

# 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

**Krijn** 19,-

**Fine de Claire** 25,-

**Gillardeau** 32,-

**Masło borowikowe | Porcini butter** 17,-

**Czarna trufla | Nero Pregiato Truffle** 3 g – 29,-

5 g – 43,-

## **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

### **Bouillabuisse**

97,-

Krewetka | Ośmiornica | Tuńczyk

*Shrimp | Octopus | Tuna*

### **Sałatka Cezar | *Caesar Salad***

59,-

Kurczak | Anchois | Grzanki | Prosciutto

*Chicken | Anchovies | Croutons | Prosciutto*

### **Ceviche**

69,-

Dorada | Gruszka | Kukurydza

*Sea bream | Pear | Corn*

### **Tatar wołowy | *Beef tartare***

59,- / 87,-\*

Pikle | Szalotka | Żółtko

*Gherkins | Shallot | Yolk*

**\* Czarna trufla / *Black truffle***

## WARZYWA | VEGETABLES

### **Kapusta włoska | *Savoy cabbage***

21,-

Chili crunch | Majo porowo-szczypiorkowe | Panko

*Chili crunch | Leek and chive mayo | Panko*

### **Dynia | Pumpkin**

27,-

Labneh | Suszone Pomidory | Sumak

*Labneh | Dried Tomatoes | Sumac*

### **Grzyby leśne | *Forest mushrooms***

39,- / 67,-\*

Kwaśna śmietana | Szałwia | Patisony

*Sour cream | Sage | Pattypan squash*

**\* Czarna trufla / *Black truffle***

### **Puree ziemniaczane | Mashed potatoes**

26,-

Guanciale | Szalotka | Szczypiorek

*Guanciale | Shallot | Chives*

### **Brokuł | *Broccoli***

32,-

Chili | Imbir | Czosnek

*Chilli | Ginger | Garlic*

# DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

|                                                                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Linguine z truflą Nero Pregiato</b><br><i>Linguine with Nero Pregiato Truffle</i><br>Czarna trufla   Masło   Żółtko<br><i>Black truffle   Butter   Yolk</i>  | 99,-  |
| <b>Rigatoni</b><br>Krewetki   Bisque   Chilli<br><i>Shrimps   Bisque   Chili</i>                                                                                | 63,-  |
| <b>Burger z jelenia   Deer burger</b><br>Mimolette   Majonez truflowy   BBQ<br><i>Mimolette   Truffle mayonnaise   BBQ</i>                                      | 69,-  |
| <b>Perliczka   Guinea fowl</b><br>Marchew   Jabłko   Jus<br><i>Carrot   Apple   Juice</i>                                                                       | 119,- |
| <b>Biały halibut   White halibut</b><br>Kapary   Soliród   Kukurydza<br><i>Capers   Samphire   Corn</i>                                                         | 97,-  |
| <b>Ośmiornica   Octopus</b><br>Patison   Hummus   Sezam<br><i>Pattypan squash   Hummus   Sesame</i>                                                             | 135,- |
| <b>Polędwiczka iberico   Iberico tenderloin</b><br>Jabłko   Jarmuż   Słonina<br><i>Apple   Kale   Lard</i>                                                      | 129,- |
| <b>Wellington   Beef Wellington*</b><br>Puree ziemniaczane   Boczniki królewski   Sos pieprzowy<br><i>Mashed potatoes   King oyster mushroom   Pepper sauce</i> | 179,- |

*\*Dostępny od czwartku do niedzieli w limitowanej ilości*

*\* Available from Thursday to Sunday in limited quantities*

## DESERY | SWEETS

### **Profiterol**

1 szt. | 1 piece 17,-

Biała czekolada | Malina | Ganache  
*White Chocolate | Raspberry | Ganache*

### **Tiramisu**

38,-

Mascarpone | Wiśnie | Pedro Ximenez  
*Mascarpone | Cherries | Pedro Ximenez*

### **Śliwki po kruszonką | Plums with crumble**

39,-

Migdały | Brandy | Lody z Kwaśnej Śmietany  
*Almonds | Brandy | Sour Cream Ice Cream*

### ***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.

