

MENU 3.0 / 24 Chef - Wiktor Kowalski

Pieczony pasternak z selerem confit	34
konfitura z gruszki i pigwowca, miód z czarnuszką, orzechy włoskie z Maldon <i>Baked parsnips and celery confit, pear and quince jam, honey with black cumin, walnut with Maldon</i>	
Mini Mezze - krem z pora, prażone migdały, popiół porowy/.....	36
kiszzone pomidorki z ziołami na kremie z soczewicy / sałatka z pikli z lejkwcem <i>Mini Mezze - leek cream, roasted almonds, leek ash/ pickled tomatoes with herbs on lentil cream/pickled salad with funnel</i>	
Dynia z pieca, tahini z ziołami, kiszona cytryna	34
<i>Pumpkin, tahini with herbs, pickled lemon</i>	
Hummus - palone winogrona, chrupiąca cieciora, oliwa	32
<i>Hummus - grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil</i>	
Hummus z dyniowym puree i marynowaną dynią	32
<i>Hummus with pumpkin puree and marinated pumpkin</i>	
Kapusta grillowana, prażone orzeszki w oliwie	36
warzywny demi glace, sałatka z kimchi i dymki <i>Grilled cabbage, roasted peanuts in olive oil, vegetable demi glace, kimchi salad and spring onions</i>	
Kremowa feta z labneh	38
suszone owoce w oliwie, prażone migdały z miodem, kwiaty <i>Creamy Feta with labneh, dried fruit in olive oil, roasted almonds with honey, flowers</i>	
Klusieczki z pieczonej dyni, buerre blanc z szalwią	36
<i>Baked pumpkin dumplings, buerre blanc with sage</i>	
Bakłazan grillowany, sezam z chia, granat z cytryną	36
<i>Grilled eggplant, sesame with chia, pomegranate with lemon</i>	
Buraki z labneh, zaatar i granat	29
<i>Beetroot with labneh, zaatar and pomegranate</i>	
Nasze kiszonki, zioła, olej	24
<i>Our pickles, herbs, oil</i>	
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
Chątka drożdżowa /challah	9
Chleb gryczany bezglutenowy / gluten-free buckwheat bread	9

Ostryga Fine de Claire / <i>Fine de Claire Oysters</i>	
świeża cytryna / <i>lemon</i>	19
mignonette / <i>mignonette</i>	23
special / <i>zapytaj obsługę</i>	23
Okrasa z gęsi, kiszone buraki, orzechy laskowe	49
<i>Goose tartare, pickled beets, hazelnuts</i>	
Grasica z pistacjami i słonecznikiem	49
krem grzybowy, borowiki na maśle, koperek	
<i>Sweetbreads with pistachios and sunflower seeds, mushroom cream, boletus mushrooms in butter, dill</i>	
Korzenny Matjas, labneh chrzanowy z sałatką z buraków	34
jabłko z ziołami	
<i>Spicy Matjas, horseradish labneh with beetroot salad, apple with herbs</i>	
Dorada w glazurze z harissą i płatkami róży	59
kuskus perłowy, kolendra, natka pietruszki	
<i>Sea bream glazed with harissa and rose petals, pearl couscous, coriander, parsley</i>	
Kurczak kukurydziany z zaatar' em	46
młode ziemniaki, strączki z kurkami w maśle, kiszona cytryna	
<i>Corn chicken with zaatar, young potatoes, pods with chanterelles in butter, pickled lemon</i>	
Gęsie serca na pikantnym gulaszu	39
pieczony topinambur	
<i>Goose hearts on spicy goulash, baked Jerusalem artichoke</i>	
Baweta wołowa grillowana, baharat	65
demi glace, warzywa z farmy, rukiew wodna	
<i>Grilled beef bavette, baharat, demi glace, vegetables from the farm, watercress</i>	
Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną	48
<i>Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon</i>	
Słodkie / <i>sweet</i>	
Mouhallabieh limionkowo - różany, pistacje, kandyzowana cytryna	29
<i>Lime - rose mouhallabieh, pistachios, candied lemon</i>	
Krem chałwowy z jogurtem, żel cytrynowy, czarny sezam	29
<i>Halva cream with yogurt, lemon gel, black sesame</i>	
Daktyl Medjool faszerowany ricottą z kandyzowaną cytryną	12
<i>Medjool date stuffed with ricotta and candied lemon</i>	

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

