



FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

AMUSE-BOUCHE

Ostrygi / Oysters:

z cytryną / dressing mignonette / "ponzu"
with lemon / mignonette dressing / "ponzu"

- Pacyficzna / Pacific	1 szt / 18 ,-
- Oysri	1 szt / 19 ,-
- Fine de claire	1 szt / 21 ,-
- Gillardeau	1 szt / 32 ,-

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

MAKARONY / PASTAS

Orecchiette z kurkami

47 ,-

Orecchiette with chanterelles

żółtko / masło / pietruszka / czosnek / chilli / duxelles

egg yolk / butter / parsley / garlic / chilli / duxelles

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 / pieprzyca / cieciora / sumak / falafele

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

MIĘSO / MEATS

Grillowany Rostbef USA Angus Prime "Star Ranch" **Grilled Sirloin steak USA Angus Prime "Star Ranch"**

sezonowe warzywa / sos z czerwonego wina 49 ,- / 100 g
seasonal vegetables / red wine sauce

WARZYWA / VEGETABLES

Patatas bravas 19 ,-

aioli paprykowe
pepper aioli

Warzywa sezonowe 24 ,-
Seasonal vegetables

dressing sherry
sherry dressing

Młody kalafior 32 ,-
Young cauliflower

wiejska śmietana / orzech / kolendra / chutney pomidorowy
country cream / walnut / coriander / tomato chutney

Brokuł palony 24 ,-
Burned broccoli

szalotka / chilli / imbir / czosnek
shallots / chilli / ginger / garlic

NA SŁODKO / SWEETS

Profiterole	1 szt / 9 ,-
<i>creme chantilly / ganache czekoladowy</i> <i>crème chantilly / chocolate ganache</i>	
Beza	24 ,-
<i>Meringue</i>	
<i>maliny / owoce leśne / creme chantilly</i> <i>raspberries / forest fruits / creme Chantilly</i>	
Śliwki	27 ,- / 35 ,-
<i>Purple plums</i>	
<i>orzechy laskowe / kwaśna śmietana / calvados</i> <i>hazelnuts / sour cream / calvados</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