

MENU RESTAURACJI

Trufla

Henryka Sienkiewicza 5, 05-510 Konstancin-Jeziorna, Polska

POZYCJI W MENU
50

KATEGORII
8

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

8

Bliny z wędzonym łososiem 62 zł
Cztery tradycyjne, puszyste bliny podawane z wędzonym łososiem, udekorowane kawiozem i świeżym koperkiem. Całość dopełniona delikatną śmietaną

Tatar z polędwicy wołowej 64 zł
Grubo siekana, najwyższej jakości polędwica wołowa z dodatkiem delikatnych grzybków shimeji, podkreślonych aromatyczną oliwą truflową i majonezem truflowym. Całość uzupełniona płatkami parmezanu oraz przepińczym jajkiem. Serwowany z chrupiącą bagietką sourdough

Przegrzebki z truflą 78 zł
Trzy soczyste przegrzebki podawane z wyrazistą salsą truflową, udekorowane płatkami czarnej truflii. Luksusowa przystawka o intensywnym, ziemistym aromacie, która zadowoli najbardziej wymagające podniebienia

Krewetki w mango 62 zł
Siedem soczystych krewetek w słodko-ostrym sosie mango z dodatkiem chili i czosnku, podane z bagietką i sałatką z fenkułu.

Smardze w maślanej emulsji >I 52 zł
Delikatne smardze w aksamitnej emulsji maślanej, aromatyzowane konfitowanym czosnkiem, szalotką i nutą białego wina. Wykończone świeżą natką pietruszki dla odświeżającego akcentu. Podane z chrupiącą bagietką, idealną do zanurzenia w bogatym, maślanym sosie.

Carpaccio wołowe z oliwą truflową 62 zł
Delikatnie cienkie plasterki polędwicy wołowej, skropione aromatyczną oliwą truflową, podane z płatkami parmezanu, świeżą rukolą i chrupiącymi kaparami. Całość dopełnia wyjątkowy chips z parmezanu oraz świeżo mielone płatki truflii suszonej. Carpaccio podawane z chrupiącą bagietką.

Przegrzebki w sosie maślano-winnym 68 zł
Trzy delikatnie podsmażone przegrzebki w aksamitnym sosie maślano-winnym z nutą czosnku i świeżo posiekaną natką pietruszki

Krewetki w sosie maślano-winnym 62 zł
Soczyste krewetki gotowane w aksamitnym sosie maślano-winnym z dodatkiem świeżej pietruszki i czosnku. Serwowane z chrupiącą bagietką oraz sałatką z fenkułu.

ZUPY

4

Rosół na bazie kaczki z naleśnikowym makaronem ziołowym >II 32 zł
Aromatyczny rosół na bazie kaczki, podany z delikatnym, naleśnikowym makaronem ziołowym. Doskonałe połączenie smaków, które rozgrzewa i zachwyca swą głębią

Krem z białych warzyw >I 32 zł
Delikatny, aksamitny krem z białych warzyw, wzbogacony subtelnymi przyprawami. Całość udekorowana chrupiącym chipsem z pietruszki, który dodaje wyjątkowej tekstury i świeżości

Krem z pomidorów >I 32 zł
Gładki, aksamitny krem z soczystych pomidorów, wzbogacony delikatnymi ziołami i przyprawami, podany z oliwą bazyliową i chrupiącą grzanką z pesto bazyliowo-mięsowym

Bouillabaisse 42 zł
Tradycyjna francuska zupa rybna z Prowansji, z delikatnymi kawałkami ryb i owoców morza, gotowana w aromatycznym bulionie pomidorowym z szafranem i ziołami prowansalskimi. Podawana z chrupiącymi grzankami, które idealnie uzupełniają głęboki smak i bogaty aromat tej klasycznej potrawy

SAŁATKI

2

Sałatka cezarska z krewetkami

52 zł

Świeża sałata rzymska w połączeniu z klasycznym sosem Cezar i soczystymi pomidorkami cherry, dopełniona krewetkami na ostro w aksamitnej emulsji maslanej. Całość posypana parmezanem i chrupiącymi ziołowymi grzankami

Sałatka z prosciutto, serem kozim i passion fruit

56 zł

Sałatka z prosciutto, kozim serem, passion fruit, świeżą figą. Całość uzupełnia sos orzechowo-miodowo-musztardowy oraz orzechy włoskie

