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,-
Grzyby Suszone| Parmezan | Majonez Truflowy
Dried Mushrooms | Parmesan | Truffle Mayonnaise

NASZE TAPASY | OUR TAPAS

Zupa Cebulowa | *Onion Soup* 43**,-**
Grzanki | Gruyere | Tymianek
Croutons | Gruyère | Thyme

Sałatka Cezar | *Caesar Salad* 59,-
Kurczak | Anchois | Grzanki | Prosciutto
Chicken | Anchovies | Croutons | Prosciutto

Ceviche 69,-
Tuńczyk | Granat | Edamame
Tuna| Pomegranate | Edamame

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 | Panco
Chili crunch | Leek and chive mayo | Panco

Dynia | Pumpkin 27,-
Labneh| Suszone Pomidory | Sumak
Labneh | Dried Tomatoes | Sumac

Brukselka | *Brussels sprouts* 29**,-**
Raclette | Chorizo | Orzech Arachidowy
Raclette | Chorizo | Peanut

Puree ziemniaczane | Mashed potatoes 26,-
Guanciale | Szalotka | Szczypiorek
Guanciale| Shallot | Chives

Brokuł | *Broccoli* 32,-
Chili | Imbir | Czosnek
Chilli | Ginger | Garlic

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

Linguine z truflą Nero Pregiato 99,-
Linguine with Nero Pregiato Truffle
Czarna trufla | Masło | Żółtko
Black truffle | *Butter* | *Yolk*

Rigatoni 63,-
Krewetki | Bisque | Chilli
Shrimps | *Bisque* | *Chili*

Burger z jelenia | *Deer Burger* 69,-
Mimolette | Majonez truflowy | BBQ
Mimolette | *Truffle mayonnaise* | *BBQ*

Pierś z Kaczki / *Duck Breast* 83**,-**
Marchew | Jabłko | Jus
Carrot | *Apple* | *Juice*

Biały Halibut | *White Halibut* 97,-
Kapary | Migdały | Kukurydza
Capers | Almonds | Corn

Ośmiornica | *Octopus* 135,-
Papryka | Hummus | Sezam
Pepper | Hummus | Sesame

Polędwiczka iberico | Iberico tenderloin 129.-
Jabłko | Jarmuż | Słonina
Apple | Kale | Lard

Wellington | *Beef Wellington** 179,-
Puree ziemniaczane | Boczniak królewski | Sos pieprzowy
Mashed potatoes | *King oyster mushroom* | *Pepper sauce*

Foie gras 49,-

***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*

Tarta Tatin 39**,-**
Sos Angielski | Tonka | Lody z Kwaśnej Śmietany
English Sauce | *Tonka* | *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.