

# FOLGA

RESTAURANT & WINE BAR

## **W FOLDZE CHODZI O TO ŻEBY SIĘ DZIELIĆ...**

Koncept „food sharingowy” oparty jest na wzajemnych relacjach i bliskości, dlatego śmiało możecie zamówić kilka dań na stół i po prostu próbować – łączyć je ze sobą,  
mieszać smaki, doświadczać „nowego”, czuć radość, celebrować wspólne momenty, rozmawiać, uczyć się. Po prostu, czerpać ze wspólnego jedzenia tylko to co najlepsze... A za najlepsze odpowiedzialny jest cały  
Nasz zespół na czele, którego stoją Nasi Szefowie kuchni.

## **WITH FOLGA IT IS ALL ABOUT SHARING...**

*Our "food sharing" concept revolves around building beneficial bonds and staying close to the ones you cherish. By ordering a few dishes for the table, you can delight in the wonderful experiment of combining and blending flavours while celebrating the potential of invaluable experiences shared. Stay uplifted, conversational, curious, and gain wisdom, by immersing yourselves in great company and great food. Our entire team, spearheaded by our esteemed chefs, is committed to delivering the best experience possible.*

Tomasz Słonina & Nazar Danyliuk

# 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 ,-
- La Gauloise 1 szt / 41 ,-

**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

**Melon Kantalupa** 3 szt / 17 ,-  
Prosciutto di Parma / Taleggio / Sezam  
Prosciutto di Parma / Taleggio cheese / Sesame seeds

## PRZYSTAWKI / STARTERS

<b>A'la Cesar</b> Kalmar / Sałata rzymska / Parmezan / Anchois / Kapary <i>Calamari / Roman lettuce / Parmesan / Anchovies / Capers</i>	49 ,-
<b>Arbuz &amp; Feta</b> <b>Watermelon &amp; Feta</b> Mizuna / Musztardowiec / Orzech laskowy <i>Japanese mustard / Mustard greens / Hazelnut</i>	35 ,-
<b>Gaspacho</b> Pomidor / Arbuz / Ocet balsamiczny / Bazylia <i>Tomato / Watermelon / Balsamico / Basil</i>	29 ,-
<b>Carpaccio z łososia</b> <b>Salmon carpaccio</b> Ogórek / Gin / Rzodkiewka / Cytryna / Fenkuł / Koperek / Crémé Fraîche <i>Cucumber / Gin / Radish / Lemon / Fennel / Dill / Crémé Fraîche</i>	59 ,-
<b>Tatar wołowy</b> <b>Beef tartare</b> Gherkinsy / Szalotka / Kapary / Żółtko / Grzanki / Musztarda francuska <i>Gherkins / Shallot / Capers / Yolk / Croutons / French mustard</i>	55 ,- / 99 ,-*

# DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

## **Tagliolini burro e tartuffo**

Trufła / Masło / Żółtko  
*Truffle / Butter / Egg yolk*

119,-

## **Rigatoni & Burrata**

Burrata / Bazylia / Rzepak / Orzechy Pini / Parmezan  
*Burrata / Basil / Rape / Pini nuts / Parmesan*

49,-

## **Ośmiornica z grilla**

### **Grilled octopus**

Hummus / Papryka / Falafel / Sumak  
*Hummus / Bell pepper / Falafel / Sumak*

129,-

## **Dorada**

### **Sea bream**

Dziki brokuł / Rukiew wodna / Pomidorki confit / Sos Fumé  
*Wild Broccoli / Watercress / Confit tomatoes / Fumé sauce*

83,-

## **Kaczka**

### **Duck**

Krokiet / Kalarepa / Czereśnia / Orzech laskowy / Jus  
*Croquet / Kohlrabi / Cherry / Hazelnut / Jus*

93,-

139,- / 200 g

## **Polska połówka wołowa**

159,- / 250 g

### **Polish beef fillet**

Młoda Kapusta / Papryka / Czerwona cebula / Chorizo / Jus  
*Early cabbage / Bell pepper / Red onion / Chorizo / Jus*

