

TASTING MENU

SELER/BURBON/TRUFLA
Celeriac/Bourbon whiskey/truffle

ŁOSOŚ Z HODOWLI EKOLOGICZNEJ/POMIDORY/CHORIZO/PAPRYKA
Salmon from a sustainable farm/tomatoes/chorizo/pepper

KREM Z TOPINAMBURU/JARMUŻ/SKORZONERA
Jerusalem artichoke cream/kale/black salsify

PIERŚ Z KACZKI/ORZECZY/CIASTO DROŻDŻOWE/RODZYNKA/KASZTAN
Duck breast/yeast cake/raisin/chestnut

KARCZEK Z DZIKA/KUS KUS IZRAELSKI/DYNIA/JARMUŻ
Neck of boar/Israeli couscous/pumpkin/kale

KRÓWKA THE TIME/CIASTKO/KARMEL/LODY PORZECZKOWE
The Time fudge/cookie/caramel/blackcurrant ice cream

169 PLN/os.

PLN 169 per person

Do powyższego menu rekomendujemy specjalną selekcję win przygotowanych przez sommeliera, która wzbogaci tasting menu o dodatkowe walory aromatyczno - smakowe.

109 PLN/os.

*menu dostępne dla minimum 2 osób

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

TATAR WOŁOWY/ PIKLE/ WĘDZONY MAJONEZ/ GORCZYCA Beef tartar/ pickles/ smoked mayonnaise/ mustard	39,-
PIEROGI Z KACZKĄ/ JABŁKO/ ŻURAWINA/ DEMI GLACE Z POMARAŃCZĄ Duck-stuffed dumplings/ apple/ cranberry/ demi glace with orange	38,-
MUS Z GĘSIEJ WĄTRÓBKII/ WIŚNIA/ KAKAO Foie gras mousse/ sour cherry/ cocoa	34,-
ŚLEDŹ MATIAS/ ZIEMNIAK/ OLEJ LNIANY/ KAWIOR Soused herring/ potato/ flaxseed oil/ caviare	33,-
ŁOSOŚ Z HODOWLI EKOLOGICZNEJ/ POMIDORY/ CHORIZO/ PAPRYKA Salmon from a sustainable farm/ tomatoes/ chorizo/ pepper	38,-
BURRATA/ RUKOLA/ SUSZONY POMIDOR Burrata/ rocket/ dried tomato	37,-
SELER/ BURBON/ TRUFLA Celeriac/ Bourbon whiskey/ truffle	32,-

ZUPY

SOUPS

KREM Z TOPINAMBURU/ JARMUŻ/ SKORZONERA Jerusalem artichoke cream/ kale/ black salsify	19,-
BULION Z GOŁĘBIA/ GOŁĄB CONFIT/ ZIOŁA Squab bouillon/ squab confit/ herbs	21,-
ZUPA Z SOCZEWICY/ POMIDORY/ IMBIR Lentil soup/ tomatoes/ ginger	17,-
ZUPA RYBNA/ WARZYWA/ MULE/ KREWETKI Fish soup/ vegetables/ blue mussels/ shrimp	27,-

SAŁATKI

SALADS

KUS KUS IZRAELSKI/ DYNIA HOKKAIDO/ GRZYBY/ TOFU Israeli couscous/ Hokkaido squash/ mushrooms/ tofu	36,-
KRUCHE SAŁATY/ ŁOSOŚ/ CUKINIA/ AWOKADO/ KAPARY Crisp salad greens/ salmon/ courgette/ avocado/ capers	45,-

Wszystkie ceny podane w PLN i zawierają podatek VAT. Serwis nie jest wliczony.
All prices in PLN with taxes. Gratuity at your discretion.

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

KARCZEK Z DZIKA/ KUS KUS IZRAELSKI/ DYNIA/ JARMUŻ Neck of boar/ Israeli couscous/ pumpkin/ kale	64,-
GÓRKA CIELĘCA/ SZYNKA PARMEŃSKA/ ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA/ DEMI GLACE Neck of veal/ Parma ham/ potato casserole/ demi glace	56,-
PIERŚ Z KACZKI/ ORZECY/ CIASTO DROŻDŻOWE/ RODZYNKA/ KASZTAN Duck breast/ yeast cake/ raisin/ chestnut	63,-
KRÓLIK/ KLUSKA MARCHEWKOWA/ WŁOSZCZYŻNA Rabbit/ carrot dumpling/ mirepoix	55,-

Wszystkie ceny podane w PLN i zawierają podatek VAT. Serwis nie jest wliczony.
All prices in PLN with taxes. Gratuity at your discretion.

