

Sałatka z dzikimi ziołami, podsuszane pomidorki z rozmarynem 29	
dressing kwiatowy, dukkah	
<i>Wild herb salad, sun-dried tomatoes with rosemary, flower dressing, dukkah</i>	
Szparagi zielone, żółtko confit, sos holenderski z palonym masłem 36	
<i>Green asparagus, confit egg yolk, hollandaise sauce with burnt butter</i>	
Kalarepka z limonką, chilli i sumakiem, masło orzechowe, melisa, mięta i szczawik 29	
<i>Kohlrabi with lime, chilli and sumac, peanut butter, melissa, mint and sorrel</i>	
Fattoush z jalapeno i miętą cytrusową, jogurt ogórkowy, grzanki z chałki 29	
<i>Fattoush with jalapeno and citrus mint, cucumber yogurt, challah croutons</i>	
Smażone liście boćwiny, jarmużu, buraków 32	
labneh z czosnkiem, prażone orzeszki pini, oliwa	
<i>Fried chard, kale, beetroot leaves, labneh with garlic, roasted pine nuts, olive oil</i>	
Hummus - palone winogrona, chrupiąca cieciora, oliwa 34	
<i>Hummus - grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil</i>	
Hummus z puree z topinamburu, sałatka z pikli 34	
<i>Hummus with Jerusalem artichoke puree, pickle salad</i>	
Młoda kapusta z koprem i masłem, skwarki z kalarepki 34	
vege demi glace, orzeszki ziemne	
<i>Young cabbage with dill and butter, kohlrabi cracklings, vege demi glace, peanuts</i>	
Kremowa feta z labneh, harissa, migdały w miodzie z zaatar’em 38	
<i>Creamy feta with labneh, harissa, almonds with honey and zaatar</i>	
Klusieczki ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim 38	
sos winno- maślany, chrupiący ser Bursztyn	
<i>Potato dumplings with wild garlic, wine-butter sauce, crispy Bursztyn cheese</i>	
Bakłazan grillowany, zioła, granat, oliwa pietruszkowa 36	
<i>Grilled eggplant, herbs, pomegranate, parsley oil</i>	
Botwinka z prażoną kolendrą, cytrynowy dip tahini z jogurtem 32	
<i>Chard with roasted coriander, lemon tahini dip with yogurt</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 rodzynekami i orzechami / rye – wheat bread with raisins and nuts 9	
Chalka 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/ special		23
Tatar wołowy ze szczypiorkiem, kiszone kwiaty czosnku niedźwiedziego		49
kremowe żółtko, olej rzepakowy z góry Św. Wawrzyńca		
<i>Beef tartare with chives, pickled wild garlic flowers, creamy egg yolk, craft rapeseed oil</i>		
Grasica cielęca, smażone nerkowce z harissą		49
cebulka perłowa, demi glace, olej rzepakowy z góry Św. Wawrzyńca		
<i>Veal sweetbreads, fried cashews with harissa, pearl onion, demi glace, rapeseed oil from "góra Św.Wawrzyńca"</i>		
Śledź litewski w ziołach, maślanka z chrzanem, ogórek gruntowy		36
<i>Lithuanian herring with herbs, buttermilk with horseradish, pickling cucumber</i>		
Labraks w harissie z płatkami róż, rodzynki, perłowy kuskus, pietruszka i kolendra		59
<i>Sea bass in harissa with rose petals, raisins, pearl couscous, parsley and coriander</i>		
Kurczak kukurydziany z szafranem i limonką		47
koper włoski z miodem i tymiankiem cytrynowym		
<i>Corn chicken with sapphire and lime, dill with honey and lemon thyme</i>		
Gęsie serca na pikantnym gulaszu, pieczony topinambur		39
<i>Goose hearts on spicy goulash, baked Jerusalem artichoke</i>		
Baweta wołowa, grillowane białe szparagi, demi glace cielęcy, olej z dukkah		48
<i>Beef bavette, grilled white asparagus, veal demi glace, oil with dukkah</i>		
Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną		48
<i>Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon</i>		
Comber jagnięcy, grillowane ogórki gruntowe z miętą, miodem i chilli, labneh		74
<i>Saddle of lamb, grilled pickling cucumbers with mint, honey and chilli, labneh</i>		
Słodkie <i>/sweet</i>		
Mouhallabieh limionkowo - różany, pistacje, kandyzowana cytryna		31
<i>Lime - rose mouhallabieh, pistachios, candied lemon</i>		
Mus z jogurtu koziego, czerwone porzeczki, ciasteczko miodowe		31
<i>Goat yogurt mousse, red currants, honey cookie</i>		
Krem waniliowy, rabarbar, palona biała czekolada, szczawik zajęczy		31
<i>Vanilla cream, rhubarb, roasted white chocolate, wood sorrel</i>		
Daktyl Medjool faszerowany ricottą z kandyzowaną cytryną		12
<i>Medjool date stuffed with ricotta and candied lemon</i>		

▼ Digestive cocktail	
Havana 7, Chambord, Fernet Branca, lime	24