179,- / 300 g

# WARZYWA / VEGETABLES

## **Młode ziemniaki**

23,-

### **Early potatoes**

Masło / Szalotka confit / Koperek / Śmietana  
*Butter / Shallot confit / Dill / Sour cream*

## **Pomidory**

35,-

### **Tomatoes**

Kapary z czosnku niedźwiedziego / Słonecznik / Ocet sherry  
*Wild garlic capers / Sunflower seeds / Sherry vinegar*

## **Warzywa w a'la tempurze**

29,-

### **Vegetables in a'la tempura**

Majonez ziołowy  
*Herbal mayonnaise*

## **Kalafior**

25,-

### **Cauliflower**

Biała Czekolada / Orzech Włoski / Kolendra  
*White chocolate / Walnut / Coriander*

## **Młode sałaty**

19,-

### **Spring lettuce leaves**

Pomidorki confit / Cebula czerwona / Oliwa  
*Tomatos confit / Red onion / Olive oil*

# NA SŁODKO / SWEETS

## **Profiterole**

1 szt / 12 ,-

### ***Profiteroles***

Chantilly / Malina / Czekolada

*Chantilly / Raspberry / Chocolate*

## **Eton Mess**

32 ,-

Truskawka / Prosecco / Kwiaty

*Strawberry / Prosecco / Flower*

## **Tiramisu**

39 ,-

Savoirdi / Mascarpone / Kawa / Jeżyna / Pedro Ximenez

*Savoirdi / Mascarpone / Coffee / Blackberry / Pedro Ximenez*

## **Selekcja serów (dla 2 osób)**

99 ,-

### ***Selection of cheeses (for 2 people)***

Chutney / Domowe krakersy

*Chutney / Homemade crackers*

## **Sorbety i Lody (domowe)**

1 gałka / 12 ,-

*Sorbet & ice cream (homemade)*

1 scoop

Do stolików powyżej czterech osób doliczany jest serwis kelnerski wysokości 12,5 % wartości rachunku.

Please note that for tables of four or more a service fee of 12,5 % will be added to your final bill. Thank You

## WÓDKA I DESTYLATY VODKA & DISTILLATES

Chopin Rye	18 ,-
Dwór Sieraków Ziemniak Kosher	24 ,-
Belvedere	30 ,-
Młody Ziemniak 2021	46 ,-
Frant	37 ,-
Miodula Prezydencka Sherry Cask 2015	48 ,-

## TEQUILA I MEZCAL

Lunazul Blanco	24 ,-
Lunazul Reposado	28 ,-
Aha Toro Anejo	52 ,-
Mezcal Derrumbes San Luis	38 ,-

## COGNAC I ARMAGNAC I BRANDY

Hennessy VS	37 ,-
Martell XO	118 ,-
Clos Martin Armagnac Millesime 1989	58 ,-
Calvados Père Magloire Pays D'Auge XO	45 ,-
Metaxa Private Reserve	52 ,-

## RUM

La Factoria Libre Del Ron El Blanco	19 ,-
Plantation Rum OFTD Overproof 69% ABV	28 ,-
Eminente Reserva 7	35 ,-
La Maison Du Rhum Ile Maurice Rum Batch 3	42 ,-

Pełna lista alkoholi dostępna u naszej obsługi...  
Ask our staff for a full alcohol list...



