



FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

AMUSE-BOUCHE

Ostrygi / Oysters

z cytryną 1 szt / 15 ,-
with lemon

klasyczny dressing mignonette 1 szt / 15 ,-
mignonette dressing

granat 1 szt / 16 ,-
pomegranate

Masło borowikowe 1 porcja / 9 ,-

Ceps butter

wiejskie masło / borowik / pszenno-żytnia bagietka
cottage butter / ceps / wheat-rye baguette

SAŁATKI / SALADS

Carpaccio z buraków

25 ,-

Beetroot carpaccio

mus z koziego sera / orzech włoski / zioła
goat cheese mousse / walnuts / herbs

Halloumi i Burak

39 ,-

Halloumi and beetroot

mix sałat / orzechy / pomidorki cherry / figa / ocet balsamiczny
mix of salad / nuts / cherry tomatoes / fig / balsamic vinegar

Alla Cesar

49 ,-

sałata rzymska baby / prosciutto crudo / focaccia / anchovies / krewetki
baby gem / prosciutto crudo / focaccia / anchovies / prawns

SUROWE I MARYNOWANE

RAW & CURED

Tatar wołowy 39 ,-
Beef tartare
polędwica wołowa / pikle / żółtko confit / grzanki
beef fillet / pickles / egg yolk confit / croutons

MAKARONY / PASTAS

Tagliolini cozze e bottarga 49 ,-
mule / bottarga / czosnek / chili / pietruszka
mussels / bottarga / chili / parsley

Tagliolini paprykowe aglio olio
Tagliolini pepper aglio olio 37 ,-
pesto bazyliowe / papryka / orzech laskowy
basil pesto / pepper / hazelnut

RYBY I OWOCE MORZA

FISHES & FRUTTI DI MARE

Codzienny wybór świeżych ryb
Daily fresh fish selection

Ośmiornica z grilla 89 ,-
Grilled octopus

hummus / relish paprykowy / pieprzyca / cieciora / sumak / falafele
hummus / pepper relish / baby cress / chickpeas / sumac / falafels

MIĘSO / MEATS

Grillowana argentyńska polędwica wołowa Hereford
Grilled Argentinian Hereford beef fillet 47 ,- / 100 g
warzywa z grilla / sos z czerwonego wina
grilled vegetables / red wine sauce

WARZYWA / VEGETABLES

Ziemniaki Hasselback <i>Hasselback potatoes</i> aioli rozmarynowe <i>rosemary aioli</i>	15,-
Grillowane warzywa <i>Grilled vegetables</i> selekcja warzyw / dressing sherry <i>selection of vegetables / sherry dressing</i>	18 ,-
Topinambur & jajko <i>Jerusalem artichoke & egg</i> zioła / wegański demi-glace <i>herbs / wege demi-glace</i>	32 ,-
Dynia z gorgonzolą <i>Pumpkin with gorgonzola</i> pietruszką <i>parsley</i>	35 ,-
Gratin ziemniaczane <i>Potatoes gratine</i> pasternak <i>parsnip</i>	24 ,- / 34 ,-

NA SŁODKO / SWEETS

„Czarny las” / Chocolate cake	29,-
wiśnie / orzechy / biała czekolada <i>cherry / nuts / white chocolate</i>	
Profiterole / Profiteroles	1 szt / 8,-
creme chantilly / ganache czekoladowy <i>chantilly cream / chocolate ganache</i>	
Tarte tatin	37,-
lody jogurt grecki <i>Greek yoghurt ice cream</i>	
Sorbety i Lody (domowe)	1 gałka / 6,-
<i>sorbet & ice cream (homemade)</i>	

Do stolików od sześciu osób włącznie 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