

FOLGA

FOLGA IS ABOUT FOOD SHARING
#foodsharing_concept


MICHELIN
2024


MICHELIN
2025

SILVER STAR WINNER
BEST SHORT LIST



**STAR
WINE
LIST**
OF THE
YEAR

STAR WINE LIST
OF THE YEAR 2026
INTERNATIONAL OPEN

Łącząc smaki kuchni żydowskiej,
przeplatamy je z nowoczesną kuchnią europejską.
Nasz koncept to "foodsharing" - oparty jest na wzajemnych
relacjach i bliskości, dlatego śmiało możecie zamawiać
małe i większe talerzyki na
stół i po prostu próbować - łączyć je ze sobą, mieszać
smaki, doświadczyć "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!

Blending the essence of Jewish culinary traditions with contemporary European flair, we seamlessly fuse the two to create a unique dining experience. Our philosophy revolves around "food sharing," emphasizing mutual connections and intimacy. Here, you can effortlessly order an array of small and large plates for the table, encouraging exploration and experimentation. Mix and match flavors, savor the novelty, and relish in shared moments of joy, celebration, conversation, and learning.

Our dedicated team, led by our skilled chefs, ensures nothing but the finest culinary delights for our guests.

#foodsharing_concept

GLORIA



NA START - TO START

ZACZYNAMY FOLGOWANIE!

Let's start sharing!

OSTRYGI | OYSTERS:

Cytryna | Dressing mignonette | Domowa sriracha

Lemon | Mignonette Dressing | Homemade sriracha

Pacyficzne | Pacific

1 szt./1 piece 19,-

Fine de Claire

1 szt./1 piece 25,-

Gillardeu

1 szt./1 piece 32,-

Masło palone | Roasted butter

17,-

Masło truflowe | Truffle butter

29,-

Czarna trufla | Nero Pregiato Truffle

3 g 39,-

5 g 57,-

Żydowskie pasty (podawane z pieczywem)

Jewish spreads (served with bread)

Baba ghanoush

18,-

Kawior żydowski | "Jewish caviar"

17,-

Hummus

19,-

Krewetka | Shrimp

1 sztuka/1 piece 21,-

A'la Tempura | Prosecco | Aioli

A'la Tempura | Prosecco | Aioli

Arancini

1 sztuka/1 piece 17,-

Czosnek niedźwiedzi | Parmezan | Majonez cytrynowy

Wild garlic | Parmesan | Lemon mayonnaise

CLUB



NASZE TAPASY / TAPAS MENU

NASZE TAPASY | OUR TAPAS

Krem ze szparagów | Asparagus soup 44,-
Bundz | Słonecznik | Zioła
Bundz - local mountain cheese | Sunflower seeds | Herbs

Sałatka Cezar | Ceaser salad 59,-
Kurczak | Anchois | Grzanki
Chicken | Anchovies | Croutons

Ceviche 69,-
Dorado | Mango | Batat
Sea bram | Mango | Sweet potato

Tatar wołowy | Beef tartare 59,- | *93,-
Pikle | Szalotka | Żółtko
Pickles | Shallot | Yolk
*Czarna trufla | Nero Pragiato Truffle



DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

Rigatoni

Krewetki | Bisque | Chilli
Shrimps | Bisque | Chili

63,-

Linguine Uncinatum | Linguine with Uncinatum truffle

Czarna trufla | Masło | Żółtko
Black truffle | Butter | Yolk

98,-

Burger z Wagyu | Wagyu burger

Mimolette | Majonez truflowy | Frytki | BBQ
Mimolette | Truffle mayo | Fries | BBQ

69,-

Pierś z kaczki | Duck breast

Buraki | Agrodolce | Jus
Beetroots | Agrodolce | Jus

78,-

Miecznik | Swordfish

Pak-Choi | Brokuł | Salsa vierge
Pak-Choi | Broccoli | Salsa vierge

97,-

Ośmiornica | Octopus

Puree ziemniaczane | Papryka | Oliwki Kalamata
Potatoes puree | Bell pepper | Kalamata olives

135,-

Rostbef sezonowany na sucho 30 dni |

Roast beef, dry-aged for 30 days

Kapusta | Ser Bursztyn | Chimichurri
Cabbage | „Bursztyn” cheese | Chimichurri

149,-

Wellington wołowy | Beef Wellington *

Puree ziemniak | Bocznik królewski | Sos pieprzowy
Mashed potatoes | King oyster mushrooms | Pepper sauce

179,-

*dostępny od czwartku do niedzieli
available Thursday to Sunday

WARZYWA | VEGETABLES

Ogórek gruntowy | Cucumber 21,-

Rzodkiewka | Czosnek niedźwiedzi | Orzech pini

Radish | Wild garlic | Pine nut

Sałata masłowa | Butterhead lettuce 19,-

Kwaśna śmietana | Panco | Majonez szczypiorkowy

Sour cream | Panco | Chive mayonnaise

Szparagi | Asparagus 46,-

Ser Raclette | Jajko | Palone masło

Raclette Cheese | Egg | Roasted Butter

Młode ziemniaki | Young potatoes 24,-

Creme fraiche | Szalotka | Koperek

Creme fraiche | Shallot | Dill

Kalafior | Cauliflower 39,-

Biała czekolada | Orzechy pekan | Panco

White chocolate | Pecans | Panco



NA SŁODKO - SWEETS

SWEETS

Profiterol

1 szt /1 piece 17,-

Pistacja | Malina | Sos karmelowy

Pistachio | Raspberry | Caramel sauce

Tiramisu

38,-

Mascarpone / Wiśnia / Pedro Ximenez

Mascarpone / Cherries / Pedro Ximenez

Pavlova

39,-

Truskawki | Krem pâtissière | Ocet balsamiczny

Strawberries | Pâtissière cream | Balsamic vinegar

Domowe lody i sorbety

Homemade ice cream and sorbet

1 gałka/1 scoop 13,-

FOODSHARING MENU EXPERIENCE

290 PLN / osoba
190 PLN / wine pairing

Starannie wyselekcjonowane dania z naszej karty podajemy w formie stworzonej do wspólnego celebrowania chwil przy stole.

To zaproszenie do kulinarnej podróży przez autorską kuchnię Folgi – gdzie klasyka spotyka się z nowoczesną interpretacją, a każde danie staje się częścią większej opowieści.

Menu serwowane jest dla całego stołu, od minimum dwóch osób, by doświadczenie było spójne, harmonijne i w pełni dzielone.

FOOD SHARING MENU EXPERIENCE

290 PLN / person
Wine pairing 190 PLN / person

A carefully curated selection of dishes from our menu, served in a format designed to celebrate shared moments at the table.

An invitation to a culinary journey through Folga's signature cuisine — where classic flavors meet modern interpretation, and each dish becomes part of a greater story.

The menu is served for the entire table, for a minimum of two guests, ensuring a cohesive, harmonious and fully shared experience.