## APERITIV I DIGESTIV

Carpano Vermouth Rosso	24 ,-
Carlo Alberto Riserva Dry	49 ,-
Silvio Carta Blanco	48 ,-
Chopin Karmel Z Solq Himalajská	18 ,-
Amaro Averna	16 ,-
Fernet Branca/Menta	18 ,-
Limoncello	22 ,-
Mr. Black Cold Brew	28 ,-

## WHISKY

Pig's Nose	26 ,-
Monkey Shoulder Smokey Monkey Batch	42 ,-
Fettercairn 12	45 ,-
Tamdhu 12 Sherry Oak Cask	45 ,-
Auchentoshan Three Wood	46 ,-
Dalmore 12	52 ,-
Balvennie 14 Caribbean Cask	56 ,-
Talisker 2009 Distillers Edition B.2019	62 ,-
Lagavulin 16	67 ,-
Bruichladdich Port Charlotte SC: 01 2012	72 ,-
Octomore 5, Edition 09.3 Dialogos	198 ,-

## WHISKEY I BOURBON

Kavalan Concertmaster Port Cask Finish	49 ,-
Nikka Youichi Bourbon Wood Finish 2018	168 ,-
Wild Turkey	21 ,-
Elijah Craig Small Batch	36 ,-

Pełna lista alkoholi dostępna u naszej obsługi...  
Ask our staff for a full alcohol list...

## GIN & TONIC

Hayman's London Dry & Thomas Henry Dry Tonic  
Polish Forest Gin & Thomas Henry Botanical  
Edinburgh Seaside & Fever Tree Mediterranean  
1689 Queen Mary Pink & Fentimans Pink Grapefruit  
42,-

## COCKTAILS

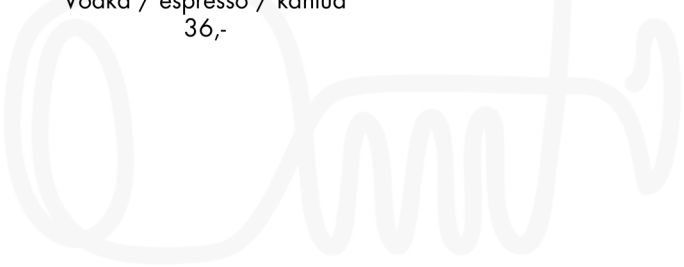
French 75  
Gin / cytryna / syrop cukrowy / prosecco  
Gin / sour / sweet sirup / prosecco  
39,-

Martinez  
Gin / słodki wermut / luxardo maraschino / orange bitters  
Gin / vermouth rosso / luxardo maraschino / orange bitters  
35,-

Old Fashioned  
Bourbon / angostura / cukier brązowy  
Bourbon / angostura / brown sugar  
31,-

Whisky Sour  
Bourbon / cytryna / syrop cukrowy / angostura  
Bourbon / sour / sweet sirup / angostura  
34,-

Espresso Martini  
Wódka / espresso / kahlua  
Vodka / espresso / kahlua  
36,-



## PIWO / BEER

Brooklyn Lager 400 ml.	18 ,-
Kronenburg 1664 Blanc 400 ml.	26 ,-
Grimbergen Double Ambre 330 ml.	23 ,-
Zatecky 0% 500 ml.	17 ,-

## HERBATY ORGANICZNE / ORGANIC TEAS

English Breakfast, Earl Grey, Sencha, Jasmine Green, Chamomile Citron, Blueberry Merlot, Peach Blossom	19 ,-
---	-------

## KAWY / COFFEE

Espresso	10 ,-
Americano	14 ,-
Double Espresso	14 ,-
Cappuccino	14 ,-
Flat White	16 ,-
Caffe Latte	16 ,-

## NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite 250 ml	16 ,-
--	-------

Thomas Henry Tonic, Dry, Bitter Lemon, Cherry Blossom, Botanical, Bitter Lemon Tonic, Spicy Ginger 200 ml	18,-
--	------

Kinga Pienińska 750 ml	16 ,-
------------------------	-------

## SOKI / JUICES

Pomarańczowy, Czarna porzeczka, Jabłkowy, 250 ml	15 ,-
--	-------

Orange, Blackcurrant, Apple, Grapefruit Sok wyciskany pomarańczowy / grejfrutowy Fresh orange / grapefruit juice 250 ml	22 ,-
---	-------