



# FOLGA

FOLGA IS ABOUT FOOD SHARING  
#foodsharing\_concept



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,-

**Feta | Słonecznik | Zioła**

Feta | Sunflower seeds | Herbs

### **Sałatka Cezar | Ceaser salad**

59,-

**Kurczak | Anchois | Grzanki**

Chicken | Anchovies | Croutons

### **Ceviche**

69,-

**Dorada | Truskawka | Rabarbar**

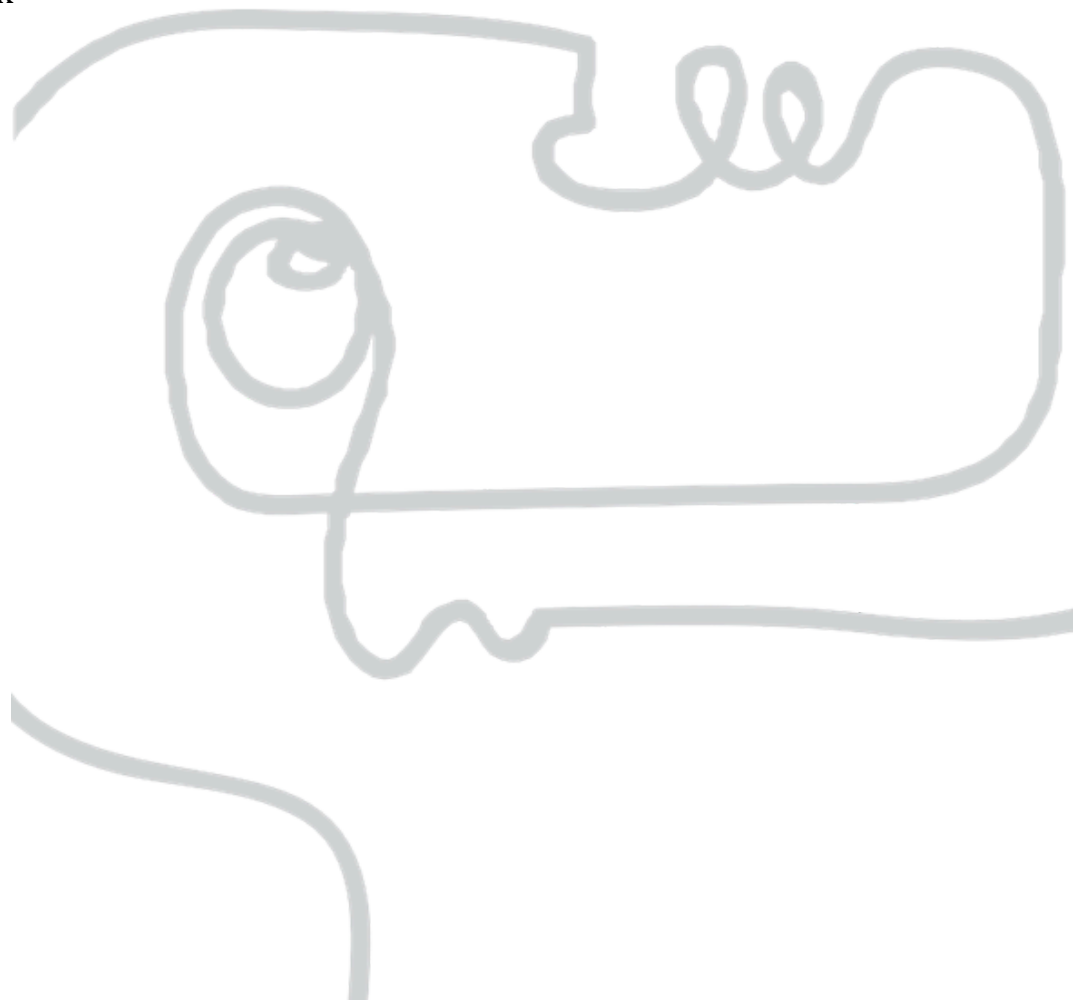
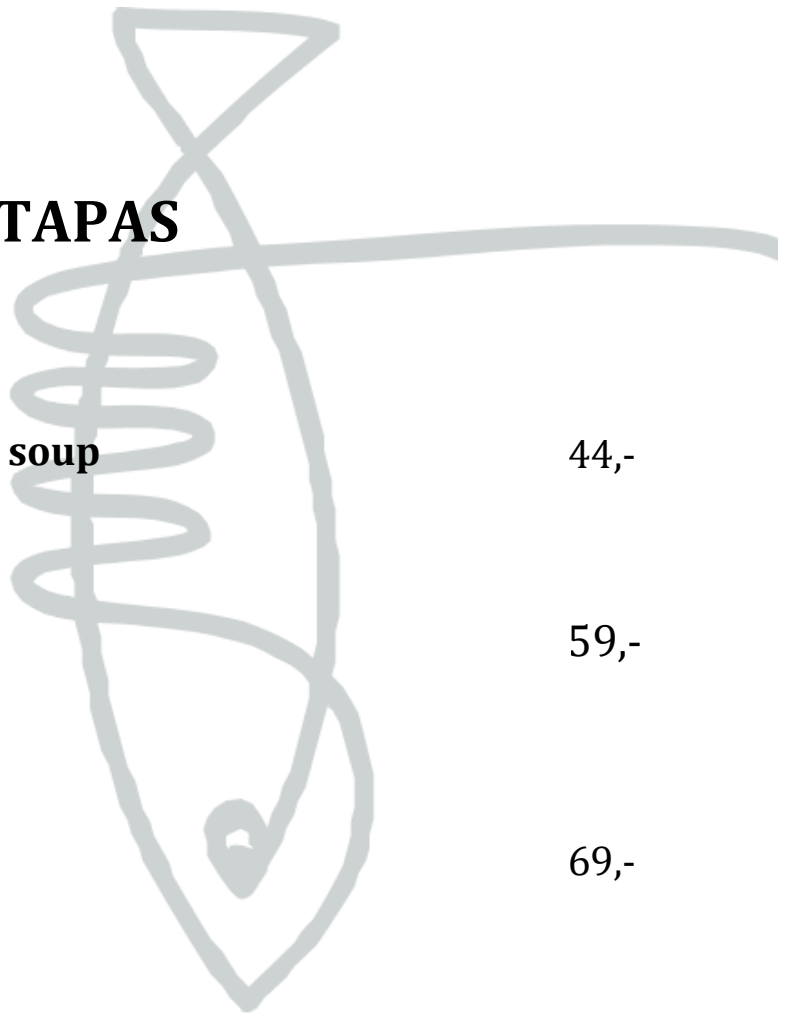
Sea bream | Strawberry | Rhubarb

