

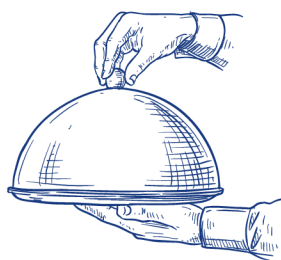


Współczesna kuchnia polska w kamienicy Króla Jana Kazimierza
Contemporary Polish cuisine in the townhouse of King John Casimir



Witamy w Ratuszowej,
w historycznej kamienicy przy Starym Rynku 55 tworzymy współczesną kuchnię polską opartą na sezonowości, gościnności i szacunku do produktu. Nasze menu zmienia się wraz z rytmem natury i łączy wielkopolskie tradycje z nowoczesną interpretacją.

Gotujemy w dialogu z przeszłością i terażniejszością. Sięgamy po lokalne smaki, sprawdzonych dostawców i rzemiosło, które od lat definiuje naszą kuchnię. Pieczywo wypiekamy na miejscu, lody przygotowujemy w naszej pracowni, a sery, mięsa i warzywa pochodzą od zaufanych hodowców.



*Welcome to Ratuszova,
in a historic townhouse at 55 Old Market Square, we create contemporary Polish cuisine rooted in seasonality, hospitality, and respect for the product. Our menu follows the rhythm of the seasons and brings together the traditions of Greater Poland with a modern interpretation.*

We cook in dialogue with the past and the present. Our cuisine draws from local flavours, trusted suppliers, and craftsmanship that has shaped our kitchen for years. We bake our bread on site, prepare our ice cream in-house, and work with carefully selected producers of cheeses, meats, and vegetables.



KRÓLEWSKI ADRES POZNAŃ



*Kamienica przy Starym Rynku 55 należy do najbardziej wyjątkowych adresów Poznania i Polski. To miejsce, w którym historia miasta spotyka się z historią całego kraju. W 1657 roku w naszej kamienicy mieszkał król Polski Jan II Kazimierz Waza. To właśnie do niego przybył wówczas hetman Stefan Czarniecki, co znalazło swoje miejsce także w pamięci historycznej zapisanej w słowach polskiego hymnu: „**Jak Czarniecki do Poznania (...)**” Od wieków kamienica była świadkiem ważnych wydarzeń i obecności znaczących postaci. Dziś kontynuujemy tę historię w nowej formie - poprzez gościnność, atmosferę i współczesną kuchnię polską serwowaną z pasją w miejscu o wyjątkowej tożsamości.*

A ROYAL ADDRESS IN POZNAŃ



*The townhouse at 55 Old Market Square is one of the most remarkable addresses in Poznań and in Poland. It is a place where the history of the city meets the history of the entire nation. In 1657, King John II Casimir Vasa of Poland lived in our townhouse. It was here that Hetman Stefan Czarniecki came to meet him- a moment also preserved in historical memory through the words of the Polish national anthem: "**Like Czarniecki to Poznań (...)**". For centuries, this townhouse has witnessed important events and the presence of notable figures. Today, we continue this story in a new form - through hospitality, atmosphere, and contemporary Polish cuisine served with passion in a place of truly unique identity.*



PRZYSTAWKI STARTERS

SELEKCJA REGIONALNYCH SERÓW Z GOŁĘCZEWA *REGIONAL CHEESE SELECTION FROM GOLECZEWO*

chutney z pigwy i karmelizowanej cebuli / owoce / prażone orzechy / chałka z makiem
*regional cheese selection from Goleczewa / quince and caramelised onion chutney /
seasonal fruits / roasted nuts / challah with poppy seeds*

69,-

KREWETKI *PRAWNS*

bisque krewetkowy z nutą kokosa / chrupiące chorizo / domowe pieczywo
prawn bisque with a hint of coconut / crispy chorizo / homemade bread

