

# FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

# AMUSE-BOUCHE

## **Ostrygi / Oysters:**

z cytryną / dressing mignonette / marakuja  
*with lemon / mignonette dressing / Passion Fruit*

- <b>Pacyficzna / Pacific</b>	1 szt / 18 ,-
- <b>Belon</b>	1 szt / 21 ,-
- <b>Gillardeau</b>	1 szt / 39 ,-

## **Krewetki w a'la tempurze**

1 szt / 19 ,-

### ***Shrimp in a'la tempura***

aioli cytrynowe  
*lemon aioli*

## **Croquetas z jelenia**

1 szt / 12 ,-

### ***Deer croquetas***

jus / gorczyca / majonez  
*jus / mustard / mayonnaise*

## **Antonius Caviar \*\*\*\*\***

	<b>Siberian</b>	<b>Oscietra</b>
<b>3 g</b>	39 ,-	49 ,-
<b>5 g</b>	59 ,-	69 ,-
<b>30 g*</b>	290 ,-	370 ,-
<b>50 g*</b>	490 ,-	590 ,-

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

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

## SAŁATKI / SALADS

**Halloumi & Burak**

39 ,-

***Halloumi & Beetroot***

figi / burak / miks sałat

*figs / beetroot / lettuce mix*

## 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

### **Spaghetti**

47 ,-

żółtko / pieprz / orzech laskowy / boczniak / Parmezan /  
Pecorino Romano  
*egg yolk / pepper / hazelnut / oyster mushroom / Parmesan /  
Pecorino Romano*

## RYBY I OWOCE MORZA

### *FISHES & FRUTTI DI 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 / cieciorka / sumak / falafele  
*hummus / pepper relish / baby cress / chickpeas / sumac / falafels*

## MIĘSO / MEATS

**Polska polędwica wołowa z Pniew - Simmental**  
***Polish beef tenderloin from Pniewy - Simmental***

54 ,- / 100 g

sezonowe warzywa / sos z czerwonego wina  
*seasonal vegetables / red wine sauce*

## WARZYWA / VEGETABLES

**Puree ziemniaczane** 19 ,-

***Potato puree***

**Gratin ziemniaczane** 27 ,- / 35 ,-

***Potato gratin***

**Warzywa sezonowe** 24 ,-

***Seasonal vegetables***

dressing sherry

**Topinambur & jajko** 35 ,-

***Jerusalem artichoke & egg***

zioła / wegański demi-glace

*herbs / wege demi-glace*

**Dynia & Gorgonzola** 37 ,-

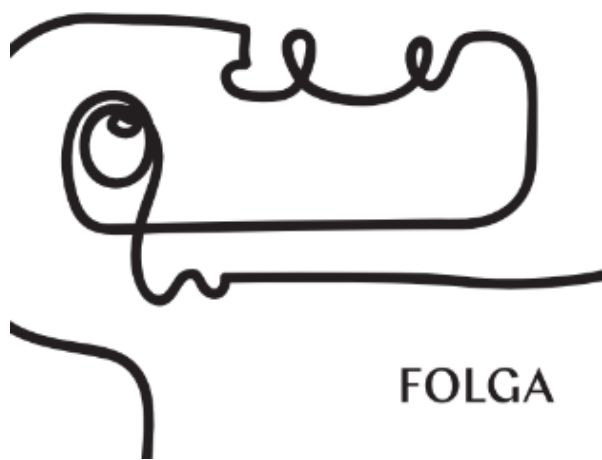
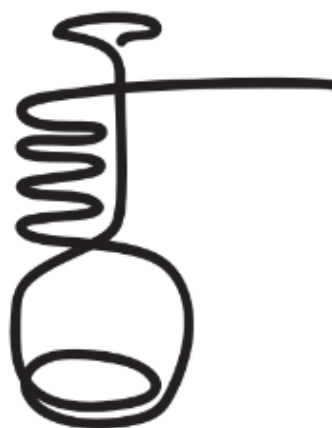
***Pumpkin & Gorgonzola***

## NA SŁODKO / SWEETS

<b>Profiterole</b> creme chantilly / ganache czekoladowy <i>crème chantilly / chocolate ganache</i>	1 szt / 9 ,-
<b>Tiramisu</b>	27 ,-
<b>Tarta tatin</b>	39 ,- / 2-4 os.
<b>Selekcja serów</b> <i>Selection of cheeses</i>	55 ,- / 1 os.
<b>Sorbety i Lody (domowe)</b> <i>sorbet &amp; ice cream (homemade)</i>	1 gałka / 7 ,-
<b>Premium smaki lodów lub sorbetów</b> <i>Premium flavors ice cream or sorbet</i>	1 gałka / 11 ,-

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

To the tables above 4 persons 12% service charge will be added to your bill



FOLGA