

ISRAELI Food Sharing Concept

Botwinka marynowana, buraki z kozim twarożkiem i zatarem 36 <i>Pickled chard, beetroot with goat's cheese and za'atar</i>	36
Kalarepa smażona z sumakiem i miętą, jogurt grecki 34 <i>Fried kohlrabi with sumac and mint, Greek yogurt</i>	34
Sałatka z dzikimi ziołami, palona feta, dressing kwiatowy, dukkah 29 <i>Wild herb salad, roasted feta, floral dressing, dukkah</i>	29
Młoda kapusta z masłem i koperkiem, skwarki z kalarepy..... 34 orzeszki ziemne z harissą <i>Young cabbage with butter and dill, kohlrabi cracklings, peanuts with harissa</i>	34
Muhammara z nerkowcami, melasa z granatów, kolendra 42 <i>Muhammara with cashews, pomegranate molasses, coriander</i>	42
Hummus z palonymi winogronami, chrupiąca cieciora, oliwa 39 <i>Hummus with grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil</i>	39
Szparagi zielone i dzikie pędy chmielu, sos holenderski z palonym masłem 38 kruszone nerkowce w karmelu <i>Green asparagus and wild hop shoots, hollandaise sauce with burnt butter, crushed cashews in caramel</i>	38
Kremowa feta z czosnkiem niedźwiedzim, prażone migdały, miód 42 <i>Creamy feta with wild garlic, roasted almonds and honey</i>	42
Kluski ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim 44 beurre blanc, chrupiący ser Bursztyn, zioła <i>Potato dumplings with wild garlic, beurre blanc, crispy Bursztyn cheese, herbs</i>	44
Bakłazan z czarnym czosnkiem, labneh, trybuła, chrupiący czosnek 42 <i>Eggplant with black garlic, labneh, chervil, crispy garlic</i>	42
Smażona soplówka z demi glace warzywnym 49 puree z karmelizowanego kalafiora, nasturcja <i>Fried Lion's Mane mushroom with vegetable demi glace, caramelized cauliflower puree, nasturtium</i>	49
Nasze kiszonki, zioła, olej 29 <i>Our pickles, herbs, oil</i>	29
Pieczywo z Piekarni BAZAAR /our fresh bread	
Klasyczna Pita, oliwa, sól / classic Pita, oil, salt 9	9
Chleb pszenno - żytni z rodzynkami i orzechami / rye - wheat bread with raisins and nuts 9	9
Chleb drożdżowy/challah 9	9
Chleb gryczany bezglutenowy / gluten-free buckwheat bread 9	9

Ostryga Tia Mara od Maison Gillardeau - mignonette/ special	25
<i>/Tia Mara by Gillardeu Oysters</i>	
Tatar wołowy z kremem z gryki, żółtko, piklowane nowalijki, dymka	49
<i>Beef tartare with buckwheat cream, egg yolk, pickled spring vegetables, spring onions</i>	
Smażona terrina z grasicy cielęcej z pistacjami i tymiankiem	51
szparagi, demi glace	
<i>Fried veal sweetbread terrine with pistachios and thyme, asparagus, demi glace</i>	
Śledź marynowany w ziołach, emulsja z kurkumą i kaparami	41
sałatka z ogórkiem i wasabi	
<i>Herb-marinated herring, turmeric and caper emulsion, cucumber and wasabi salad</i>	
Labraks 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 zatarem i cytryną, kremowa polenta	52
nowalijki smażone z masłem	
<i>Corn chicken with za'atar and lemon, creamy polenta, spring vegetables fried in butter</i>	
Szaszłyk z serc gęsich z dymką i rzodkiewką, glazura z baharatem	48
sałaty z ziołami z farmy	
<i>Goose hearts skewer with spring onions and radishes, baharat glaze, salads with herbs from the farm</i>	
Górka cielęca, puree ziemniaczane z emulsją ze szczypioru i kopru	74
<i>Veal loin, mashed potatoes with chives and dill emulsion</i>	
Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną	51
<i>Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon</i>	
Comber jagnięcy, puree z palonej kapusty, liście kapusty włoskiej z miętą	79
<i>Saddle of lamb, roasted cabbage puree, savoy cabbage leaves with mint</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>	
Rabarbar w galaretkie z białym winem i kwiatami, czekoladowe ciasto, maliny	34
<i>Rhubarb in jelly with white wine and flowers, chocolate cake, raspberries</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