



AUTENTYK

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

Ernest Jagodziński



- PRZYSTAWKI / STARTERS

Matjas w oleju rydzowym / korzenna cebula / kwaśna śmietana/ żółtko <i>Matjas in camelina oil / spiced onion / sour cream / egg yolk</i>	32 zł
Tatar wołowy / gorczyca / majonez szczypiorkowy / olej z dymki <i>Beef tartare / mustard / chive mayonnaise / spring onion oil</i>	39 zł
Foie gras / borowik / poziomka / Atsina <i>Foie gras / boletus / wild strawberry / Atsina</i>	39 zł
Podwędzana troć / ponzu / burak / piklowana kalarepa <i>Smoked trout / ponzu / beet / pickled kohlrabi</i>	32 zł
Tatar z jelenia / czarnuszka / burak / pikle <i>Deer tartare / nigella / beet / pickles</i>	44 zł
Mule /seler naciowy / pomidory / chili <i>Mules /celery / tomatoes /chili</i>	34 zł

- ZUPY / SOUPS

Krem z dyni / cynamon / pomarańcz <i>Pumpkin cream / cinnamon / orange</i>	18 zł
Zupa rybna / mleko kokosowe / kafir <i>Fish soup / coconut milk / kaffir lime</i>	22 zł
Zupa grzybowa / ciasto francuskie / ser wędzony <i>Mushroom soup / french pastry / smoked cheese</i>	24 zł

* Przy rezerwacjach 8 osób i powyżej doliczany jest serwis 10%



- PASTA -

Pappardelle / grzyby / pecorino / tymianek / śmietana <i>Pappardelle / mushrooms / pecorino / thyme / cream</i>	34 zł
Risotto / dynia / krewetki / mascarpone / chili <i>Risotto / pumpkin / shrimps / mascarpone / chili</i>	32 zł
Rotondi z kurkami i boczkiem / żółtko / pomidor / szpinak <i>Rotondi with chanterelle and bacon / egg yolk / tomato / spinach</i>	36 zł

- DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Sandacz / szyjki rakowe / kalarepa / ziemniak <i>Perch-pike / crayfish / kohlrabi / potato</i>	57 zł
Palia alpejska / bisque / dynia / bataty <i>Artic char / bisque / pumpkin / sweet potato</i>	54 zł
Barramundi /czarna soczewica / mleko kokosowe / mango <i>Barramundi / black lentils/ coconut milk / mango</i>	75 zł
Gicz jagnięca / kopytka / grzyby / cebula / topinambur <i>Lamb shank / potato dumplings / mushrooms / Jerusalem artichoke</i>	61 zł
Cielęcina / palone siano / por / sos z fermentowanego czosnku <i>Veal / smoked hay / leek / fermented garlic sauce</i>	74 zł
Policzek wołowy / puree z cebuli / grzyby / zioła / sos z cynamonem <i>Beef cheek / onion puree / mushrooms / herbs / sauce with cinnamon</i>	56 zł
Jeleń / piernik / salsefia / sos brzadowy / burak <i>Deer / gingerbread / salsify / 'brzadowy' sauce / beet</i>	89 zł

* Przy rezerwacjach 8 osób i powyżej doliczany jest serwis 10%



- Z DOJRZEWAJĄCYM AUTENTYKA / FROM AUTENTYK MATURING MEAT

Rostbef	29 zł / 100 g
Antrykot	32 zł / 100 g
Stek z polędwicy wołowej ok. 180gr	85 zł
Stek Bavette ok 200 gr	56 zł

Mięsa serwowane z / *serving with:*

Ziemniak smażony / mieszane liście sałat z vinegretem / sos z zielonego pieprzu

Fried potato / mixed lettuce leaves with vinaigrette / green pepper sauce

- DESERY / DESSERTS-

Marakuja / czekolada/ kolendra <i>Passion fruit / chocolate / coriander</i>	22 zł
Parfait wiśniowe / kawa / wędzona czekolada <i>Cherry parfait / coffee / smoked chocolate</i>	21 zł
Pianka karmelowa / czekolada / crumble / malina <i>Caramel mousse / chocolate / crumble / raspberry</i>	20 zł

- MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

Rosół z domowym makaronem i warzywami <i>Chicken broth with noodles and vegetables</i>	12 zł
Domowy makaron z sosem pomidorowym i bazylią <i>Home - made pasta with tomato sauce and basil</i>	15 zł
Paluszki z kurczaka, ziemniaki purée, sezonowe warzywa <i>Chicken fingers, potato purée, seasonal vegetables</i>	18 zł

* Przy rezerwacjach 8 osób i powyżej doliczany jest serwis 10%



- NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS -

Kawa Chemex 0,3l <i>Chemex coffee</i>	12 zł
Kawa Chemex 0,5l <i>Chemex coffee</i>	18 zł
Espresso	8 zł
Doppio	10 zł
Americana /Cappuccino	11 zł
Latte	12 zł
Herbata / <i>Tea</i>	10 zł
Herbata zimowa / <i>Winter Tea</i>	12 zł

- NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS -

Pepsi / Pepsi light / Mirinda / Schweppes	8 zł
Sok jabłkowy / pomarańczowy / grejpfrutowy /czarna porzeczka <i>Apple / orange / grapefruit / black currant juice</i>	8 zł
Woda niegazowana / gazowana Górska natura 0,3l <i>Still / sparkling water Górska natura 0,3l</i>	7 zł
Woda niegazowana / gazowana Cisowianka 0,7l <i>Still / perlage water Cisowianka 0,7l</i>	15 zł
Lemoniada <i>Lemonade</i>	14 zł
Sok pomarańczowy/grejpfrutowy świeży <i>Orange /grapefruit juice fresh</i>	15 zł

- NAPOJE ALKOHOLOWE / ALCOHOLIC DRINKS -

Piwo rzemieślnicze Gzub 500ml	14 zł
Grzaniec	14 zł

