



# FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

# CHEF'S TASTING MENU CALIFORNIA VIBE

NASZE CZTERODANIOWE MENU DEGUSTACYJNE OPARTE JEST NA PRODUKTACH SEZONOWYCH. SPRAWDŹCIE, CZYM ZASKOCZY WAS DZISIAJ FOLGA !!!

*OUR FOUR COURSES TASTING MENU BASED ON SEASONAL PRODUCTS.  
CHECK WHAT THE FOLGA WILL SURPRISE YOU TODAY !!!*

## THE SURPRISE TASTING MENU:

- Standard	229 ,-
- <b>Peskatariańskie</b> <i>Pescatrian</i>	229 ,-
- <b>Wegetariańskie</b> <i>Vegetarian</i>	199 ,-

## WINE PAIRING:

- Standard	170 ,-
------------	--------



**CALIFORNIA**  
WINES

# AMUSE-BOUCHE

## **Ostrygi / Oysters:**

z cytryną / dressing mignonette  
*with lemon / mignonette dressing*

- <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 / 21 ,-

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

aioli cytrynowe  
*lemon aioli*

## **Arbuz & Feta**

3 szt / 12 ,-

### ***Watermelon & Feta***

mięta  
*mint*

## **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

**Bundz & Morele** 44 ,-

***Bundz & Apricots***

liście sałat / orzechy / pomidorki cherry / rodzynki  
*lettuce leaves / nuts / cherry tomatoes / raisins*

**Insalata mista** 27 ,-

liście sałat / ogórek / pomidorki cherry / czerwona cebula  
*lettuce leaves / cucumber / cherry tomatoes / red onion*

**Fasolka szparagowa & kozi ser** 49 ,-

***French beans & goat cheese***

szalotka  
*shallot*

## SUROWE I MARYNOWANE

### RAW & CURED

**Tatar wołowy** 49 ,-

***Beef tartare***

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

**Ceviche z tuńczyka Yellowfin** 59 ,-

***Yellowfin tuna ceviche***

kukurydza / mleko tygrysie / czerwona cebula / kolendra / awokado  
*corn / tiger milk / red onion / coriander / avocado*

## MAKARONY / PASTAS

**Ravioli z aragostą** 79,-

***Ravioli with aragosta***

sakura mix / masło

*sakura mix / butter*

**Rigatoni** 49,-

burrata / pomidory / migdały / pesto bazyliowe

*burrata / tomatoes / almonds / basil pesto*

## RYBY I OWOCE MORZA

### *FISH & FRUTTI DI MARE*

**Tuńczyk Yellowfin** 99,-

***Yellowfin tuna***

„sałatka peruwiańska”

*„Peruvian salad”*

**Ośmiornica z grilla** 119,-

***Grilled octopus***

hummus / relish paprykowy / cieciora / sumak / falafele

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

## MIĘSO / MEATS

**Polska polędwica wołowa** 59 ,- / 100 g

***Polish beef tenderloin***

sezonowe warzywa / sos z czerwonego wina

*seasonal vegetables / red wine sauce*

**Preso Iberico** 39 ,- / 100 g

chimichurri

## WARZYWA / VEGETABLES

**„Patatas bravas” z młodych ziemniaków** 17 ,-

***„Patatas bravas” from young potatoes***

„pesto” z rukwi wodnej

*Watercress „pesto”*

**Bób** 49 ,-

***Broad bean***

chorizo / żółtko

*chorizo / yolk*

**Warzywa sezonowe** 24 ,-

***Seasonal vegetables***

dressing sherry

**Kalarepa** 34 ,-

***Kohlrabi***

rzodkiewka / orzech laskowy / dressing cytrusowy

*radish / hazelnut / citrus dressing*

# NA SŁODKO / SWEETS

<b>Profiterole</b>	1 szt / 11 ,-
creme chantilly / ganache czekoladowy <i>crème chantilly / chocolate ganache</i>	
<b>„Sernik”</b>	32 ,-
<b>„Cheesecake”</b>	
owoce sezonowe / coulis truskawkowe / orzechy <i>seasonal fruit / strawberry coulis / nuts</i>	
<b>Crème brûlée</b>	24 ,-
tonka / yuzu	
<b>Sorbety i Lody (domowe)</b>	1 gałka / 11 ,-
<b><i>Sorbet &amp; ice cream (homemade)</i></b>	<i>1 scoop</i>

Do stolików powyżej czterech osób doliczana jest opłata serwisowa wysokości 12,5 % wartości rachunku.

To the tables above 4 persons 12,5 % service charge will be added to your bill