



# AUTENTYK

k u c h n i a   i   l u d z i e

Ernest Jagodziński

## **A** PRZYSTAWKI / STARTERS:

Troć wędrowna/ koper włoski/ melisa/ ogórek/ marakuja <i>Trout/ fennel/ melissa/ cucumber/ passion fruit</i>	39 zł
Tuńczyk/ ponzu/ espuma sojowa/ sałatka z wakame <i>Tuna/ ponzu gel/ soya foam/ wakame salad</i>	46 zł
Tatar wołowy/olej rydzowy/ pikle/ frytki z parmezanem i truflą <i>Beef tartare/ camelina oil/ pickles/ French fries with parmesan and truffle</i>	42 zł
Tatar wołowy w stylu orientalnym/ sos hoi sin/ imbir/ majonez z miso / frytki <i>Beef tartare in oriental style/ hoi sin sauce / French fries / miso mayonnaise</i>	42 zł
Krewetki/ chorizo/ espuma z parmezanu/ bruschetta z pomidorami <i>King prawns/ chorizo/ parmesan cheese foam/ bruschetta with tomatoes</i>	44 zł

## **A** ZUPY / SOUPS:

Krem z dyni/ cynamon/ mleko kokosowe <i>Pumpkin cream/ cinnamon/ coconut milk</i>	20 zł
Bulion z kaczki/ won ton krewetkami/ makaron udon/ jajko <i>Duck broth/ won ton with shrimps/ udon noddles/ egg</i>	25 zł

## **A** PASTY / NOODLES

Risotto dyniowe/ piklowana dynia/ olej dyniowy/ zioła <i>Pumpkin risotto/ pickled pumpkin / pumpkin oil / herbs</i>	34 zł
Conchiglioni/ żebro wołowe/ ser ricotta/ warzywa/ demi glace <i>Conchiglioni/ beef rib/ ricotta cheese/ vegetables/ demi glace</i>	38 zł
Smażony makaron z krewetkami / warzywa / kolendra/ jajko / zioła <i>Stir fried noodles with shrimps/ vegetables/ coriander/ egg / herbs</i>	44 zł

*Serwis nie jest doliczany do rachunku / Service fee is not included  
Przy rezerwacjach powyżej 8 osób doliczany jest serwis 10%  
Reservations over 8 persons are charged with 10 % service fee*

## **A** DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES:

Kulbin / komosa ryżowa/ pomidor/ sos cytrynowy / warzywa <i>Stone bass/ quinoa/ tomato/ lemon sauce/ vegetables</i>	72 zł
Karmazyn/ sos z tamaryndowca/ ryż jaśminowy / kim chi z ananasa <i>Red snapper/ tamarind sauce/ jasmine rice / pineapple kim chi</i>	68 zł
Orientalna kaczka/ zielone warzywa/ sos mandarynkowy z chili/ ryż jaśminowy <i>Oriental duck/ green vegetables/ tangerine and chili sauce/ jasmine rice</i>	62 zł
Kotlet z wieprzowiny dojrzewającej/ gołąbek z komosą ryżową/ demi glace <i>Matured pork chop/ stuffed cabbage with quinoa/ demi glace</i>	58 zł
Comber z jelenia/ ziemniak truflowy/ sałatka z buraka i melisy/ wiśnia <i>Deer loin/ truffle potato/ beetroot salad/ cherry</i>	74 zł
Stek z polędwicy wołowej (180g)/ frytki z parmezanem i truflą/ sałata/ sos z sera pleśniowego z zielonym pieprzem <i>Tenderloin steak/French fries with parmesan and truffle/ salad/ blue cheese sauce with green pepper</i>	99 zł
Sezonowany antrykot (200gr)/ frytki z parmezanem i truflą/ sałata sos z sera pleśniowego z zielonym pieprzem <i>Rib eye steak/ French fries with parmesan and truffle/ salad/ blue cheese sauce with green pepper</i>	92 zł

\* każde kolejne 50gr mięsa 25zł/ 25zł for every extra 50 gram of meat

## **A** DESERY/ DESSERTS:

Marakuja/ biała czekolada/ crunch czekoladowy <i>Passion fruit/ white chocolate/ chocolate crunch</i>	25 zł
Kokos/ migdał/ mandarynka <i>Coconut/ almond / tangerine</i>	25 zł
Cremeux Gin 'Haymans'/ czekolada/ wanilia <i>Cremeux Gin 'Haymans'/ chocolate/ vanilla</i>	25 zł

*Serwis nie jest doliczany do rachunku / Service fee is not included  
Przy rezerwacjach powyżej 8 osób doliczany jest serwis 10%  
Reservations over 8 persons are charged with 10 % service fee*