

ISRAELI Food Sharing Concept

Dip z pieczonych buraków z zaatar’em	34
buraki marynowane z gruszką, oliwa EV, zioła	
<i>Roasted beetroots dip with zaatar, pickled beetroots with pear, EV olive oil, herbs</i>	
Dynia smażona z chilli i sumakiem, melasa z granatów	36
sałatka z muskatu z miodem i cytryną, pestki dyni	
<i>Fried pumpkin with chilli and sumac, pomegranate molasses, muscat salad with honey and lemon, pumpkin seeds</i>	
Kapusta włoska z oliwą i ziołami, majonez cytrynowy	32
<i>Savoy cabbage with olive oil and herbs, lemon mayonnaise</i>	
Latkes z rozmarynem, labneh czosnkowy, jarmuż	36
<i>Rosemary latkes, garlic labneh, kale</i>	
Hummus z palonymi winogronami, chrupiąca cieciora, oliwa	39
<i>Hummus with grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil</i>	
Hummus z puree topinamburów, piklowany topinambur	39
ekologiczny olej rzepakowy	
<i>Hummus with Jerusalem artichoke puree, pickled Jerusalem artichoke, organic rapeseed oil</i>	
Pieczony kalafior na puree z tahini, orzechy z pieprzem i cytryną	39
oliwa z oliwek, porzeczka, granat	
<i>Baked cauliflower with tahini puree, nuts with pepper and lemon, olive oil, red currants, pomegranate</i>	
Pieczona feta z suszonymi owocami w oliwie, konfitura z moreli z harissą, sezam	42
<i>Baked feta with dried fruit in olive oil, apricot jam with harissa, sesame</i>	
Kluseczki z topinamburu, palone masło, słonecznik karmelizowany	44
z pieprzem, sałatka z kiszzonego topinamburu z dymką	
<i>Jerusalem artichoke dumplings, brown butter, caramelized sunflower seeds with pepper, pickled Jerusalem artichoke salad with spring onions</i>	
Bakłażan z tahiną i jogurtem, prażone migdały z czosnkiem	42
oliwa z natki pietruszki, popiół z cebuli	
<i>Eggplant with tahini and yogurt, roasted almonds with garlic, parsley oil, onion powder</i>	
Pieczony pasternak z miodem i czarnuszką, konfitura z pigwy i jabłek	39
piklowana śliwka, olej z Góry Św. Wawrzyńca	
<i>Baked parsnip with honey and black cumin, quince and apple jam, pickled plum, rapeseed oil</i>	
Nasze kiszonki, zioła, olej	29
<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 rodzynekami i orzechami / rye – wheat bread with raisins and nuts	9
Chleb drożdżowy /challah	9
Chleb gryczany bezglutenowy / gluten-free buckwheat bread	9

Ostryga Tia Mara od Maison Gillardeau /Tia Mara by Gillardeu Oysters	22
Ostryga Tia Mara od Maison Gillardeau - mignonette/ special	25
Tatar wołowy, marynowane grzyby, majonez grzybowy	49
cebulki perłowe z gorczycą, kiszony topinambur	
Beef tartare, marinated mushrooms, mushroom mayonnaise, pearl onions with mustard seeds, pickled Jerusalem artichoke	
Grasica cielęca, puree z pieczonych buraków z demi glace	51
prażone pistacje, piklowana szalotka, baharat	
Veal sweetbreads, roasted beetroots puree with demi glace, roasted pistachios, pickled shallots, baharat	
Śledź litewski marynowany w baharacie z cytryną, labneh z chrzanem	39
sałatka z jabłek, olej z lnianki	
Lithuanian herring marinated in baharat with lemon, labneh with horseradish, apple salad, camelina oil	
Labrax podwędzany, smażony na maśle, fermentowane pomidory od Brodataty	64
jalapeño, koper włoski, zioła	
Smoked sea bass fried in butter, fermented tomatoes from Brodataty farm, jalapeño, fennel, herbs	
Kurczak kukurydziany z szalotkami i tymiankiem, smażone ziemniaki	52
krem cebulowy, trybuła	
Corn chicken with shallots and thyme, fried potatoes, onion cream, chervil	
Gęsie serca na pikantnym gulaszu, pieczony topinambur	46
Goose hearts on spicy goulash, baked Jerusalem artichoke	
Baweta wołowa z pieczonym selerem i puree z selera	51
gremolata z orzechów włoskich i natki pietruszki, demi glace	
Beef bavette with roasted celeriac and celeriac puree, walnuts and parsley gremolata, demi glace	
Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną	51
Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon	
Biodrówka jagnięca z grilla, potrawka z pęczaku i strączków w demi glace	69
palone ziemniaki	
Grilled lamb rump, pearl barley and legume stew in demi glace, roasted potatoes	
Słodkie /sweet	
Mouhallabieh limionkowo - różany, pistacje, kandyzowana cytryna	34
Lime - rose mouhallabieh, pistachios, candied lemon	
Krem waniliowy z kiszoną cytryną, babka earl grey, owoce w syropie	34
Vanilla cream with pickled lemon, earl grey cake, fruits with syrup	
Pudding daktylowo dyniowy z karmelowym sosem	34
crème fraîche z kandyzowaną pomarańczą i dynią	
Date and pumpkin pudding with caramel sauce, crème fraîche with candied orange and pumpkin	
Daktyl Medjool faszerowany ricottą z kandyzowaną cytryną	14
Medjool date stuffed with ricotta and candied lemon	



Digestive cocktail	
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