maule Valley, Chile**

39/9

Zapach czerwonych owoców i kwiatowe nuty. W ustach jest owocowe, o miękkich, okrągłych taninach.

- **Montepulciano d'Abruzzo „Passo del Orso”, Valle Reale, Abruzzo, Italy**

59

Pyszne aromaty ciemnych czereśni, truskawek i ziół. To Montepulciano d'Abruzzo jest wytrawne i łagodne, jednak o całkiem skoncentrowanej strukturze. Najlepiej pić je młode, aby w pełni docenić owocowy charakter tej odmiany.

- **Pinotage, M·A·N Family Wines, Coastal Region, South Africa**

65/14

Pachnie przyjemnie czekoladową mokką i świeżo palonymi ziarnami kawy. Z kolei w ustach smakuje soczystymi czerwonymi owocami, gałką muszkatołową i wanilią.

- **Finca la Linda Malbec, Luigi Bosca, Mendoza, Argentina**

69

Mnóstwo tam dojrzałych czereśni i śliwek, a także nieco ostrzejsze nuty jeżyn i mokki. Struktura jest solidna, ale bardzo elegancka, ze świetnie zrównoważoną kwasowością. Wino wypełnia usta, jest mocne, ale jednocześnie subtelne, co wspaniale obrazuje charakter argentyńskiego malbeca.

- **Valpolicella Classico Superiore, Zenato, Venero, Italy**

78

Charakterystyczny, delikatywny bukiet, w którym dominują nuty czarnej porzeczki, można też wyczuć lekki odcień migdałów. Wytrawne, pełne, aksamitne wino o wiśniowym posmaku.

- **Cabernet Sauvignon, Tormentoso, Paarl, South Africa**

89

Słodki kokos, tytoń i klasyczna dla caberneta czarna porzeczka. Ten ostry aromat jest wyczuwalny również na podniebieniu, wspomagany wanilią, zawdzięczaną dojrzewaniu w beczce. Soczyste smaki czerwonych żelków dają niezwykle długie zakończenie.

- **Three Gardens Shiraz/Mataro/Grenache, Langmeil Winery, Barossa Valley, Australia**

109

Intensywne aromaty czereśni i niebieskich owoców z nutami kawy mocha, pikantnych przypraw i białego pieprzu. Przyjemny, słodki owoc rozplywa się intensywnie na podniebieniu, zrównoważony przez miękkie taniny oraz długie, owocowe i pikantne zakończenie.

- **Rioja Reserva, Bodegas Muga, Rioja, Spain**

125

Bogactwo różnych owoców, szczególnie tych małych, którym towarzyszą dojrzałe czerwone owoce jagodowe. Do tego dochodzą nuty białych kwiatów i pełne spektrum dębowych przypraw. W ustach jest podobnie, z dodatkiem rostrów i skóry. To bardzo przyjemne, krągłe wino, o miękkich taninach i dobrym, długim zakończeniu. Super Rioja!!

- **Barolo Essenze, Terredavino, Piemonte, Italy**

199

Wino o intensywnym i wyjątkowo złożonym bukiecie, ukazującym bogate nuty fiołków, smoły oraz wanilii. Na podniebieniu jest wytrawne, pełne i ciepłe o imponującym ciele i strukturze, i długim, trwałym zakończeniu.

- **Amarone della Valpolicella Classico, Zenato, Venero, Italy**

225

W nosie dominują śliwki i maliny. W ustach wyczuwalne figi i tytoń. Wino wytrawne, pełne, bogate, doskonale zbalansowane. Włosi nazywają go winem medytacyjnym, a Amarone od Zenato to ulubione wino George'a Clooney'a.

WINO SŁODKIE

- **Moscato**, Oude Kaap, Western Cape, South Africa

Wino ma intensywny aromat, z zapachem kandyzowanych owoców, kwiatów akacji i delikatnym bukietem. W ustach jest niezwykle delikatne, o przyjemnej słodczy, zrównoważonej świeżą kwasowością.

55

WINO STOŁOWE

1l	45
0,5l	25
150 ml	8

WINO BIAŁE

- **Ca' del Vento Bianco**, Cantine Quattro Valli, Emilia-Romagna, Italy

WINO CZERWONE

- **Ca' del Vento Rosso**, Cantine Quattro Valli, Emilia-Romagna, Italy