

FOLGA

SHARING CONCEPT

290 PLN od osoby

Wine pairing: 190 PLN od osoby

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. Proszę zauważyć, że do Państwa końcowego rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa.

Dziękujemy.

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.

Please note that a service charge will be added to your final bill for tables of tasting menu. Thank you.

ZACZYNAMY FOLGOWANIE!

OSTRYGI | OYSTERS :

Dressing z rabarbarem i bzem | Domowa sriracha

Dressing with rhubarb and elderflower | Homemade sriracha

1 szt. | 1 piece

Pacyficzne | Pacific 19,-

Fine de Claire 25,-

Gillardeau 32,-

Masło palone | Roasted butter 17,-

Żydowskie pasty (podawane z pieczywem)

Jewish spreads (served with bread)

Baba ghanoush 18,-

Hummus 17,-

Kawior żydowski | "Jewish caviar" 19,-

Krewetka | Shrimp 1 sztuka | 1 piece 21,-

A'la Tempura | Prosecco | Aioli

Arancini 1 sztuka | 1 piece 17,-

Papryka | Parmezan | Mayonez cytrynowy

Pepper | Parmesan | Lemon mayonnaise

NASZE TAPASY | OUR TAPAS

Gaspacho 27,-

Arbuz | Pomidory | Migdały
Watermelon | Tomatoes | Almonds

Sałatka Cezar | Caesar Salad 59,-

Kurczak | Anchois | Grzanki | Prosciutto
Chicken | Anchovies | Croutons | Prosciutto

Ceviche 69,-

Dorada | Czereśnia | Groszek cukrowy
Sea bream | Cherry | Sugar snap pea

Tatar wołowy | Beef tartare 59,-

Pikle | Szalotka | Żółtko
Gherkins | Shallot | Yolk

WARZYWA | VEGETABLES

Kapusta włoska | Savoy cabbage 21,-

Chili crunch | Majo porowo-szczypiorkowe | Panco
Chili crunch | Leek and chive mayo | Panco

Panzanella 27,-

Rukola | Pomidory | Grzanki
Arugula | Tomatoes | Croutons

Bób & Kurki | Broad beans & Chanterelles 36,-

Ricotta | Duxelles | Koperek
Ricotta | Duxelles | Dill

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

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

Risotto Kurki Gremolata Pecorino <i>Chanterelles Gremolata Pecorino</i>	53,-
Rigatoni Krewetki Bisque Chili <i>Shrimps Bisque Chili</i>	63,-
Burger z sarny Roe deer Burger Mimolette Majonez truflowy BBQ <i>Mimolette Truffle mayonnaise BBQ</i>	69,-
Pierś z Kaczki Duck Breast Buraki Agrodolce Jus <i>Beetroots Agrodolce Jus</i>	78,-
Biały Halibut White Halibut Fasolka szparagowa Soliród Sos Fumet <i>Green beans Glasswort Fumet sauce</i>	97,-
Ośmiornica Octopus Bób Cieciora Ziemniak <i>Broad beans Chickpeas Potato</i>	135,-
Polędwiczka iberico Iberico tenderloin Jabłko Jarmuż Słonina Apple Kale Lard	129,-
Wellington Beef Wellington* Puree kurkowe Dzik brokuł Sos pieprzowy <i>Chanterelle puree Wild broccoli Pepper sauce</i>	179,-
Foie gras	49,-

**Dostępny od czwartku do niedzieli w limitowanej ilości*

** Available from Thursday to Sunday in limited quantities*

DESERY | SWEETS

Profiterol

Biała czekolada / Malina / Ganache
White Chocolate / Raspberry / Ganache

1 szt./1 piece 17,-

Tiramisu

Mascarpone / Wiśnie / Pedro Ximenez
Mascarpone / Cherries / Pedro Ximenez

38,-

Morela | Apricot

Milkbread | Lody bakaliowe | Melisa
Milkbread | Nut ice cream | Lemon balm

39,-

Homemade ice cream and sorbet

1 gałka/1 scoop 13,-

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

HERBATA / TEA

Earl Grey, Sencha, Jasmine Green, Peppermint, Verbena,
Exotic Fruits, White Mango, Chamomile 23,-

KAWA / COFFEE

Używamy wyłącznie kawy jakości specjalty z polskiej palarni
HAYB. Bazujemy na ziarnach z Brazili (Cerrado)

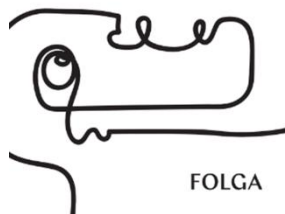
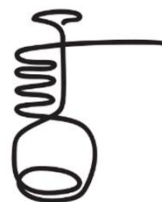
Espresso	12,-
Americano	15,-
Double Espresso	16,-
Cappuccino	16,-
Flat White	18,-
Caffe Latte	17,-

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca Cola Zero Cukru,	250 ml	18,-
Coca Cola Original taste, Sprite		
Thomas Henry Tonic, Dry, Cherry Blossom, Botanical, Spicy Ginger	200 ml	18,-
Bitter Lemon Tonic		
Water still/sparkling	750 ml	15,-

SOKI / JUICES

Cappy Orange, Cappy Apple	250 ml	18,-
Fresh squeezed orange/grapefruit juice	250 ml	26,-



BEER

PIWO LANE / DRAFT BEER

Żywiec	500 ml	24,-
Żywiec	300 ml	22,-
White Żywiec	500 ml	26,-
White Żywiec	300 ml	24,-

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Żywiec Porter	500 ml	24,-
Heineken, Heineken 0%	500 ml	25,-
Żywiec 0%	330 ml	17,-
Żywiec MalinaŻ 0%, MiętaŻ 0%, GrejfruŻ 0%, Żywiec 0% Bez i jabłko, Żywiec 0% Lipa i Pigwa	500 ml	24,-
Desperados Original, Desperados 0%	400 ml	24,-
Warka Radler Grejppfrut z Pomarańczą 0%,	500 ml	24,-
Warka Radler Cytryna 0%		
BIRRA MORETTI	300 ml	25,-



WHISKY

Fettercairn 12	48,-
Glenkinchie	38,-
Journeyman Last Feather Rye	48,-
Macallan 12	79,-
Laphroaig 10	55,-
Lagavulin 16	72,-
Ardbeg 10	42,-
Bruichladdich Port Charlotte SC:01 2012	72,-
Dingle Wheel of the Year La Le Bride	32,-

BOURBON

Elijah Craig Small Batch	36,-
Blanton's Gold Edition	94,-
Woodford Reserve	32,-
Angels Envy	56,-

RUM

Doorly's 3	24,-
Mezan XO	31,-
Companero Panama	36,-
Equiano	42,-
Foursquare Magisterium	93,-
Rammstein LTD	51,-

POLISH VODKA & DESTILLATS

Chopin Rye	24,-
Belvedere	36,-
Imma Distillery Classic Potato Vodka	21,-
Podole Wielkie Ziemiak	31,-
Krzeska ziołowa	46,-

TEQUILA & MEZCAL

Lunazul Blanco	29,-
Lunazul Reposado	29,-
Corralejo 1821 Extra Añejo	71,-
Mezcal Don Ramón Joven	51,-

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

Hennessy VS	41,-
Hennessy XO	162,-
Martell Cordon Blue	138,-
Kamil Barczentewicz Brandy	63,-
Clos Martin Armagnac XO	58,-
Calvados Père Magloire Pays D'Auge XO	45,-
Metaxa Private Reserve	49,-

Ask our staff for a full wine list.