69,-

☆ RĘCZNIE SIEKANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ *HAND-CHOPPED BEEF TENDERLOIN TARTARE*

dynia / kurki / cebulka perłowa / majonez truflowy / żółtko sous vide / pieczywo żytnie / palone masło
pumpkin / chanterelles / pearl onion / truffle mayo / sous vide yolk / rye bread / burnt butter

79,-

WĘDZONY PSTRAĞ Z ZIELENICY *SMOKED TROUT FROM ZIELENICA*

kawior / marynowana marchew / blin ziemniaczany / poznański gzik / świeżo tarty chrzan
caviar / marinated carrot / potato blini / regional cottage cheese / freshly grated horseradish

69,-

☆ Rekomendacja Szefa Kuchni/ *Chef's Recommendation*



SAŁATKI SALADS

PIECZONE BURAKI ROASTED BEETROOT

krucha sałata / feta z koziego sera / piklowany burak / dressing z orzechów ziemnych / gruszka
crispy lettuce / goat's milk feta / pickled beetroot / peanut dressing / pear

69,-

SAŁATA RZYMSKA Z KURCZAKIEM ROMAINE LETTUCE WITH CHICKEN

pomidorki / długo dojrzewający ser / grzanki czosnkowe / chrupiący bekon / sos cezar lub cytrusowy
tomatoes / long-ripened cheese / garlic croutons / crispy bacon / caesar or citrus dressing

69,-

☆ SAŁATA RZYMSKA Z KREWETKAMI ROMAINE LETTUCE WITH PRAWNS

pomidory / długo dojrzewający ser / grzanki czosnkowe / chrupiący bekon / sos cezar lub cytrusowy
tomatoes / long-ripened cheese / garlic croutons / crispy bacon / caesar or citrus dressing

75,-

☆ Rekomendacja Szefa Kuchni/ *Chef's Recommendation*



ZUPY SOUPS

☆ TRADYCYJNY ŻUREK *TRADITIONAL SOUR RYE SOUP*

na domowym zakwasie / biała kiełbasa / jajko / boczek wędzony / borowiki / świeżo tarty chrzan
*homemade sourdough base / white sausage / egg / smoked bacon / porcini mushrooms /
freshly grated horseradish*

45,-

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW *ROASTED TOMATO CREAM SOUP*

wędzony twaróg z Gołęczewa / zioła / chilli
smoked cottage cheese from Gołęczewo / herbs / chilli

39,-

ZUPA CEBULOWA *ONION SOUP*

na rosole z pieczonej kury / czarny czosnek / długo dojrzewający ser „Stare Złoto”
roasted hen broth / black garlic / long-ripened “Stare Złoto” cheese

39,-

☆ Rekomendacja Szefa Kuchni/ *Chef's Recommendation*



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

☆ PÓŁ PIECZONEJ KACZKI ROASTED HALF DUCK

kapusta modra ze śliwką / kompresowane jabłko / pyzy drożdżowe / sos z majerankiem
red cabbage with plum / compressed apple / yeast dumplings / marjoram sauce

119,-

FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO CORN-FED CHICKEN FILLET

fondant ziemniaczany / grzybowy crumble / boczniaki / majonez pieczarkowy / puree z dyni
potato fondant / mushroom crumble / oyster mushrooms / mushroom mayo / pumpkin puree

69,-

SEZONOWANY SCHAB Z KOŚCIĄ AGED BONE-IN PORK CHOP

kluski śląskie / dynia / konfitowana szalotka / sos szałwiowy / piklowana gorczyca
Silesian dumplings / pumpkin / confit shallot / sage sauce / pickled mustard seeds

79,-

RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI Z DZICZYZNĄ HAND-MADE WILD BOAR DUMPLINGS

kasza gryczana / sos z rydzów / żurawina / amarantus
buckwheat / saffron milk cap mushroom sauce / cranberry / amaranth

