



# FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

# AMUSE-BOUCHE

## **Ostrygi / Oysters**

z cytryną 1 szt / 15 ,-  
*with lemon*

klasyczny dressing mignonette 1 szt / 15 ,-  
*mignonette dressing*

granita / mojito 1 szt / 16 ,-

## **Crouquette z kozła**

1 szt / 9 ,-

### ***Buck crouquette***

wędzony majonez jałowcowy  
*smoked juniper mayonnaise*

## **Masło borowikowe**

1 porcja / 9 ,-

### ***Ceps butter***

wiejskie masło / borowik / żytnia bagietka  
*cottage butter / ceps / rye baguette*

## SAŁATKI / SALADS

**Sałatka Nicejska** 59 ,-

***Nicoise salad***

Tuńczyk / orzechy / papryka / jajko/ tapenada / rzymska baby

*Tuna / nuts / peppers / egg / tapenade / baby gem*

**Burrata & Pikle** 35 ,-

***Burrata & Pickles***

burrata 125g / pikle / rukola

*burrata 125g / pickles / rucola*

**Cykorcia & Gruszka** 32 ,-

***Endive & Pear***

Radicchio / rodzynki / chutney / orzechy laskowe świeże / pomarańcze

*Radicchio / raisins / chutney / fresh hazelnuts / oranges*

# SUROWE I MARYNOWANE

## RAW & CURED

**Tatar wołowy** 39 ,-

***Beef tartare***

polędwica wołowa / pikle / żółtko confit / grzanki  
*beef fillet / pickles / egg yolk confit / croutons*

**Ceviche z okonia morskiego** 39 ,-

***Seabass ceviche***

Mleko tygrysie / bataty / kukurydza / czerwona cebula / kolendra  
*Tiger milk / sweet potatoes / corn / red onion / coriander*

## MAKARONY / PASTAS

**Tagliolini Moscardini** 47 ,-

czosnek / chili / pietruszka / pomidory San Marzano  
ośmiorniczki baby  
*garlic / chili / parsley / tomatoes san marzano / baby octopus*

**Tagliolini al pesto pomodoro** 37 ,-

pesto z suszonych pomidorów koktajlowych / migdały / burrata  
*dry cherry tomatoes pesto / almonds / burrata*

# RYBY I OWOCE MORZA

## FISHES & FRUTTI DI MARE

**Ogon Żabnicy** 45 ,- / 100 g

***Monkfish tail***

Salsa Vierge / rukola

Salsa Vierge / rucola

**Ośmiornica z grilla** 89 ,-

***Grilled octopus***

hummus / relish paprykowy / pieprzyca / cieciorka / sumak / falafele

*hummus / pepper relish / baby cress / chickpeas / sumac / falafels*

## MIĘSO / MEATS

**Polędwica cielęca Charolaise** 89 ,-

***Charolaise veal fillet***

jarmuż / grzyby / smalec z chorizo / orzeszki pini / jus cielęcy madeira

*Kale / mushrooms / chorizo lard / pine nuts / veal jus Madeira*

**Grillowana argentyńska polędwica  
wołowa Hereford** 47 ,- / 100 g

***Grilled Argentinian Hereford beef fillet***

warzywa z grilla / sos z czerwonego wina

*grilled vegetables / red wine sauce*

## WARZYWA / VEGETABLES

**Dynia z gorgonzolą** 32 ,-

***Pumpkin with gorgonzola***

pietruszką

*parsley*

**Patatas bravas** 13 ,-

aioli z wędzoną papryką

*smoked pepper aioli*

**Biały bakłażan z kaszą bulgur** 34 ,-

***White eggplant with bulgur***

Jogurt grecki / zioła / orzechy / tahini

*Greek yogurt / herbs / nuts / tahini*

**Grillowane warzywa** 18 ,-

***Grilled vegetables***

selekcja warzyw / dressing sherry

*selection of vegetables / sherry dressing*

## NA SŁODKO / SWEETS

<b>Beza / Meringue</b>	29,-
<i>Dynia / śmietana / yuzu / pomarańcza Pumpkin / cream / yuzu / orange</i>	
<b>Profiterole / Profiteroles</b>	1 szt / 8,-
<i>creme chantilly / ganache czekoladowy chantilly cream / chocolate ganache</i>	
<b>Śliwki pod kruszonką / Plums Crumble</b>	36,-
<i>Calvados / lody z kwaśnej śmietany / orzechy laskowe Calvados / sour cream ice cream / hazelnuts</i>	
<b>Sorbety i Lody (domowe)</b>	1 gałka / 6,-
<i>sorbet &amp; ice cream (homemade)</i>	

Do stolików od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa wysokości 12% wartości rachunku.

To the tables of the 6 and above 12% service charge will be added to your bill