

Brak reguł i zasad... Inspirowani kuchnią ulic IZRAELA mieszamy ze sobą smaki, zapachy i style...

MENU 2.0 / 24 Chef - Wiktor Kowalski

- Sałátka z ziół polnych i chwastów, dukkah i kwiaty, dressing kwiatowy 26
Salad with field herbs and weeds, dukkah and flowers, floral dressing
- Fattoush z jalapeño i miętą grejpfrutową 28
dip z jogurtu z ogórkami i cytryną, grzanki z chałki, sumak, kwiaty
Fattoush with jalapeno and grapefruit mint, yogurt dip with cucumbers and lemon, challah croutons, sumac, flowers
- Mezze - krem z bobu / muhammara z melasą z granatów/ 36
cukinia na tahini z cytryną i orzechami
Mezze - broad bean cream/ muhammara with pomegranate molasses / zucchini on tahini with lemon and nuts
- Hummus - palone winogrona, chrupiąca cieciora, oliwa 32
Hummus - grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil
- Hummus - strączki, polska salsa verde, rukiew 32
Hummus - pods, Polish salsa verde, watercress
- Kapusta grillowana, prażone orzeszki w oliwie 36
warzywny demi glace, sałatka z kimchi i dymki
Grilled cabbage, roasted peanuts in olive oil, vegetable demi glace, kimchi salad and spring onions
- Kremowa feta z labneh 38
prażone migdały z miodem i zaatar'em, słodkie suszone pomidory, harissa, kwiaty
Creamy Feta with labneh, roasted almonds with honey and zaatar, sweet dried tomatoes, harissa, flowers
- Kluseczki z bobem i pokrzywą, kwiatowy beurre blanc 34
pieczony dojrzewający ser Bursztyn, oliwa szczypiorkowa
Dumplings with broad beans and nettle, floral beurre blanc, baked ripening Bursztyn cheese, chive olive oil
- Bakłażan grillowany, sezam z chia, granat z cytryną 36
Grilled eggplant, sesame with chia, pomegranate with lemon
- Boćwina i botwinka, jogurt z tahini, orzeszki pini prażone z czosnkiem 32
Swiss chard and beet greens, yogurt with tahini, pine nuts roasted with garlic
- Nasze kiszonki, zioła, olej 24
Our pickles, herbs, oil
- Pieczyno 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

Ostryga Fine de Claire/*Fine de Claire Oysters*

mignonette / <i>mignonette</i>	23
świeża cytryna / <i>lemon</i>	19
special / <i>zapytaj obsługę</i>	23

Tatar z rostbefu, majonez ze szczypioru, młody ziemniak, marynowane kurki 49
Beef tartare, chives mayonnaise, young potato, marinated chanterelles

Grasica z kurkami smażonymi, pistacjami i słonecznikiem 48
 szafranowy sos holenderski, oliwa z pietruszki, kwiaty, trybuła
Thymus with fried chanterelles, pistachios and sunflower seeds
saffron hollandaise sauce, parsley oil, flowers, chervil

Łosoś marynowany w koprze 37
 olej z góry św. Wawrzyńca, chilli, marynowane ogórki, szczawik, kwiaty
Salmon marinated in dill with rapeseed oil, chilli, our pickles, hare sorrel, flowers

Dorada w glazurze z harissą i płatkami róży 59
 kuskus perłowy, kolendra, natka pietruszki
Sea bream glazed with harissa and rose petals, pearl couscous, coriander, parsley

Kurczak kukurydziany z zaatar'em 46
 młode ziemniaki, strączki z kurkami w maśle, kiszona cytryna
Corn chicken with zaatar, young potatoes, pods with chanterelles in butter, pickled lemon

Kacze serca rozmarynowe z dymką i grillowaną cukinią 39
 dukkah, sałatka z rukwii wodnej, młodego szpinaku i nasturcji
Rosemary duck hearts with spring onions and grilled zucchini
dukkah, watercress, young spinach and nasturtium salad

Baweta wołowa grillowana, baharat 65
 demi glace, młode warzywa z farmy, rukiew wodna
Grilled beef bavette, baharat, demi glace, young vegetables from the farm, watercress

Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną 48
Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon

Słodkie/*sweet*

Mouhallabieh limionkowo - różany, pistacje, kandyzowana cytryna 29
Lime - rose mouhallabieh, pistachios, candied lemon

Jagody z labneh, crumble migdałowe z białą czekoladą 29
Blueberries with labneh, almond crumble with white chocolate

Krem cytrynowy, karmel z rokitnika, ciastko z tahini i czarnym sezamem 29
Lemon cream, sea buckthorn caramel, tahini and black sesame cake

Daktyl Medjool faszerowany ricottą z kandyzowaną cytryną 12
Medjool date stuffed with ricotta and candied lemon

Do rachunku powyżej 4 osób doliczamy serwis 12%
 12% of service charge is included to the bill above 4 people

