

ISRAELI Food Sharing Concept

Buraki wolnogotowane, glazura z zaatarem i chilli, dressing z orzechów laskowych34	34
<i>Slow-cooked beetroot, zaatar and chili glaze, hazelnut dressing</i>	
Brukselki smażone z czarnym tahini, pikantny miód 38	38
kruszone nerkowce z sezamem i chilli	
<i>Brussels sprouts sautéed with black tahini, spicy honey, crushed cashews with sesame seeds and chili</i>	
Muhammara z nerkowcami, melasa z granatów, kolendra 42	42
<i>Muhammara with cashews, pomegranate molasses, coriander</i>	
Latkes z rozmarynem, labneh czosnkowy, jarmuż 36	36
<i>Rosemary latkes, garlic labneh, kale</i>	
Hummus z palonymi winogronami, chrupiąca cieciora, oliwa 39	39
<i>Hummus with grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil</i>	
Hummus z puree topinamburowym, piklowany topinambur 39	39
ekologiczny olej rzepakowy	
<i>Hummus with Jerusalem artichoke puree, pickled Jerusalem artichoke, organic rapeseed oil</i>	
Pieczony kalafior na puree z tahini, orzechy z pieprzem i cytryną 39	39
oliwa z oliwek, porzeczka, granat	
<i>Baked cauliflower with tahini puree, nuts with pepper and lemon, olive oil, red currants, pomegranate</i>	
Pieczona feta z konfiturą z pomidorów, morele z chilli 42	42
podsuszane pomidorki z rozmarynem	
<i>Baked feta with tomato jam, apricots with chili, dried tomatoes with rosemary</i>	
Kluseczki z topinamburu, palone masło, słonecznik karmelizowany 44	44
z pieprzem, sałatka z kiszzonego topinamburu z dymką	
<i>Jerusalem artichoke dumplings, brown butter, caramelized sunflower seeds with pepper, pickled Jerusalem artichoke salad with spring onions</i>	
Bakłażan z czarnym czosnkiem, labneh, trybuła, chrupiący czosnek 42	42
<i>Eggplant with black garlic, labneh, chervil, crispy garlic</i>	
Pieczony pasternak z miodem i czarnuszką, konfitura z pigwy i jabłek39	39
piklowana śliwka, olej z Góry Św. Wawrzyńca	
<i>Baked parsnip with honey and black cumin, quince and apple jam, pickled plum, rapeseed oil</i>	
Nasze kiszonki, zioła, olej 29	29
<i>Our pickles, herbs, oil</i>	
Pieczywo z Piekarni BAZAAR /our fresh bread	
Klasyczna Pita, oliwa, sól / classic Pita, oil, salt 9	9
Chleb pszenno - żytni z rodzynekami i orzechami / rye - wheat bread with raisins and nuts 9	9
Chątka drożdżowa /challah 9	9
Chleb gryczany bezglutenowy / gluten-free buckwheat bread 9	9

Ostryga Tia Mara od Maison Gillardeau /Tia Mara by Gillardeu Oysters	22
Ostryga Tia Mara od Maison Gillardeau - mignonette/ special	25
Tatar wołowy z gorczycą, kiszone boczniki, majonez grzybowy	49
cebulki perłowe, emulsja ziołowa <i>Beef tartare with mustard, pickled oyster mushrooms, mushroom mayonnaise, pearl onions, herbal emulsion</i>	
Grasica cielęca, puree z pieczonych buraków z demi glace	51
prażone pistacje, piklowana szalotka, baharat <i>Veal sweetbreads, roasted beetroots puree with demi glace, roasted pistachios, pickled shallots, baharat</i>	
Śledź litewski marynowany w baharacie z cytryną, labneh z chrzanem	39
sałatka z jabłek, olej z lnianki <i>Lithuanian herring marinated in baharat with lemon, labneh with horseradish, apple salad, camelina oil</i>	
Labrax w glazurze z harissy, płatki róż, perłowy kuskus, pietruszka, kolendra	64
<i>Harissa-glazed sea bass, rose petals, pearl couscous, parsley, coriander</i>	
Kurczak kukurydziany z szalotkami i tymiankiem, smażone ziemniaki	52
krem cebulowy, trybuła <i>Corn chicken with shallots and thyme, fried potatoes, onion cream, chervil</i>	
Gęsie serca na pikantnym gulaszu, pieczony topinambur	46
<i>Goose hearts on spicy goulash, baked Jerusalem artichoke</i>	
Baweta wołowa z pieczonym selerem i puree z selera	51
gremolata z orzechów włoskich i natki pietruszki, demi glace <i>Beef bavette with roasted celeriac and celeriac puree, walnuts and parsley gremolata, demi glace</i>	
Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną	51
<i>Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon</i>	
Biodrówka jagnięca z grilla, potrawka z pęczaku i strączków w demi glace	69
palone ziemniaki <i>Grilled lamb rump, pearl barley and legume stew in demi glace, roasted potatoes</i>	
Słodkie /sweet	
Mouhallabieh limionkowo - różany, pistacje, kandyzowana cytryna	34
<i>Lime - rose mouhallabieh, pistachios, candied lemon</i>	
Krem waniliowy z kiszoną cytryną, babka earl grey, owoce w syropie	34
<i>Vanilla cream with pickled lemon, earl grey cake, fruits with syrup</i>	
Pudding daktylowo dyniowy z karmelowym sosem	34
crème fraîche z kandyzowaną pomarańczą i dynią <i>Date and pumpkin pudding with caramel sauce, crème fraîche with candied orange and pumpkin</i>	
Daktyl Medjool faszerowany ricottą z kandyzowaną cytryną	14
<i>Medjool date stuffed with ricotta and candied lemon</i>	



Digestive cocktail

Havana 7, Chambord, Fernet Branca, lime	24
---	----

Powyżej 4 osób doliczamy opłatę serwisową 12% / We add 12 % service charge to group of 5 people and more