

# FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

# CHEF'S TASTING MENU

**NASZE PIĘCIODANIOWE MENU DEGUSTACYJNE OPARTE JEST  
NA PRODUKTACH SEZONOWYCH.**

**SPRAWDŹCIE, CZYM ZASKOCZY WAS DZISIAJ FOLGA !!!**

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

## **THE SURPRISE TASTING MENU \***

**- Classic** 279 ,- / 379 ,-

**- Peskatariańskie** 279 ,- / 379 ,-  
*Pescatrian*

**WINE PAIRING** 179 ,-

\* opcja dostępna tylko dla całego stolika

\* *option available only for the whole table*

# AMUSE-BOUCHE

## **Ostrygi / Oysters:**

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

- **Pacyficzna / Pacific** 1 szt / 19 ,-
- **Fine de Claire** 1 szt / 26 ,-
- **Gillardeau** 1 szt / 39 ,-

**Krewetki w a'la tempurze** 1 szt / 21 ,-

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

aioli cytrynowe  
*lemon aioli*

**Brzoskwinia** 14 ,-

## ***Peach***

domowa ricotta / orzech laskowy  
*homemade ricotta / hazelnut*

**Croquetas rybny** 1 szt / 9 ,-

## ***Fish croquetas***

ragout cieciora / wędzony majonez  
*chickpea ragout / smoked mayonnaise*

## SAŁATKI / SALADS

<b>B &amp; B</b>	44 ,-
<i>bundz / buraki / jogurt / orzechy / dressing na zakwasie bundz / beetroot / yoghurt / nuts / sourdough dressing</i>	
<b>A'la Cezar</b>	39 ,-
<i>baby gem / kapary / aioli / anchois / Pecorino Romano baby gem / capers / aioli / anchois / Pecorino Romano</i>	
<b>Panzanella</b>	45 ,-
<i>pomidor / czerwona cebula / grzanki / bazylia tomato / red onion / croutons / basil</i>	

## SUROWE I MARYNOWANE RAW & CURED

<b>Tatar wołowy</b>	59 ,-
<b><i>Beef tartare</i></b>	
<i>polędwica wołowa / pikle / żółtko confit / grzanki beef fillet / pickles / egg yolk confit / croutons</i>	
<b>Ceviche z tuńczyka Yellowfin</b>	59 ,-
<b><i>Yellowfin tuna ceviche</i></b>	
<i>kukurydza / mleko tygrysie / czerwona cebula / kolendra / awokado corn / tiger milk / red onion / coriander / avocado</i>	

## 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***  
kukurydza BBQ / ponzu / kolendra  
*BBQ corn / ponzu / coriander*

**Ośmiornica z grilla** 129,-  
***Grilled octopus***  
hummus / relish paprykowy / cieciora / sumak / falafele  
*hummus / pepper relish / chickpeas / sumac / falafels*

## MIĘSO / MEATS

**Polska polędwica wołowa**

118 ,- / 200 g

***Polish beef tenderloin***

147 ,- / 250 g

kurki / sos z czerwonego wina

177 ,- / 300 g

*chanterelles / red wine sauce*

**Comber jagnięcy**

59 ,- / 100 g

***Rack of lamb***

młoda marchew / pesto / jogurt / jus

*young carrots / pesto / yogurt / jus*

## WARZYWA / VEGETABLES

**„Patatas bravas”**

17 ,-

***„Patatas bravas”***

aioli paprykowe

*pepper aioli*

**Fasolka szparagowa**

49 ,-

***French bean***

chorizo / bułka tarta

*chorizo / bread crumbs*

**Warzywa sezonowe**

24 ,-

***Seasonal vegetables***

dressing sherry

**Bakłażan**

38 ,-

***Eggplant***

tahini / jogurt / domowa sriracha / żółtko

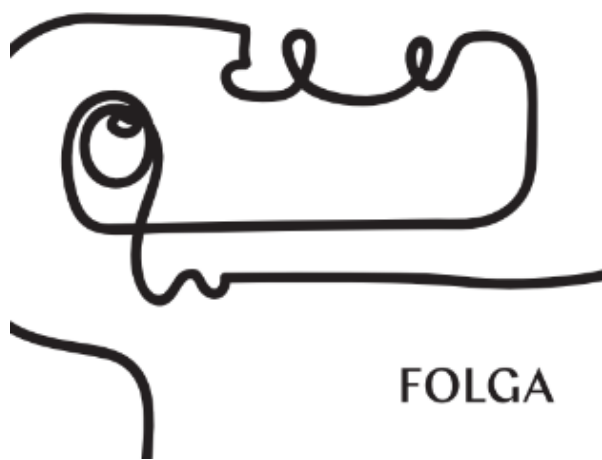
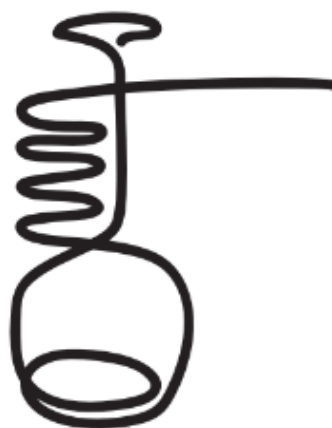
*tahini / yoghurt / home-made sriracha / yolk*

## NA SŁODKO / SWEETS

<b>Profiterole</b>	1 szt / 11 ,-
creme chantilly / ganache czekoladowy <i>crème chantilly / chocolate ganache</i>	
<b>Tarta czekoladowa</b>	34 ,-
<b>Chocolate tart</b> wiśnie / maldon / lody waniliowe <i>cherries / maldon / vanilla ice cream</i>	
<b>Crème brûlée</b>	24 ,-
tonka / yuzu	
<b>Sorbety i Lody (domowe)</b>	1 gałka / 12 ,-
<b>Sorbet &amp; ice cream (homemade)</b> 1 scoop	

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



FOLGA