69,-

☆ Rekomendacja Szefa Kuchni/ *Chef's Recommendation*



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

PIECZONE MARCHEWKI ROASTED CARROTS

regionalna stracciatella / sos pomidorowy / orzechy nerkowca / czekolada / chilli
regional stracciatella / tomato sauce / cashew nuts / chocolate / chilli

69,-

GRILLOWANY FILET Z DORADY SEA BREAM FILLET

kuskus perłowy / kalafior / pomidory / soliród / sos z ryb morskich / bazylija
pearl couscous / cauliflower / tomatoes / samphire / sea fish sauce / basil

109,-

☆ STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ BEEF TENDERLOIN STEAK

foie gras / puree ziemniaczane / brukselka / demi-glace z gruszką
foie gras / potato puree / Brussels sprouts / pear demi-glace

189,-

GICZ JAGNIĘCA LAMB SHANK

kasza pęczak / skorzonera / czosnek kiszony / demi-glace
pearl barley / salsify / fermented garlic / demi-glace

149,-

☆ Rekomendacja Szefa Kuchni/ *Chef's Recommendation*



DESERY *DESSERTS*

PTYŚ *CHOUX PASTRY*

banan / bita śmietana / dulce de leche / szafran / lody z palonego masła
banana / whipped cream / dulce de leche / saffron / burnt butter ice cream

59,-

☆ KREM CZEKOLADOWY *CHOCOLATE CREAM*

jabłko / kruszonka jogurtowa / beza kawowa / amaretto
apple / yoghurt crumble / coffee meringue / amaretto

55,-

SELEKCJA LODÓW *SELECTION OF ICE CREAMS*

kruche ciastka / sos z owoców leśnych
shortbread / forest fruit sauce

39,-

☆ Rekomendacja Szefa Kuchni/ *Chef's Recommendation*





Każde danie może zostać uzupełnione starannie dobranym napojem, który równoważy jego strukturę, kwasowość i intensywność.

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej

Pinot Noir – delikatna owocowość podkreśla mięso i nie dominuje jego charakteru.

Książęce 0% IPA – gorycz przecina tłuszcz i oczyszcza podniebienie.

Wódka z ziemniaka OVII – wytrawna czystość podkreśla charakter wołowiny.

Wędzony pstrąg z Zielenicy

Prosecco – mineralność i finezyjne bąble podkreślają dym i kawior.

Książęce 0% Pszeniczne – lekka struktura nie przytłacza ryby.

Okowita gruszkowa – świeżość subtelnie równoważy nuty wędzenia.

ZUPY

Tradycyjny żurek na domowym zakwasie

Wódka Chrzanowa – klasyczne, regionalne uzupełnienie żurku.

Książęce 0% IPA – gorycz równoważy tłustość boczku i kwasowość zupy.

Zupa cebulowa gotowana na rosole z pieczonej kury

Chablis – mineralność i kwas balansują karmelizowaną cebulkę.

Książęce 0% Pszeniczne – miękka struktura podkreśla ser.

DANIA GŁÓWNE

Pół pieczonej kaczki z pyzami i kapustą modrą

Pinot Noir – równoważy tłustość kaczki i nie dominuje kapusty.

Nalewka wiśniowa – owoc podkreśla sos i kapustę.

Książęce Pszeniczne 0% - harmonizuje z jabłkami oraz przyprawami.

Pieczone marchewki

Riesling Feinherb – delikatna słodycz łagodzi chilli, a kwasowość odświeża danie.

Herbata jaśminowa – kwiatowość i lekkość równoważą ser i przyprawy.

Stek z polędwicy wołowej sous vide

Malbec – pełny o nutach śliwki i przypraw podkreśla soczystość polędwicy.

Książęce IPA 0% - Gorycz przecina białko.

Sezonowany schab z kością z kluskami śląskimi

Wódka z ziemniaka OVII – wytrawna czystość do tłustszego mięsa.

Książęce 0% IPA – gorycz oczyszcza podniebienie.

