

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>	
Kalarepka z limonką, chilli i sumakiem, masło orzechowe, melisa, mięta i szczawik 32	
<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 32	
<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 36	
<i>Hummus - grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil</i>	
Hummus z konfiturą paprykową, marynowana papryka i gołomska 36	
migdały z harissą, olej z góry Św. Wawrzyńca	
<i>Hummus with pepper jam, marinated gołomska pepper, almonds with harissa, olej from góra Św. Wawrzyńca</i>	
Pieczony kalafior na puree z tahini, orzechy z pieprzem i cytryną 36	
oliwa z oliwek, porzeczka, granat	
<i>Baked cauliflower with tahini puree, nuts with pepper and lemon, olive oil, red currants, pomegranate</i>	
Kremowa feta z labneh, harissa, migdały w miodzie z zaatar’em 42	
<i>Creamy feta with labneh, harissa, almonds with honey and zaatar</i>	
Kluski ziemniaczane z tymiankiem cytrynowym, kurki 41	
pomidory z farmy, pesto z rukwi wodnej, migdały, oliwa pietruszkowa	
<i>Potato’s dumplings with lemon thyme, chanterelles, tomatoes from the farm, watercress pesto, almonds, parsley oil</i>	
Bakłażan grillowany, zioła, granat, oliwa pietruszkowa 38	
<i>Grilled eggplant, herbs, pomegranate, parsley oil</i>	
Pomidory z farmy, kiszone pędy czosnku, salsa miętowa, olej z lnianki 32	
<i>Tomatoes from the farm, pickled garlic shoots, mint salsa, camelina oil</i>	
Nasze kiszki, zioła, olej 26	
<i>Our pickles, herbs, oil</i>	
Pieczko 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	
Chłka 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 z gorczycą, marynowane kurki		49
majonez szczypiorkowy, kremowe żółtko		
<i>Beef tartare, marinated chanterelles, chives mayo, creamy egg yolk</i>		
Grasica cielęca, smażone nerkowce z harissą		49
cebulka perłowa, demi glace, olej rzepakowy z góry Św. Wawrzyńca		
<i>Veal sweetbreads, fried cashew nuts with harissa, pearl onion, demi glace, rapeseed oil from "góra Św.Wawrzyńca"</i>		
Śledź litewski w ziołach, maślanka z chrzanem, ogórek gruntowy		39
<i>Lithuanian herring with herbs, buttermilk with horseradish, pickling cucumber</i>		
Labraks w harissie z płatkami róż, rodzyнки, 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		49
koper włoski z miodem i tymiankiem cytrynowym		
<i>Corn chicken with saffron and lime, fennel with honey and lemon thyme</i>		
Gęsie serca na pikantnym gulaszu, pieczony topinambur		41
<i>Goose hearts on spicy goulash, baked Jerusalem artichoke</i>		
Baweta wołowa z młodą marchewką i boćwinką		49
wołowy demi glace, olej z dukkah		
<i>Beef bavette with young carrots and chard, beef demi glace, oil with dukkah</i>		
Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną		49
<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		33
<i>Lime - rose mouhallabieh, pistachios, candied lemon</i>		
Mus z jogurtu koziego, czerwone porzeczki, ciasteczko miodowe		33
<i>Goat yogurt mousse, red currants, honey cookie</i>		
Krem waniliowy, rabarbar, palona biała czekolada, szczawik zajęczy		33
<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		
1 Havana 7, Chambord, Fernet Branca, lime		24

Doliczamy opłatę serwisową w przypadku grup od 5 osób w górę / We add service charge to group of 5 people and more

