



AUTENTYK

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

Ernest Jagodziński



- PRZYSTAWKI / STARTERS

Wędzona troć / ponzu / botwina / jajko <i>Smoked trout / ponzu / young beet leaves / egg</i>	32 zł
Tatar wołowy / olej rydzowy / kiszone grzyby / trybula / rukiew wodna <i>Beef tartare / camelia oil / pickled mushrooms / chervil / watercress</i>	39 zł
Łosoś MOWI / limonka / kolendra / prażony ryż <i>MOWI salmon / lime / coriander / roasted rice</i>	46 zł
Wątróbka drobiowa / chatka / grzyby / porto <i>Poultry liver / plait / mushrooms / port wine</i>	29 zł
Wędzony pstrąg z Zielenicy / bliny gryczane / wędzony kawior / maślanka <i>Smoked trout from Zielenica / buckwheat blini / smoked caviar / buttermilk</i>	34 zł
Sałatka z kurczakiem Sielskim / dressing z anchovis / parmezan / pomidory <i>Sielski chicken salad / anchovis dressing / parmesan cheese / tomatoes</i>	32 zł

- ZUPY / SOUPS

Zupa szczawiowa / ziemniak / żebro wołowe <i>Sorrel soup / potato / beef rib</i>	19 zł
Zupa rybna / mleko kokosowe / kafir <i>Fish soup / coconut milk / kaffir lime</i>	22 zł
Krem z białych szparag / szynka parmeńska / pomidory <i>White asparagus cream / parma ham / tomatoes</i>	21 zł
Bulion wołowy / makaron / grzyby / jajko / nori / boczek / dashi <i>Beef broth / pasta / mushrooms / egg / nori / bacon / dashi</i>	25 zł

* Przy rezerwacjach 8 osób i powyżej doliczany jest serwis 10%
For reservation 8 people and more 10% service charge is added



- PASTA -

Makaron udon / krewetki / szpinak / bok choy / kolendra <i>Udon / shrimps / spinach / bok choy / coriander</i>	43 zł
Risotto / kurczak Sielski / szparagi / taleggio / rukiew wodna <i>Risotto / Sielski chicken / asparagus / taleggio cheese / watercress</i>	34 zł
Bucatini / kalmary / żółtko / śmietana / ser bursztyn <i>Bucatini / squid / egg yolk / cream / bursztyn cheese</i>	36 zł

- DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Morszczuk / fermentowana botwinka / ziemniak z ogniska / koper <i>Hake / fermented young beet leaves / potato / dill</i>	47 zł
Łosoś MOWI / szparagi / młode ziemniaki / sos bernaise / kiszona cytryna <i>MOWI Salmon / asparagus / young potatoes / bernaise sauce / pickled lemon</i>	69 zł
Dorsz / kiszony czosnek niedźwiedzi / ryż / ziola <i>Cod / pickled wild garlic / rice / herbs</i>	59 zł
Kurczak Sielski / por / shitake / estragon <i>Sielski chicken / leek / shitake / tarragon</i>	49 zł
Wieprzowina / zielone jabłko / ziemniak / seler / zielony pieprz / kiszone boczniaki <i>Pork / green apple / potato / celery / green pepper / pickled oyster mushroom</i>	56 zł
Gicz jagnięca / spatzlle / czerwona cebula / jus tymiankowe <i>Lamb shank / spatzlle / red onion / thym jus</i>	61 zł

* Przy rezerwacjach 8 osób i powyżej doliczany jest serwis 10%
For reservation 8 people and more 10% service charge is added



- Z DOJRZEWAJĄCYM AUTENTYKĄ / FROM AUTHENTIC MATURING MEAT

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

Dodatki / Side dishes:

Frytki z batatów <i>Sweet potato fries</i>	10 zł
Frytki z parmezanem i truflą <i>Fries with parmesan and truffle</i>	10 zł
Szparagi z masłem i gałką muszkatołową <i>Asparagus with butter and nutmeg</i>	14 zł
Ziemniaki puree z oliwą szczypiorkową <i>Puree potatoes with chive oil</i>	10 zł
Czarna soczewica <i>Black lentils</i>	12 zł
Mix sałat z vinegretem <i>Mixed lettuce leaves with vinaigrette</i>	8 zł

- DESERY / DESSERTS-

Marakuja / czekolada/ kolendra <i>Passion fruit / chocolate / coriander</i>	23 zł
Brzoskwinia / tymianek / crumble <i>Peach / thym / crumble</i>	21 zł
Crème brûlée / wiśnia / imbir / lody <i>Crème brûlée / cherry / ginger / ice cream</i>	25 zł

** Przy rezerwacjach 8 osób i powyżej doliczany jest serwis 10%
For reservation 8 people and more 10% service charge is added*

