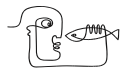


FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR



FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

KONIAK / COGNAC

Otard VSOP	40 ml	42,-
Frapin Grande Champagne VSOP	40 ml	38,-
Hennessy XO	40 ml	129,-

BRANDY

Metaxa 12	40 ml	30,-
Brandy Alfonso XO	40 ml	25,-
Calvados VSOP Chateau Du Breuil	40 ml	28,-
Armagnac Castarede Bas VSOP	40 ml	39,-

TEQUILA

Patron Silver	40 ml	36,-
Patron Reposado	40 ml	40,-
Patron Anejo	40 ml	44,-
Patron XO Cafe	40 ml	32,-

ALKOHOLE / SPIRITS

Aperol	40 ml	16,-
Campari	40 ml	16,-
St. Germain	40 ml	28,-
La Chartreuse Verte	40 ml	34,-
Cointreau	40 ml	18,-
Cointreau Noir	40 ml	34,-
Baileys	40 ml	16,-
Limoncello	40 ml	16,-
Drambuie	40 ml	24,-
Amaretto Disoranno	40 ml	16,-
Fernet Branca	40 ml	15,-

AMUSE-BOUCHE

Ostrygi / Oysters 1 szt / 17 ,-

z cytryną / dressing mignonette / mojito / a'la tempura
with lemon / mignonette dressing / mojito / a'la tempura

Krewetki w a'la tempurze 1 szt / 19 ,-

Shrimp in a'la tempura

aioli cytrynowe
lemon aioli

Arbuz & Feta 1 porcja / 9 ,-

Watermelon & feta cheese

Antonius Caviar *****

Siberian

Oscietra

3 g	39 ,-	49 ,-
5 g	59 ,-	69 ,-
30 g*	290 ,-	370 ,-
50 g*	490 ,-	590 ,-

* kwaśna śmietana / szalotka / gherkins / kapary / jajko / pietruszka / grzanka

* sour cream / shallots / gherkins / capers / egg / parsley / toast

SAŁATKI / SALADS

Panzanella

32 ,-

pomidory / cebula / grzanki
tomatoes / onion / croutons

SUROWE I MARYNOWANE

RAW & CURED

Tatar wołowy

44 ,-

Beef tartare

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

Ceviche z sezonowej ryby

Seasonal fish ceviche

- * cena zależna od rodzaju ryby
- * the price depends on the type of fish

WHISKY / WHISKEY

Dewar's 15 YO	40 ml	30,-
Aberfeldy 12 YO	40 ml	36,-
Craigellachie 13 YO	40 ml	46,-
Royal Brackla 12 YO	40 ml	42,-
Lagavulin 16 YO	40 ml	45,-
BenRiach 10 YO	40 ml	34,-
BenRiach 12 YO	40 ml	45,-
Talisker 10 YO	40 ml	36,-
Jameson	40 ml	16,-
Kura Single Malt	40 ml	55,-
Kavalan Classic Single Malt	40 ml	40,-
Makers Mark	40 ml	22,-
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	35,-
Woodford Double Oak	40 ml	45,-

Grappa

Grappa Giare Amarone	40 ml	42,-
Grappa di Moscato Passito	40 ml	28,-

GIN

Bombay Sapphire	40 ml	20,-
Hendricks	40 ml	28,-
Elephant Sole	40 ml	43,-
Z 44	40 ml	50,-

WÓDKA / VODKA

Grey Goose	40 ml	22,-
Ostoya	40 ml	16,-
Belvedere	40 ml	25,-
Beluga Noble	40 ml	30,-
Młody Ziemiak	40 ml	35,-

MARTINI

Martini	100 ml	18,-
Bianco, Extra Dry, Rosso, Rosato		

RUM

Bacardi	40 ml	15,-
Carta Blanca, Carta Negra, Carta Oro, Spiced		
Bacardi 8 Anos	40 ml	26,-
Bacardi Gran Reserva 10 Anos	40 ml	29,-
Dictador 20 YO	40 ml	34,-
Pyrat XO Reserve	40 ml	37,-

MAKARONY / PASTAS

Tagliolini al pesto pomodoro

42 ,-

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

RYBY I OWOCE MORZA

FISHES & FRUTTI DO MARE

Sezonowa ryba

Seasonal fish

* cena zależna od rodzaju ryby

* *the price depends on the type of fish*

Ośmiornica z grilla

99 ,-

Grilled octopus

hummus / relish paprykowy / pieprzycza / cieciorka / sumak / falafele
hummus / pepper relish / baby cress / chickpeas / sumac / falafels

