

FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

THE SURPRISE TASTING MENU*

NASZE PIĘCIODANIOWE MENU DEGUSTACYJNE
PRZYGOTOWANE PRZEZ NASZ ZESPÓŁ KUCHARZY, JEST
OPARTE NA WYSELEKCYJONOWANYCH PRODUKTACH
NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI.
SPRAWDŹCIE, CZYM ZASKOCZY WAS DZISIAJ FOLGA !!!

*OUR FIVE-COURSE TASTING MENU PREPARED BY OUR
CHEFS TEAM IS BASED ON SELECTED PRODUCTS OF THE
HIGHEST QUALITY.*

CHECK OUT WHAT FOLGA WILL SURPRISE YOU TODAY !!!

* opcja dostępna tylko dla całego stolika

* *available only for the whole table*

- Standard	319,-
- Peskatariańskie	319,-
<i>Pescatarian</i>	
- Wegetariańskie	289,-
<i>Vegetarian</i>	

PREMIUM

- Trufla / Truffle 5g	89,-
Antonius Caviar ***** 5g	59,-
- Wagyu	170,-
WINE PAIRING (4 kieliszki / 4 glasses)	189,-

TO START

Ostrygi / Oysters:

z Cytryną / Dressing mignonette / Czerwone wino / Domowa sriracha
with Lemon / Mignonette dressing / Red wine / Homemade sriracha

- **Pacyficzne / Pacific** 1 szt / 22 ,-
- **Fine de Claire** 1 szt / 26 ,-
- **Gillardeau** 1 szt / 39 ,-

Żydowskie pasty (podawane z pieczywem)

Jewish spreads (served with homemade bread)

- **Matbucha** 13 ,-
- **Hummus** 12 ,-
- **Kawior żydowski / Jewish „caviar”** 15 ,-

Krewetki w a’la tempurze

1 szt / 21 ,-

Shrimp in a’la tempura

Aioli krewetkowe / Cytryna
Prawn Aioli / Lemon

Bigne

1 szt / 10 ,-

Mus grzybowy / Ser Gruyère
Mushroom mousse / Gruyère

PRZYSTAWKI / STARTERS

<i>Dodaj do dania: Czarna trufia zimowa, Basilicata, Włochy</i>	49,- / 3 g	89,- / 5 g
<i>Trufia Bianchetti, Basilicata, Włochy</i>		
<i>Add to any course: Winter black truffle, Basilicata, Italy</i>	49,- / 3g	89,- / 5g
<i>Truffle Bianchetti, Basilicata, Italy</i>		

Burak 45,-

Beetroot

Burak czerwony / Ser Kozi / Granny Smith / Orzech Pekan / ShisoRed
beetroot / Goats Cheese / Pecan Nuts / Shiso

Burrata z truflą 69,-

Truffle burrata

Trufia / Szalotka
Truffle / Challot

Bouillabaisse 79,-

Tuńczyk / Dorsz / Seler / Cebula / Pomidor
Tuna / Cod / Celery / Onion / Tomato

Tatar wołowy 53,- / 99,-*

Beef tartare

Gherkiny / Szalotka / Kapary / Żótko / Grzanki / Musztarda francuska
Gherkins / Challot / Capers / Yolk / Croutons / French mustard

Łosoś z Wysp Owczych „Gravlax” 59,-

Faroe Islands Salmon “Gravlax”

Guanciale / Baby gem / Lardo / Gorczyca / Lubczyk
Guanciale / Baby gem / Lardo / Mustard seeds / Lovage

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

Dodaj do dania: Czarna trufla zimowa, Basilicata, Włochy 49,- / 3 g 89,- / 5 g
Trufła Bianchetti, Basilicata, Włochy

Add to any course: Winter black truffle, Basilicata, Italy 49,- / 3g 89,- / 5g
Truffle Bianchetti, Basilicata, Italy

