



AUTENTYK

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

Ernest Jagodziński



- PRZYSTAWKI / STARTERS

Wędzony jesiotr / accla / dashi / mango / kiszone truskawki <i>Slightly smoked sturgeon / accla / dashi / mango / pickled strawberries</i>	38 zł
Burratta / rukiew czerwona / trufla / szparagi <i>Burratta / watercress / truffle / asparagus</i>	29 zł
Foie gras / słony migdał / poziomka / Atsina <i>Foie gras / salty almond / wild strawberry / Atsina</i>	39 zł
Tatar tuńczyk / yuzu / wasabi / ryż / daikon <i>Tuna tartare / yuzu / wasabi / rice / daikon</i>	42 zł
Tatar wołowy / olej rydzowy / dymka / żółtko / ogórek <i>Beef tartare / camelina oil / spring onion / dried egg yolk / cucumber</i>	39 zł
Szarpana wieprzowina / kim chi / bułka maślana / hoi sin majonez <i>Pulled pork / kim chi / shortbread / hoi sin mayonnaise</i>	35 zł
Salata dnia <i>Salad of the day</i>	27 zł



- ZUPY / SOUPS

Krem z groszku / jajko poszeta / oliwa szczypiorkowa 20 zł
Green peas cream / poached egg / chive oil

Zupa rybna / mleko kokosowe / kafir 22 zł
Fish soup / coconut milk / kaffir lime

Bulion z kaczki / shitake / pierożki won ton / krewetka / dymka 27 zł
Duck broth / shitake / won ton dumplings / prawn / spring onion

Zupa dnia 19 zł
Soup of the day

- PASTA -

Tagliatelle / kalmary / mleko kokosowe / suszone pomidory 34 zł
Tagliatelle / squid / coconut milk / dried tomatoes

Tortellacci z borowikami / bób / pomidor / sos winno-maślany 32 zł
Tortellacci with boletus / broad bean / tomato / wine and buttery sauce

Fiocchi z gruszką i serem / borowik / pancetta / szalwia 36 zł
Fiocchi with pear and cheese / boletus / pancetta / sage



- DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Palia alpejska / bób / szynki rakowe / koper włoski / szczypior 48 zł
Arctic char / broad bean / crayfish / fennel / chive

Dorsz / ser bursztyn / chorizo / ziemniak 58 zł
Cod / amber cheese / chorizo / potato

Halibut / bisque homarowy / czarna soczewica / karczoch 72 zł
Halibut / lobster bisque / black lentils / artichoke

Biodrówka Jagnięca / młody seler / por / ziemniak 56 zł
Lamb chump / selery / leek / potato

Żebro wołowe / ziemniak / kalarepa / koperek / sos pieprzowy 48 zł
Beef rib / potato / kohlrabi / dill / pepper sauce

- Z DOJRZEWAJĄCYM AUTENTYKĄ / FROM AUTHENTIC MATURING MEAT

Stek wołowy / sos holenderski / ziemniak / grzyby 85 zł
Beef sirloin steak / hollandaise sauce / potato / mushrooms

Rostbef 29 zł / 100 g

Antrykot 32 zł / 100 g

Rostbef i Antrykot 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
„Ptasie mleczko”/ beza/ wanilia <i>Marshmallow / meringue / vanilla</i>	20 zł
Gruszka/galanga/ crumble <i>Pear / galanga / crumble</i>	25 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



- 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

- 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 naturalny <i>Orange /grapefruit juice fresh</i>	15 zł

- PIWA / BEERS -

Lech Premium / Książęce 500 ml	12 zł
Lech free 330 ml	10 zł