DANIA GŁÓWNE

8

Polędwiczka wieprzowa z truflowym puree

68 zł

Soczysta polędwiczka wieprzowa z aksamitnym, puszystym puree truflowym. Całość dopełnia sos z zielonego pieprzu oraz marchewka z tymiankiem

Roladki z kaczki

82 zł

Delikatne roladki z kaczki w aromatycznym sosie własnym, podane z mini kopytkami na masle szałwiowym. Całość uzupełnia pieczone jabłko w całości, nadziewane żurawiną, tworząc wyjątkową kompozycję smaków i tekstur

Sandacz z truflowym risotto

82 zł

Soczysty sandacz serwowany na kremowym risotto truflowym, które zachwyca intensywnym aromatem podany ze świeżą truflą

Stek z łososia

78 zł

Stek z łososia z ziemniakami francuskimi, Serwowane z aksamitnym sosem śmietanowo-szpinakowym i suszonymi pomidorami.

Stek z polędwicy wołowej

130 zł

Stek z polędwicy wołowej (200 g) podany na aksamitnym puree truflowym, w towarzystwie dyni w syropie klonowym z harissą. Całość dopełnia sos na bazie kasztanów.

Macka ośmiornicy z krewetkami

109 zł

Delikatna macka ośmiornicy, podana na puree ziemniaczanym, któremu chrupkości dodają smażone krewetki. Dodatkiem są ważywa sezonowane, które wprowadzają lekkość i chrupkość.

Bocznik królewski z opalaną sałatą rzymską

68 zł

Półówki boczniaka królewskiego, starannie opieczone na złocisty kolor, podawane na lekko opalanej sałacie rzymskiej z opalonymi ziemniakami, z puree z kalafiora i pietruszki.

Pierś z kaczki w sosie śliwkowym

82 zł

Soczysta pierś z kaczki podana z dynią karmelizowaną w syropie klonowym i delikatnie pikantną harissą. Do dania podajemy gratin ziemniaczane oraz sos na bazie śliwki

MAKARONY

10

Orecchiette ze świeżą truflą i konfitowanym żółtkiem >| 89 zł

Wyjątkowy makaron orecchiette otulony aromatem świeżej trufli, podany z aksamitnym, konfitowanym żółtkiem, które idealnie łączy smaki. Całość wzbogacona parmezanem oraz mielonymi płatkami trufli suszonej.

Smarkdze z kremowym sosem na białym tagliatelle >| 76 zł

Wykwintne smardze z kremowym sosem na bazie śmietany i mascarpone, podane na aksamitnym białym tagliatelle. Całość dopełniona subtelnym pudrem z kani.

Ravioli z kaczką 68 zł

Ravioli wypełnione soczystym nadzieniem z duszonej kaczki, doprawione aromatycznymi ziołami i przyprawami. Podawane z miodem truflowym który podkreśla bogaty smak mięsa. Całość ozdobiona prażonymi płatkami migdałów, suszoną żurawiną i roszponką.

Poduszcзки trufłowe z kozim serem i świeżą truflą>| 78 zł

Delikatne, puszyste poduszcзки wypełnione pleśniowym kozim serem i salsą z trufli, wzbogacone aromatem z salsy trufłowej i udekorowane płatkami trufli marynowanej, podane ze świeżo mielonymi płatkami trufli świeżej.

Tagliatelle z szarpaną wołowina 66 zł

Aksamitne, czarne tagliatelle podane z soczystą szarpaną wołowiną w aromatycznym sosie pomidorowym z tokańskich pomidorów.

Smarkdze na białym tagliatelle w emulsji maślano - winnej >| 76 zł

Wykwintne smardze w maślano-winnej emulsji z delikatnym aromatem czosnku i świeżej natki pietruszki, podane na aksamitnym białym tagliatelle. Całość dopełniona subtelnym pudrem z kani.

Czarne ravioli z krewetkami 68 zł

Czarne ravioli z ciasta z atramentem kałamarnicy, wypełnione soczystym nadzieniem z krewetek i ryb. Podawane w aromatycznym sosie z białego wina, czosnku i świeżych ziół, które doskonale podkreślają morski smak. Całość zwieńczona jest baby rakami, delikatną posypką z parmezanu.