Tagliolini burro e tartuffo 119,-

Trufła / Masło / Żółtko
Truffle / Butter / Egg yolk

Rigatoni Ragoût 63,-

Wołownia / Pomidory / Czerwone wino / Parmezan
Beef / Tomatos / Red wine / Parmesan cheese

Ośmiornica z grilla 129,-

Grilled octopus
Fasola Jaś / Picalilly / Sumak
Bean / Picalilly / Roscoff onion / Sumak / Fennel

Tuńczyk Yellowfin 95,-

Yellowfin tuna
Brokuć / Mule / Panko / Veloute
Broccoli / Mussels / Panko / Veloute

Kaczka 93,-

Duck
Pierś / Krokiet z szarpaną kaczką / Marchew / Orzech laskowy / Jus
Breast / Pulled duck croquet / Carrot / Hazelnut / Jus

Polska polędwica wołowa 139,- / 200 g

Polish beef fillet 159,- / 250 g

Skorzonera / Puree z szalotki / Jus 179,- / 300 g
Salsify / Shallot puree / Jus

DODATKI / *SIDE DISH*

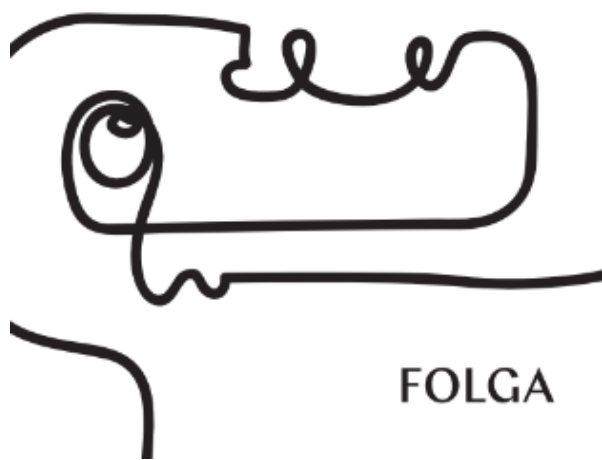
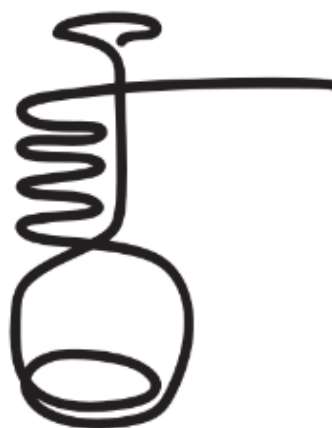
Patatas bravas	19,-
<i>Aioli paprykowe</i> <i>Bell pepper aioli</i>	
Brukselka	25,-
<i>Brussels sprouts</i>	
<i>Chorizo / Bocznik Mikołajkowy / Masło</i> <i>Chorizo / King's oyster mushroom / Butter</i>	
Warzywa sezonowe	23,-
<i>Seasonal vegetables</i>	
<i>Dressing sherry</i> <i>Sherry dressing</i>	
Kalafior	25,-
<i>Cauliflower</i>	
<i>Biała Czekolada / Orzech Włoski / Kolendra</i> <i>White chocolate / Walnut / Coriander</i>	
Zielone sałaty	19,-
<i>Green salads</i>	
<i>Pomidorki confit / Cebula czerwona / Oliwa</i> <i>Tomatos confit / Red onion / Olive oil</i>	

NA SŁODKO / SWEETS

Profiterol	1 szt / 12 ,-
<i>Profiterole</i>	
Chantilly / Malina / Czekolada <i>Chantilly / Raspberry / Chocolate</i>	
Crème Brûlée	32 ,-
Tarta Tatin	34 ,-
Jabłka / Karmel / Lody waniliowe <i>Apples / Caramel / Vanilla ice cream</i>	
Selekcja serów (dla 2 osób)	99,-
<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>	1 scoop

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

Please note that for tables of four or more; a service fee will be added to your final bill. Thank You



FOLGA