STEKI

STEAKS

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ (230 G)/PUREE GORGONZOLA/DEMI GLACE Z SUSZ. GRZYBAMI Beef tenderloin steak (230 g)/Gorgonzola purée/demi glace with dried mushrooms	98,-
STEK Z SEZONOWANEGO ANTRYKOTU (600 G)/SMAŻONE ZIEMNIAKI/MAJONEZ TRUFLOWY Seasoned rib eye steak (600 g)/fried potatoes/truffle mayonnaise	140,-
STEK Z SEZONOWANEGO ROSTBEFU (300 G)/SMAŻONA CEBULA/DOMOWY SOS BBQ Seasoned short loin steak (300 g)/fried onion/home-made BBQ sauce	110,-

Wszystkie ceny podane w PLN i zawierają podatek VAT. Serwis nie jest wliczony.
All prices in PLN with taxes. Gratuity at your discretion.

PASTA/RYBY

PASTA/FISH

PIEROGI Z DZIKIEM/JARMUŻ/SKORZONERA Boar-stuffed dumplings/kale/black salsify	48,-
GARGANELLE/GRZYBY/RUKOLA/GRANA PADANO Garganelle/mushrooms/rocket/Grana Padano cheese	38,-
KULBIN/RISOTTO/MULE/CHORIZO Jewfish/risotto/blue mussels/chorizo	79,-
JESIOTR/PUREE ZIEMNIACZANE/CHRZAN/GRZYBY/BRUKSELKA Sturgeon/potato purée/horseradish/mushrooms/brussels sprouts	69,-

Wszystkie ceny podane w PLN i zawierają podatek VAT. Serwis nie jest wliczony.
All prices in PLN with taxes. Gratuity at your discretion.

DESERY

DESSERTS

CHAŁWA/ SŁONECZNIK/ KAWA/ RUM/ WIŚNIA Halva/ sunflower seeds/ coffee/ rum/ sour cherry	21,-
PANNA COTTA MANGO/ KOKOS/ KARDAMON Mango panna cotta/ coconut/ cardamom	21,-
HIBISKUS/ MIÓD/ CRÈME FRAICHE/ CHLEB PIERNIKOWY Hibiscus/ honey/ crème fraîche/ gingerbread	21,-
KRÓWKA THE TIME/ SŁONY KARMEL/ SORBET POMARAŃCZOWY The Time fudge/ salted caramel/ orange sorbet	23,-

Wszystkie ceny podane w PLN i zawierają podatek VAT. Serwis nie jest wliczony.
All prices in PLN with taxes. Gratuity at your discretion.

DODATKI

SIDE DISHES

PURÉE ZIEMNIACZANE Z KOPERKIEM Potato purée with dill	9,-
DOMOWE FRYTKI Home-made chips	9,-
KRUCHE SAŁATY Z VINAIGRETTE Crisp salad greens with vinaigrette	9,-
SELEKCJA WARZYW GRILLOWANYCH Selection of grilled vegetables	9,-

Wszystkie ceny podane w PLN i zawierają podatek VAT. Serwis nie jest wliczony.
All prices in PLN with taxes. Gratuity at your discretion.

NAPOJE GORAĆE

HOT BEVERAGES

ESPRESSO	10,-
ESPRESSO DOPPIO	12,-
AMERICANO	10,-
CAPPUCCINO	13,-
FLAT WHITE	15,-
CAFFE LATTE	14,-
CZEKOLADA NA GORAĆO Hot chocolate	14,-
WYBÓR HERBAT LIŚCIASTYCH PIAG PIAG leaf tea selection	16,-

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW 0,25L Fresh fruit juice	16,-
(POMARAŃCZA/ GREJPFRUT) (orange/ grapefruit)	
LEMONIADA NA BAZIE MIODU I SOKU Z CYTRYNY Lemonade with honey	14,-
COCA-COLA 0,25L	9,-
KAWA MROŻONA Ice coffee	16,-

