



AUTENTYK

k u c h n i a i l u d z i e

Ernest Jagodziński

PRZYSTAWKI / STARTERS:

Pierogi won ton z kaczką/ sos sojowy/ dymka/ sezam/ kolendra <i>Won ton dumplings with duck/ soya sauce/ spring onion/ sesame/ coriander</i>	34 zł
Tuńczyk/ ponzu / czarna soczewica/ sałatka z wakame <i>Tuna/ ponzu gel/ black lentil/ wakame salad</i>	42 zł
Pieczony kalafior/ humus/ rukiew wodna/ prażone orzechy/nori <i>Roasted cauliflower/ hummus/ watercress/ nuts / nori</i>	34 zł
Tatar z bawetty/ pieczony ziemniak/ majonez rydzowy/ pikle <i>Bavetta tartare/ roasted potato/ camelina mayonnaise/ pickles</i>	39 zł
Mieszane liście sałat/ łosoś Mowi/ karczochy/ dressing sezamowy <i>Mixed lettuce leaves/ Mowi salmon/ artichokes/ sesame dressing</i>	36 zł
Carpaccio z jelenia/ miso/ pikle/ rukiew wodna/ majonez z dymki <i>Deer carpaccio/ miso/ pickles/ watercress/ spring onion mayonnaise</i>	46 zł

ZUPY / SOUPS:

Orientalna zupa z mlekiem kokosowym/ kurczak / grzyby / kietki soji <i>Oriental soup with coconut milk/ chicken/ mushrooms/ soya sprouts</i>	24 zł
Krem z pieczonego kalafiora/ palone masło/ orzechy/ pomidor <i>Cauliflower cream/ brown butter/ nuts/ tomato</i>	22 zł
Zupa dnia <i>Soup of the day</i>	20 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:

Makaron udon/ wołowina/ zielone warzywa/ sos ostrygowy/ zioła <i>Udon/ beef/ green vegetables/ coriander/oyster sauce/ herbs</i>	46 zł
Risotto/ szparagi/ kurczak kukurydziany/ rukiew wodna/ pecorino/ pomidor <i>Risotto/ asparagus / corn feeded chicken/ watercress/ pecorino / tomato</i>	44 zł
Sandacz w sosie z szyjek rakowych/ koperek/ czarna soczewica/ zielone warzywa <i>Perch-pike in crayfish sauce/ dill/ black lentil/ green vegetables</i>	56 zł
Tonkatsu/ majonez Indian curry/ ryż jaśminowy/ sałatka z białej kapusty <i>Tonkatsu/ Indian curry mayonnaise/ jasmine rice/ white cabbage salad</i>	46 zł
Biodrówka jagnięca/ czerwone wino/ szparag/ ziemniak/ sałatka z boczniaków <i>Lamb chump/ red wine/ asparagus/ potato/ oyster mushroom salad</i>	62 zł
Stek z polędwicy wołowej (180g)/ frytki z parmezanem i truflą/ sałata/ sos z sera pleśniowego z zielonym pieprzem <i>Tenderloin steak/ fries with parmesan and truffle/ salad/blue cheese sauce with green pepper</i>	92 zł
Sezonowany antrykot (200gr)/ frytki z parmezanem i truflą/ sałata sos z sera pleśniowego z zielonym pieprzem <i>Rib eye steak/ fries with parmesan and truffle/ salad/ blue cheese sauce with green pepper</i>	89 zł

* każde kolejne 50gr mięsa 20zł/ 20zł 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
Sernik yuzu	22 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