MENU 4.0 / 26 Chef - Wiktor Kowalski

ISRAELI Food Sharing Concept

Smażone liście, prażone pini z czosnkiem i chilli, tarator z jogurtem 36
Sautéed greens, toasted pine nuts with garlic and chilli, yoghurt tarator

Buraki pieczone z marynowaną gruszką, sałatka z boćwiny, chrzan 36
Roasted beets with pickled pear, Swiss chard salad, horseradish

Fattoush z papryką igołomską i jalapeño, chrupiąca chałka z sumakiem 36
Fattoush with Igołomia pepper and jalapeño, crispy challah with sumac

Muhammara z nerkowcami i pieczoną papryką, melasa z granatów, kolendra 42
Muhammara with cashews and roasted red pepper, pomegranate molasses, coriander

Hummus z palonymi winogronami, chrupiąca cieciorka, oliwa 39
Hummus with grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil

Hummus z konfiturą paprykowo – pomidorową, marynowana papryka 39
Hummus with pepper and tomato confit, pickled pepper

Kremowa feta z piklowanymi owocami, ... 42
karmelizowane pistacje z pieprzem, miód z za'atarem, trybula
Creamy feta with pickled fruits, carmelized pistachios with pepper, za'atar honey, chervil

Kluseczki dyniowe, beurre blanc z szałwią, ... 46
karmelizowane orzechy włoskie z pestkami dyni, lunga di napoli z imbirem
Pumpkin dumplings, sage beurre blanc, caramelized walnuts with pumpkin seeds,
lunga di napoli with ginger

Pasternak pieczony z czarnuszką, konfitura jabłkowa, dereń, olej rzepakowy 39
Roasted parsnip with black cumin, apple preserve, cornelian cherry, rapeseed oil

Palony bakłażan, labneh, pasta z natki pietruszki, ... 42
pieczony czosnek, migdały, olej z lnianki
Charred eggplant, labneh, parsley paste, roasted garlic, almonds, camelina oil

Smażona soplówka z demi glace warzywnym 49
purée z karmelizowanego kalafiora, nasturcja
Fried Lion's Mane mushroom with vegetable demi glace,
caramelized cauliflower purée, nasturtium

Nasze kiszonki, zioła, olej 29
Our pickles, herbs, oil

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

Chałka drożdżowa /challah 9

Chleb gryczany bezglutenowy */ gluten-free buckwheat bread* 9

Ostryga Tia Maraa od Maison Gillardeau - mignonette/ special 25
Tia Maraa by Gillardeau Oyster

Tatar wołowy z majonezem z palonego selera, jesienne pikle, olej rzepakowy 49
Beef tartare with roasted celeriac mayonnaise, autumn pickles, rapeseed oil

Smażona terrina z grasicy cielęcej z figami i orzechami laskowymi, ... 54
grzyby smażone, demi-glace
Fried veal sweetbread terrine with figs and hazelnuts, mushrooms, demi-glace

Podwędzana na zimno troć z piklowanymi pomidorkami z farmy i sałatką, ... 59
crème fraîche
Cold-smoked trout with pickled farm tomatoes and salad, crème fraîche

Dorada z grilla z karmelizowanym koprem włoskim, sałatka z dynią i granatem 64
Grilled sea bream with caramelized fennel, pumpkin and pomegranate salad

Kurczak kukurydziany z za'atarem i cytryną, smażone warzywa letnie, ... 59
esencja z pomidorów
Corn-fed chicken with za'atar and lemon, sautéed summer vegetables, tomato essence

Gęsie żołądki z drobiowym demi-glace, dynia z muscovado, ... 49
sałatka ze śliwką i kolendrą
Goose gizzards with poultry demi-glace, muscovado pumpkin, plum and coriander salad

Baweta wołowa z purée kukurydzianym, kukurydza w palonym maśle, ... 69
sałatka z pikantnych ziół
Beef bavette with corn purée, corn in brown butter, spicy herb salad

Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną 51
Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon

Comber jagnięcy z kremową polentą i demi-glace, ... 79
potrawka z jarmużu i grzybów leśnych
Saddle of lamb with creamy polenta and demi-glace, kale and wild mushroom ragout

Słodkie */sweet*

Mouhallabieh szafranowo-limonkowy, prażone pistacje, ... 35
syrop waniliowy z liściem laurowym
Saffron and lime mouhallabieh, toasted pistachios, vanilla syrup with bay leaf

Krem sernikowy z koziego twarożku, smażone daktyle Medjool, oliwa, sól 35
Goat's cheese cheesecake cream, fried Medjool dates, olive oil, salt

Babka migdałowa, poncz rumowy, cytrusy, jogurt grecki 35
Almond cake, rum syrup, citrus, Greek yoghurt

Daktyl Medjool faszerowany ricottą z kandyzowaną cytryną 16
Medjool date stuffed with ricotta and candied lemon

Powyżej 4 osób doliczamy opłatę serwisową 12% */ We add 12 % service charge to group of 5 people and more*