WODA

WATER

ACQUA PANNA 0,25 / 0,75L	12,- / 22,-
S.PELLEGRINO 0,25 / 0,75L	12,- / 22,-

PIWO

BEER

PIWA RZEMIEŚLNICZE 0,5L 16,-
Selection of craft beers

PIWO BEZALKOHOLOWE 0,3L 12,-
Low alcohol beer

WÓDKA

VODKA

BELUGA GOLDLINE 40ML 69,-

BELUGA NOBLE 40ML 27,-

BELVEDERE LAKE BARTĘŻEK 40ML 47,-

BELVEDERE SMOGÓRY FOREST 40ML 47,-

BELVEDERE 40ML 25,-

CHOPIN 40ML 25,-

VESTAL 40ML 22,-

ORKISZ 40ML 19,-

J.A. BACZEWSKI 40ML 16,-

OSTOYA 40ML 16,-

ŻUBRÓWKA 40ML 14,-

APERITIF/ DIGESTIF

GRAPPA 40ML 25,-

MARTINI BIANCO 100ML 16,-

MARTINI EXTRA DRY 100ML 16,-

MARTINI ROSSO 100ML 16,-

CAMPARI 40ML 14,-

APEROL 40ML 14,-

FERNET BRANCA 40 ML 17,-

TEQUILA / GIN / RUM

TEQUILA PATRON 40ML 36,-

HENDRICK'S 40ML 25,-

TANQUERAY NO. TEN 40ML 25,-

PLANTATION 3 STARS 40ML 25,-

PLANTATION DARK 40ML 25,-

KRAKEN BLACK SPICED RUM 40ML 19,-

HAVANA ANEJO 3 ANOS 40ML 17,-

WHISKY / WHISKEY BURBON

ARDBEG 10 YO 40ML	35,-
GLENMORANGIE ORIGINAL 40ML	29,-
AUCHENTOSCHAN 12 YO 40ML	28,-
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 40ML	37,-
CHIVAS REGAL AGED 12 YEARS 40ML	28,-
JAMESON SELECT RESERVE 40ML	22,-
MAKERS MARK 40ML	24,-
MONKEY SHOULDER 40ML	26,-

LIQUEURS

COGNAC / BRANDY

HENNESSY PARADIS IMPERIAL	750,-	BENEDICTINE D.O.M. 40ML	24,-
HENNESSY XO 40ML	72,-	GRAND MARINIER 40ML	24,-
HENNESSY FINE DE COGNAC 40ML	34,-	COINTREAU 40ML	22,-
HENNESSY VS 40ML	29,-	LILLET 40ML	18,-
ARMAGNAC LARRESSINGLE VSOP 40ML	25,-	KAHLUA 40ML	16,-
CALVADOS BOULARD VSOP 40ML	25,-	BAILEYS 40ML	16,-
		JAGERMEISTER 40M	14,-
		SAMBUCA 40ML	16,-

COCKTAILS

KLASYCZNE/ CLASSIC

OLD FASHIONED BOURBON/ CUKIER/ ANGOSTURA BITTERS/ POMARAŃCZOWY ZEST Bourbon/ sugar/ angostura bitters/ orange zest	27,-
NEGRONI CAMPARI/ GIN/ WERMUT Campari/ Gin/ Vermouth	27,-
MOJITO RUM/ CUKIER TRZCINOWY/ MIĘTA/ LIMONKA/ SODA Rum/ cane sugar/ mint/ lime/ soda	27,-
WHISKEY SOUR BOURBON/ SOK Z CYTRYNY/ SYROP CUKROWY/ ANGOSTURA/ CYTRYNOWY ZEST Bourbon/ lemon juice/ sugar syrup/ angostura/ lemon zest	27,-
PORN STAR WÓDKA/ CYTRYNA/ SYROP WANILIOWY/ MARAKUJA/ PROSECCO Vodka/ lemon/ vanilla syrup/ passion fruit/ prosecco	27,-
GIN FIZZ GIN/ LIMONKA/ CUKIER/ WODA GAZOWANA Gin/ lemon/ sugar/ sparkling water	27,-
VODKA SOUR WÓDKA/ CYRTYNA/ CUKIER/ ANGOSTURA Vodka/ lemon/ sugar/ angostura	27,-
DAIQUIRI RUM/ LIMONKA/ CUKIER BRAŹOWY Rum/ lemon/ brown sugar (Don Papa/ Pineapple Plantation + 6 PLN)	27,-