



FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

THE SURPRISE TASTING MENU*

NASZE PIĘCIODANIOWE MENU DEGUSTACYJNE
PRZYGOTOWANE PRZEZ SZEFA KUCHNI TOMASZA TRACZA
ORAZ JEGO ZESPÓŁ JEST OPARTE NA WYSELEKJONOWANYCH
PRODUKTACH NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI.
SPRAWDŹCIE, CZYM ZASKOCZY WAS DZISIAJ FOLGA !!!

*OUR FIVE-COURSE TASTING MENU PREPARED BY THE CHEF
TOMASZ TRACZA AND HIS TEAM IS BASED ON SELECTED
PRODUCTS OF THE HIGHEST QUALITY.
CHECK WHAT THE FOLGA WILL SURPRISE YOU TODAY !!!*

- Standard	299 ,-
- Peskatariańskie <i>Pescatrian</i>	299 ,-
- Wegetariańskie <i>Vegetarian</i>	279 ,-

PREMIUM

- Trufla / Truffle 5g	89 ,-
- Antonius Caviar ***** 5g	59 ,-
- Wagyu	170 ,-

* opcja dostępna tylko dla całego stolika

* *option available only for the whole table*

WINE PAIRING	179 ,-
--------------	--------

TO START

Ostrygi / Oysters:

z cytryną / dressing mignonette / czerwone wino / domowa sriracha
with lemon / mignonette dressing / red wine / home made sriracha

- **Pacyficzne / Pacific** 1 szt / 22 ,-
- **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

Parmezan Krakers 18 ,-

Parmesan Crackers

ser feta / borowik

feta cheese / porcini

SEKCJA CROQUETAS 1 szt / 9 ,-

CROQUETAS SECTION

- **wołowy / beef**
- **jeleń / venison**
- **kaczka / duck**
- **rybny / fish**
- **cieciorka / chickpeas**

PRZYSTAWKI / STARTERS

B & B	44 ,-
bundz / buraki / jogurt / orzechy / dressing na zakwasie <i>bundz / beetroot / yoghurt / nuts / sourdough dressing</i>	
Topinambur	49 ,-
<i>Jerusalem artichoke</i>	
mus / chutney / pieczony / Granny Smith <i>mousse / chutney / baked / Granny Smith</i>	
Tatar wołowy	59 ,-
<i>Beef tartare</i>	
polska polędwica wołowa / pikle / żółtko confit / grzanki <i>polish beef fillet / pickles / confit egg yolk t / croutons</i>	
Ceviche z tuńczyka Yellowfin	59 ,-
<i>Yellowfin tuna ceviche</i>	
cytrusy / mleko tygrysy / czerwona cebula / kolendra / dynia <i>citrus / tiger milk / red onion / coriander / pumpkin</i>	
Tortellini z Pstrągiem Ojcowskim	59 ,-
<i>Tortellini with Ojcowski Trout</i>	
creme fraiche / chilli / imbir / kombu <i>creme fraiche / chilli / ginger / kombu</i>	

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

Ośmiornica z grilla 129,-

Grilled octopus

puree ziemniaczane / „escabeche” / papryka wędzona / sumak
potato puree / „escabeche” / smoked paprika / sumak

Pappardelle 59,-

grzyby leśne / duxelle / pecorino
wild mushrooms / duxelle / pecorino

Turbot 129,-

rydze / jarmuż / sos marmite
saffron milk cap / kale / marmite sauce

Kaczka 95,-

Duck

figa / dynia / jus / krokiet
fig / pumpkin / jus / croquett

Polska polędwica wołowa 118,- / 200 g

Polish beef tenderloin 147,- / 250 g

borowik / puree szalotka / sos czerwone wino 177,- / 300 g
cep mushroom / shallot puree / red wine sauce

DODATKI / *SIDE DISH*

Ziemniaki Hasselback <i>Hasselback potatoes</i> chimichurri	17 ,-
Brukselka <i>Brussels sprouts</i> smalec chorizo / shitake / chilli <i>chorizo lard / shitake / chilli</i>	24 ,-
Warzywa sezonowe <i>Seasonal vegetables</i> dressing sherry	24 ,-
Dynia <i>Pumpkin</i> puree / pikle / kozi ser / ciastko z pestek dyni <i>puree / pickles / goat cheese / pumpkin seed cookie</i>	32 ,-
Sałatka bulgur <i>Bulgur salad</i> rodzynki / orzechy / zioła / jogurt <i>raisins / nuts / herbs / yoghurt</i>	34 ,-

NA SŁODKO / SWEETS

Choux buns	1 szt / 15 ,-
pistacje / maliny <i>pistachios / raspberries</i>	
Sernik dynia	34 ,-
<i>Pumpkin cheesecake</i> żurawina / lody cytrynowe <i>cranberry / cinnamon ice cream</i>	
Tarta Tatin	34 ,-
jabłka / karmel / lody waniliowe <i>apples / caramel / vanilla ice cream</i>	
Selekcja serów (dla 2 osób)	69,-
<i>Selection of cheeses (for 2 people)</i> chutney / domowe krakersy <i>chutney / homemade crackers</i>	
Sorbety i Lody (domowe)	1 gałka / 12 ,-
<i>Sorbet & ice cream (homemade)</i>	<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