

Nasza krótka opowieść

Our Short Story

Pieczyno, masło ubijane z bryndzą, pyłek pszczeleli.

Bread, whipped butter with Polish bryndza cheese, bee pollen.

26 PLN

Tatar wołowy, polska jałówka, krakers, majonez porowy, żółtko, dymka.

Beef tartare (Polish heifer), cracker, leek mayonnaise, egg yolk, spring onion.

42 PLN

Carpaccio z ośmiornicy, czerwona pomarańcza, batat, estragon, wasabi, bergamotka.

Octopus carpaccio, blood orange, sweet potato, tarragon, wasabi, bergamot.

49 PLN

Śledź holenderski, sałatka ziemniaczana, pumpernikiel, chrzan, kawior z Zielenicy.

Dutch herring, potato salad, pumpernickel, horseradish, trout caviar from Zielenica.

32 PLN

Kozi ser, assiette z buraka, kwaśna śmietana, chrzan, komosa ryżowa

Goat cheese, beetroot assiette, sour cream, horseradish, quinoa.

38 PLN

Kopytka, suszone pomidorki, olej bazyliowy, parmezan, skórka cytrynowa.

Polish potato dumplings, sun-dried tomatoes, basil oil, Parmesan, lemon zest.

36 PLN

Mille Feuille, krem dyplomata, czekolada, pralina orzechowa, wiśnia.

Mille feuille, diplomat cream, chocolate, hazelnut praline, cherry.

54 PLN