

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

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>	
Kluseczki z pieczonej dyni, buerre blanc z szalwią	36
<i>Baked pumpkin dumplings, buerre blanc with sage</i>	
Bakłazan palony, tahina z jogurtem, prażone migdały z harissą	36
<i>Roasted eggplant, tahini with yogurt, roasted almonds with harissa</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>	
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
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, cebulka perłowa, gorczyca, orzechy laskowe	49
<i>Goose tartare, pickled beets, pearl onion, mustard, 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>	
Labraks chraime	59
sałatka z kolendry i kopru włoskiego, oliwa chilli	
<i>Sea bass chraime, coriander and fennel salad, chilli oil.</i>	
Kurczak kukurydziany z zaatar'em	47
pory z kiszoną cytryną, bulion, trybuła	
<i>Corn chicken with zaatar, leeks with pickled lemon, broth, chervil</i>	
Gęsie serca na pikantnym gulaszu	39
pieczony topinambur	
<i>Goose hearts on spicy goulash, baked Jerusalem artichoke</i>	
Baweta wołowa grillowana z baharat	52
demi glace cielęcy, olej z dukkah	
<i>Grilled beef bavette with baharat, veal demi glace, dukkah oil</i>	
Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną	48
<i>Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon</i>	
Biodrówka jagnięca	69
puree z karmelizowanego selera, warzywa na maśle z ziołami, kiszony seler	
<i>Lamb loin, caramelized celery puree, vegetables in butter with herbs, pickled celery</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