### **Tatar wołowy | Beef tartare**

59,-

**Pikle | Szalotka | Żółtko**

Pickles | Shallot | Yolk





# RESTAURANT COCOA BAR COCOA

DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

### Rigatoni

Krewetki | Bisque | Chilli

Shrimps | Bisque | Chili

63,-

### Linguine z Burratą | Linguine Burrata

Czosnek | Pini | Migdały

Garlic | Pine nuts | Almonds

45,-

### 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

Bób | Cieciora | Ziemniak

Broad bean | Chickpeas | Potato

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  
availablee Thursday to Sunday

## **WARZYWA | VEGETABLES**

**Ogórek gruntowy | Cucumber** 21,-

**Rzodkiewka | Czosnek niedźwiedzi | Orzech pini**  
Radish | Wild garlic | Pine nut

**Panzanella** 27,-

**Rukola | Pomidory | Grzanki**  
Arugula | Tomatoes | Croutons

**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**

**Pistacja | Malina | Sos karmelowy**  
Pistachio | Raspberry | Caramel sauce

1 szt /1 piece 17,-

### **Tiramisu**

**Mascarpone / Wiśnia / Pedro Ximenez**  
Mascarpone / Cherries / Pedro Ximenez

38,-

### **Rabarbar pod kruszonką**

**Truskawki | Migdały | Ocet balsamiczny**  
Strawberries | Pâtissière cream | Balsamic vinegar

39,-

### **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.