# MENU 3.0 / 26 Chef - Wiktor Kowalski

## ISRAELI Food Sharing Concept

Smażona boćwina i jarmuż, prażone pini z czosnkiem, tahini z jogurtem ..... 36
*Sautéed Swiss chard and kale, toasted pine nuts with garlic, tahini with yogurt*

Kalarepa smażona z sumakiem i miętą, jogurt grecki ..... 34
*Kohlrabi with sumac and mint, Greek yogurt with lemon and garlic*

Sałatka z dzikimi ziołami, palona feta, dressing kwiatowy, dukkah ..... 32
*Wild herb salad, roasted feta, floral dressing, dukkah*

Fattoush z papryką igołomską i jalapeno, chrupiąca chałka z sumakiem ..... 34
*Fattoush with Igołomia pepper and jalapeño, crispy challah with sumac*

Muhammara z nerkowcami, melasa z granatów, kolendra ..... 42
*Muhammara with cashews, pomegranate molasses, coriander*

Hummus z palonymi winogronami, chrupiąca cieciorka, oliwa ..... 39
*Hummus with grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil*

Korzeń młodego selera confit z porzeczkami, krem z karmelizowanej serwatki ..... 38
*Young celeriac root confit with currants, caramelized whey cream*

Kremowa feta z pikantnymi czereśniami, prażone migdały, miód z zatarem ..... 42
*Creamy feta with spicy cherries, toasted almonds, and za'atar honey*

Kluseczki ziemniaczane z dymką, beurre blanc, smażone kurki z tymiankiem ..... 44
*Potato dumplings with spring onion, beurre blanc, sautéed chanterelles with thyme*

Bakłażan grillowany z cytryną i miętą, granat, natka pietruszki ..... 42
*Grilled eggplant with lemon and mint, pomegranate seeds, and parsley*

Smażona soplówka z demi glace warzywnym ..... 49
puree z karmelizowanego kalafiora, nasturcja
Fried Lion's Mane mushroom with vegetable demi glace,
caramelized cauliflower puree, nasturtium

Nasze kiszonki, zioła, olej ..... 29
*Our pickles, herbs, oil*

**Pieczywo z Piekarni BAZAAR** */our fresh bread*

Klasyczna Pita, oliwa, sól */ classic Pita, oil, salt* ..... 9

Chleb pszenno – żytni z rodzynkami i orzechami */ rye – wheat bread with raisins and nuts* ..... 9

Chałka drożdżowa /challah ..... 9

Chleb gryczany bezglutenowy */ gluten-free buckwheat bread* ..... 9

Ostryga Tia Mara od Maison Gillardeau - mignonette/ special ..... 25
*Tia Mara by Gillardeau Oyster*

Tatar wołowy z kremem z gryki, piklowany seler, majonez z dymki ..... 49
*Beef tartare with buckwheat cream, pickled celery, spring onion mayonnaise*

Smażona terrina z grasicy cielęcej z pistacjami, ..... 52
karmelizowane morele, demi glace
*Fried veal sweetbread terrine with pistachios, caramelized apricots, demi-glace*

Podwędzana na zimno troć z piklowanym agrestem i sałatką z pomidorów, ..... 59
crème fraîche
*Cold-smoked trout with pickled gooseberries and tomato salad, crème fraîche*

Labraks w glazurze z harissy, płatki róż, perłowy kuskus, pietruszka, kolendra ..... 64
*Harissa-glazed sea bass, rose petals, pearl couscous, parsley, coriander*

Kurczak kukurydziany z za'atarem i cytryną, smażone warzywa letnie, ..... 59
esencja z pomidorów
*Corn-fed chicken with za'atar and lemon, sautéed summer vegetables, tomato essence*

Szaszłyk z gęsich żołądków, demi glace, palona kapusta, ..... 48
sałatka z rukwi wodnej
*Goose gizzard skewer, demi-glace, charred cabbage, watercress salad*

Górka cielęca, grillowane pory, ziemniaczki confit, ..... 76
piklowany rumianek bezpromieniowy
*Veal loin, grilled leeks, confit potatoes, pickled scentless mayweed*

Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną ..... 51
*Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon*

Comber jagnięcy z grillowanymi ogórkami, labneh z miętą i cytrusami, miód ..... 79
*Lamb loin with grilled cucumbers, labneh with mint and citrus, honey*

**Słodkie** */sweet*

Mouhallabieh limionkowo - różany, pistacje, kandyzowana cytryna ..... 34
*Lime - rose mouhallabieh, pistachios, candied lemon*

Semifreddo cytrynowe z pistacjami, letnie owoce w glazurze z mniszka ..... 34
*Lemon semifreddo with pistachios, summer fruits in dandelion glaze*

Rabarbar w galaretce z białym winem i kwiatami, czekoladowe ciasto, maliny ..... 34
*Rhubarb in jelly with white wine and flowers, chocolate cake, raspberries*

Daktyl Medjool faszerowany ricottą z kandyzowaną cytryną .....14
*Medjool date stuffed with ricotta and candied lemon*

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