
ROZBRAT²O

BISTRO & RESTAURANT

PRZEKĄSKI / STARTERS

Tatar z łososia z Alaski / Wasabi / Kawior Keta – 42 zł
Alaska Salmon Tatar / Wasabi / Keta Caviar

Ośmiornica / Chorizo / Carpaccio z pomidorów / Mandarynki – 42 zł
Octopus / Chorizo / Carpaccio of tomato / Mandarins

Foie gras / Brusznica / Gruszki – 59 zł
Foie gras / Cowberry / Pears

Małże św. Jakuba / Kompresowany ogórek / Majonez jabłkowy – 43 zł
Scallops / Compressed cucumber / Apple Mayonnaise

Ravioli z dynią i pieczonym czosnkiem / Krem z parmezanu / Borowik szlachetny – 35 zł
Ravioli with pumpkin and roasted garlic / Cream of parmesan / Boletus mushroom

Pierś gołębia / Porto / Sałatka z karczochów z ciepłymi orzechami laskowymi /
Pieczona skóra z dyni – 42 zł
*Pigeon breast / Salad with artichokes with warm walnuts /
Roasted pumpkin skin*

Kaszanka karmelizowana / Ananas / Jabłko / Porto – 37 zł
Haggis Carmelized / Pineapple / Apple / Porto

Kompresowana papaja / Krewetki – 45 zł
Compressed papaya / Shrimps

ZUPY / SOUPS

Zupa rybna wg Pięciu Przemian – 30 zł
Fish Soup (Five Elements principles)

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pierś z kaczki / Czeskie knedelki z kminkiem / Mus z foie gras – 73 zł
Duck breast / Czech knedelki with cumin / Foie gras mousse

Policzki wołowe / Ziemniaki truflowe / Kawa / Buraki – 65 zł
Beef Cheeks / Potatoes Truffle / Coffee / Beetroot

Polędwica wołowa / Grzyby / Gratin / Sos bordelaise – 92 zł
Beef Tenderloin / Mushrooms / Gratin / Bordelaise sauce

Okoń dziki / Szparagi morskie / Kombu / Suszony ketchup / Kawior Keta – 75 zł
Wild Bass / Marine asparagus / Kombu / Dried ketchup / Keta Caviar

Dorsz wg przepisu Żydów sefardyjskich / Salsa verde – 66 zł
Cod à la Sephardic Jews recipe / Salsa verde

PRZEKĄSKI DO WINA / WINE REFRESHMENTS

Wybór serów polskich – 39 zł
Polish cheese selection

DESERY / DESSERTS

Panna cotta z koziego mleka / Orzechy – 28 zł

Panna cotta with goat milk / Nuts

Ciastko czekoladowe wg. Przepisu Petera Gilmora – 30 zł

Chocolate cake - Peter Gilmore's recipe

Tort bezowy – 28 zł

Meringue cake

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso – 9 zł

Podwójne espresso / Double espresso – 16 zł

Cappuccino – 15 zł

Latte – 16 zł

Americano – 9 zł

Americano z mlekiem / Americano with milk – 10 zł

Herbaty Harney & Sons / Harney & Sons Tea – 14 zł

(Assam, English Breakfast, Earl Grey Supreme, Paris, Hot Cinnamon Spice,
Japanese Sencha, Caribe, Bangkok, Dragon Pearl Jasmine, Pomegranate Oolong,
White Vanilla Grapefruit, Rooibos Chai, Mint Verbena, Chamomile, Decaffeinated Ceylon)

Herbaty kwiaty / Tea with flower petals – 22 zł

(Spring Season, Golden Flower, Jasmine Fairy Maidens, Seven Sons Congratulating)

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic – 8 zł

Woda mineralna Cisowianka / Mineral Water Cisowianka (300 ml) – 8 zł

Soki ze świeżych owoców Fresh fruit juice selection – 17 zł

Woda mineralna – San Pellegrino, Acqua Panna /

Mineral Water – San Pellegrino, Acqua Panna (750 ml) – 23 zł