Gicz jagnięca

Primitivo – głęboki owoc współgra z demi-glace.

Aperol Spritz 0% - gorczy i cytrusy oczyszczają tłustość mięsa.

Grillowany filet z dorady

Sauvignon Blanc – wysoka kwasowość podkreśla delikatność ryby.

Okowita jabłkowa OVII – subtelny owocowy kontrast do ryby.

Herbata zielona – świeżość i lekka gorycz kontrastują ze strukturą ryby.

DESERY

Ptyś

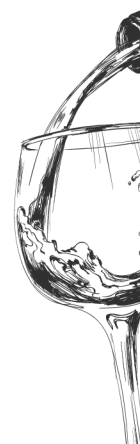
Zacapa 23 YO – nuty karmelu, wanilii i kakao podkreślają kremową słodycz.

Espresso martini/Espresso – mocne espresso balansuje słodki, lekki charakter ptysia.

Krem czekoladowy

Prosto Fonseca 10 YO – słodycz harmonizuje z deserem.

Herbata Earl Grey – bergamotka kontrastuje słodycz jabłka i czekolady.



MENU PARING



Each dish may be complemented by a carefully selected beverage that balances its structure, acidity, and intensity.

STARTERS

Hand-chopped Beef Tenderloin Tartare

Smoked Trout from Zielenica

Prosecco – minerality and fine bubbles enhance the smoke and caviar.

Książęce 0% Wheat Beer – light body preserves the delicacy of the fish.

Pear Eau-de-Vie – fresh fruit character gently balances the smokiness.

SOUPS

Traditional Polish Sour Rye Soup with Homemade Sourdough

Chrzanowa Vodka (Horseradish Vodka) – a classic regional accompaniment.

Książęce 0% IPA – bitterness balances the richness and acidity of the soup.

Onion Soup Prepared with Roasted Hen Broth

Chablis – minerality and acidity balance the caramelised onion.

Książęce 0% Wheat Beer – soft structure complements the cheese.

MAIN COURSES

Regional Poznań-Style Half Roasted Duck

Pinot Noir – balances the richness of the duck while allowing the cabbage to shine.

Cherry Liqueur – fruit character complements the sauce and cabbage.

Książęce 0% Wheat Beer – harmonizes with apples and aromatic spices.

Aged Bone-in Pork Chop

OVII Potato Vodka – dry purity complements richer, fattier meat.

Książęce Beer 0% IPA – bitterness cleanses the palate.

Roasted Carrots

Riesling Feinherb – gentle sweetness softens the chilli, while acidity refreshes the dish.

Jasmine Tea – floral notes lighten the cheese and spices.

Traditional Polish Lamb Shank

Primitivo – deep fruit pairs with the demi-glace.

Aperol Spritz 0% – bitter and citrus notes refresh the palate and balance the richness of the meat.

Sous-Vide Tenderloin Steak

Malbec – a full-bodied wine with notes of plum and spice, highlighting the juiciness of beef tenderloin.

Książęce IPA 0% – its bitterness cuts through the richness of the meat.

Sea Bream Fillet

Sauvignon Blanc – vibrant acidity highlights the delicacy of the fish.

Apple Eau-de-Vie – subtle fruit contrast enhances the fish.

Green Tea – freshness and gentle bitterness harmonise with the fish's delicate structure.

DESSERTS

Choux Pastry

Zacapa 23 YO – caramel, vanilla, and cocoa notes highlight the liqueur's creamy sweetness.

Espresso martini/Espresso – robust espresso balances the delicate sweetness of the choux pastry.

Chocolate Cream

Prosto Fonseca 10 YO – sweet notes complement and enhance the dessert.

Earl Grey Tea – bergamot contrasts the sweetness of chocolate and apple.





RATUSZOVA RESIDENCE
Restauracja & Apartamnty
Stary Rynek 55, 61-772 Poznań
+48 618 510 513
www.ratuszova.pl