MIĘSO / MEATS

Grillowana argentyńska polędwica wołowa 49 ,- / 100 g

Grilled Argentinian beef fillet

sezonowe warzywa / sos z czerwonego wina

seasonal vegetables / red wine sauce

WARZYWA / VEGETABLES

Patatas bravas

19 ,-

aioli paprykowe

pepper aioli

Warzywa sezonowe

24 ,-

Seasonal vegetables

dressing sherry

sherry dressing

Fasolka szparagowa

34 ,-

French green bean

kozi ser / szalotka / biały ocet balsamiczny / estragon

goat cheese / shallots / white balsamic vinegar / tarragon

PIWA BUTELKOWE

BOTTLED BEERS

Grimbergen Double	300 ml	18,-
Grimbergen Blond	300 ml	18,-
Grimbergen Blanche	300 ml	18,-
Okocim 0%	500 ml	15,-

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

FRESH JUICES

pomarańczowy, grejfrutowy, mix <i>orange, grapefruit, mix</i>	250 ml	18,-
--	--------	------

NAPOJE ZIMNE / *COLD BEVERAGES*

Coca Cola, Coca Cola Zero	250 ml	10,-
Tonic water Fentimans	200 ml	16,-
Kropla Beskidu / Delice <i>(mineral water / sparkling water)</i>	330 ml	12,-
Acqua Panna / San Pellegrino	750 ml	15,-
Red Bull	750 ml	19,-
	250 ml	12,-

SOKI CAPPY / *JUICES*

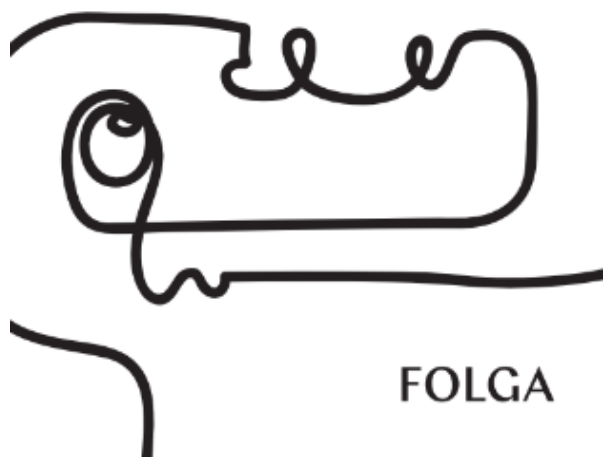
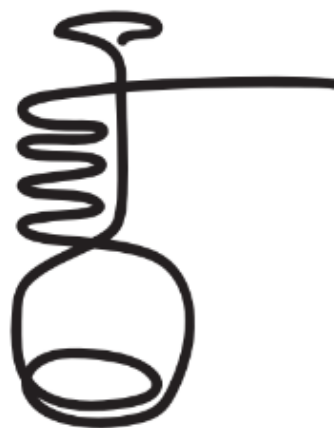
pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłkowy grejfrutowy <i>orange, blackcurrant, apple grapefruit</i>	250 ml	10,-
--	--------	------

NA SŁODKO / SWEETS

Profiterole	1 szt / 9 ,-
<i>creme chantilly / ganache czekoladowy</i> <i>crème chantilly / chocolate ganache</i>	
Eton mess	27 ,-
<i>coulis truskawkowe / owoce sezonowe / creme chantilly</i> <i>strawberry coulis / seasonal fruits / crème chantilly</i>	
Owoce leśne	29 ,-
<i>Forest fruits</i>	
<i>kwaśna śmietana / werbena</i> <i>sour cream / verbena</i>	
Sorbety i Lody (domowe)	1 gałka / 7 ,-
<i>sorbet & ice cream (homemade)</i>	
Premium smaki lodów lub sorbetów	1 gałka / 11 ,-
<i>Premium flavors ice cream or sorbet</i>	

Do stolików powyżej pięciu osób doliczana jest opłata serwisowa wysokości 12% wartości rachunku.

To the tables above 5 persons 12% service charge will be added to your bill



FOLGA

HERBATY RICHMONT / *TEAS*

Ceylon Gold, Earl Grey, Rooibos Sunrise, 15,-
Gunpowder Green, Peppermint, Forest Fruits,
White Pearl, Green Jasmine

KAWY / *COFFEE*

Espresso 9,-
Americano 12,-
Double Espresso 12,-
Cappuccino 13,-
Flat White 14,-
Caffe Latte 15,-
Irish Coffee 25,-