Tortellacci z krewetkami i musem z homara z oliwą trufłową 68 zł

Wyjątkowe tortellacci o głębokim, czarnym kolorze, z nadzieniem z krewetek, podane z aksamitnym musem z homara z oliwą trufłową, podane z baby rakami. Eleganckie i wyrafinowane danie o intensywnym, morskim aromacie.

Risotto z borowikami i truflą >| 68 zł

Kremowe risotto z ryżu carnaroli, wzbogacone świeżymi grzybami i delikatnym aromatem trufli. Podawane z parmezanem i masłem, udekorowane płatkami świeżej trufli i świeżą natką pietruszki.

Czarne tagliatelle z krewetkami 76 zł

Czarne tagliatelle z soczystymi krewetkami w sosie maślano-winnym z czosnkiem i pomidorkami cherry

DLA DZIECI

3

Gnocci z masełkiem 32 zł

Delikatne gnocchi, przygotowane z ziemniaków, smażone na maśle do złocistej perfekcji. To proste, ale wyjątkowe danie charakteryzuje się aksamitną teksturą i bogatym smakiem masła, podane z parmezanem to idealne danie dla najmłodszych

Kurczak panierowany z talarkami ziemniaczanymi 42 zł

Panierowane filety z kurczaka podawane z chrupiącymi talarkami ziemniaczanymi oraz marchewką z jabłkiem

Tagliatelle bolognese 32 zł

Aksamitne tagliatelle w aromatycznym sosie pomidorowym z mięsem mielonym, przygotowanym z dojrzałych pomidorów, świeżych ziół i czosnku podane z parmezanem

DESERY

6

Crème brûlée z lodami

34 zł

podany z maślaną kruszonką, lodami waniliowymi na suszonej pomarańczy oraz coulis z malin, frużeliną wiśniową i musem czekoladowym

Fondant ze złotym pyłem z lodami

34 zł

z coulis z mango-marakui, podany z lodami waniliowymi

Chałwowa chmurka z malinowym coulis, honey crumb i kakao

30 zł

kremowa chałwa podana z malinową żelką, chrupiącą kruszonką miodową

Malinowy szept

35 zł

Delikatny jogurt parowany z kremem z orzecha laskowego otulony nutą palonego mleka i malinami

Beza z wiśniami

36 zł

Mini beza w całości z kremem orzechowym na bazie jogurtu parowanego z wiśniami

Beza z rokitnikiem

36 zł

Kawałki bezy w otoczeniu żelu z rokitnika z chantilly cream

TRUFLA SEZONOWO POLECA

9

Sałtka Passion Fruit & Figa

56 zł

Lekka sałatka, w której słodycz świeżej figi, granata spotyka się z egzotycznym akcentem marakui. Kremowy kozi ser i delikatne prosciutto dopełniają całość, a orzechowo-miodowo-musztardowy dressing podkreśla zimową harmonię smaków.

Krem borowikowy ze śmietaną

38 zł

Aksamitny krem z borowików i podgrzybków, wzbogacony nutą śmietany, która podkreśla głębię leśnych aromatów

Sarnina w sosie porto

159 zł

Soczysta sarnina w sosie porto, podana z kremowym gratin ziemniaczanym oraz baby brokułami - eleganckie połączenie szlachetnych smaków i aromatycznej głębi

Ravioli z pieczoną gęsina i grzybami leśnymi

68 zł

Delikatne, ręcznie robione ravioli wypełnione aromatycznym farszem z pieczonej gęsiny, podane z sosem na bazie leśnych grzybów i nutą ziołowego masła

Ravioli z perliczką i świeżą truflą

78 zł

Ręcznie robione ravioli z farszem z perliczki i truflii, podane z plastrami świeżej truflii

Tortellacci z borowikami

68 zł

Tortellacci z farszem z borowików, podane w aromatycznym bulionie z dodatkiem smażonego bocznika

Ravioli z łososiem wędzonym i mascarpone

68 zł

Aromatyczne ravioli podane w delikatanym w sosie koperkowo-limonkowym

Polędwiczka wieprzowa ze śliwkami

74 zł

Polędwiczka wieprzowa na klasycznym pure w sosie z suszonych śliwek duszonych w winie podane ze śliwkami i gruszką

Pierś z kaczki

82 zł

Soczysta pierś z kaczki podana z dynia karmelizowaną w syropie klonowym i delikatnie pikantną harrisą. Do dania podajemy gratin ziemniaczane oraz sos na bazie śliwki