

SALT

Smak!

Smak jest najważniejszy, bez względu jaką techniką go uzyskaliśmy i jakimi emocjami się kierowaliśmy.

Flavor!

Flavor is the most important thing, no matter which technique or emotions have been used.



Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany niektórych składników w związku z ich sezonowością i dostępnością.

*We would like to stipulate, that some ingredients can be changed.
It depends on seasonality and availability.*

Do grup i rezerwacji powyżej 7 osób, doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

We charge 10% service each company meetings and reservations over 7 persons.

Jeżeli mają Państwo jakieś alergie pokarmowe lub specjalne wymagania dietetyczne, prosimy poinformować obsługę. Lista możliwych alergenów wraz z numeracją dostępna jest poniżej:

If You have any allegry or special diet, please inform our staff. The list of allergens is below:

1. Zboża zawierające gluten / Gluten;
2. Skorupiaki / Shellfish;
3. Jaja / Eggs;
4. Ryby / Fish;
5. Orzeszki ziemne / Peanuts;
6. Soja / Soya;
7. Mleko / Milk;
8. Orzechy / Nuts;
9. Seler / Celery;
10. Gorczyca / White Mustard;
11. Nasiona sezamu / Sesame;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny / Sulfur Dioxide;
13. Łubin / Lupin;
14. Mięczaki / Mollusc.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

All prices contain tax.

SALT

Przystawki Starters

Ośmiornica / Octopus (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14) 150g **32 zł**
kroket z kukurydzy / puree z czarnego czosnku / majonez szafranowy
corn croquette / black garlic puree / saffron mayonnaise

Proponowane wino / Recommended wine:
Arnaces Pinot Grigio delle Venezie, (bio) ITA

Carpaccio z jelenia / Carpaccio of deer (1, 3, 6, 9, 10) 150g **37 zł**
pasternak / morela / cebulka / ser bursztyn
parsnip / apricot / onion / amber cheese

Proponowane wino / Recommended wine:
Galil Mountain Cabernet Sauvignon, Upper Galilee, (kosher) ISR

Przeźrzebki / Scallops (1, 2, 4, 7, 9) 150g **48 zł**
rabarbar / ogórek / sos z kopru włoskiego
rhubarb / cucumber / fennel sauce

Proponowane wino / Recommended wine:
19 Crimes Chardonnay, South Eastern, AUS

Tatar wołowy / Beef Tartare (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12) 150g **43 zł**
cebula / ogórek / żółtko / grzyby shimeji / musztarda
onion / cucumber / egg yolk / shimeji / mustard

Proponowane wino / Recommended wine:
Chateauneuf Du Pape Grande Reserve AOC, Cotes du Rhone, Grenache, FR

SALT

Sałatki Salads

Pierś z kurczaka / Chicken breast (1, 3, 6, 8, 9, 10, 12) 260g **36 zł**
sałata rzymska / boczec / grzanka / pomidor / ser typu grana padano
romaine lettuce / bacon / crouton / tomato / grana padano

Proponowane wino / Recommended wine:
Raza DOC Vinho Verde, POR

Mozzarella (7, 8, 9, 10) 260g **34 zł**
Mozzarella di Bufala / szynka dojrzewająca /
pieczony pomidor / oliwki / mix sałat z hotelowej szklarni
Mozzarella di Bufala / mature ham /
baked tomato / olives / mix of lettuce

Proponowane wino / Recommended wine:
Pulpo Sauvignon Blanc, Marlborough, NZL

Hummus (5, 6, 7, 8, 10, 11, 12) 260g **32 zł**
karczoch / fioletowy ziemniak / cukinia / mix ziół z hotelowej szklarni / sezam
artichoke / purple potato / beetroot / courgette / mix of herbs / sesame

Proponowane wino / Recommended wine:
Rocca Antica DOP Trebbiano d'Abruzzo, ITA

SALT

Zupy Soups

Rosół / Broth

(1, 3, 6, 7, 9, 12)

200ml **24 zł**

domowy makaron / warzywa / gęsie żołądki
home-made pasta / vegetables / goose stomachs

Zupa z pomidorów / Tomato soup

(6, 9, 10, 12)

200ml **27 zł**

pieczone pomidory / karmelizowana feta / chips z ryżu
roasted tomatoes / caramelized feta cheese / rice crisps

Bisque z homara / Lobster bisque

(2, 4, 6, 9, 10, 12, 14)

200ml **36 zł**

dorsz / szyjka rakowa / koper włoski / cukinia
cod / crawfish neck / fennel / zucchini

SALT

Dania główne Main courses

Pierogi z polikiem wołowym / Dumplings with beef cheek 250g **45 zł**
brokuł / por / majonez wasabi / sos maślano-porowy (1, 3, 9, 10, 12)
broccoli / leek / wasabi mayo / butter and leek sauce

Proponowane wino / Recommended wine:
Ventisquero Reserva Syrah DO Valle del Maipo, CHI

Pierś z perliczki / Guinea fowl breast (1, 3, 6, 7, 10, 12, 13) 300g **55 zł**
makaron / sos truflowy / groszek / ser typu grana padano
pasta / truffle sauce / green peas / grana padano

Proponowane wino / Recommended wine:
Batar Querciabella IGT Querciabella, Toscana, (bio) ITA

Schabowy inaczej / Pork chop (1, 3, 9, 10, 12) 300g **56 zł**
faszerowany ziemniak / jajko / chrust ziemniaczany /
gotowana marchewka z groszkiem
stuffed potato / egg / potato crisp / boiled peas and carrots

Proponowane wino / Recommended wine:
Bardos Verdejo DO Rueda, ESP

Królik / Rabbit (1, 5, 7, 8, 10, 12) 300g **58 zł**
ravioli z kaszanką / puree z marchwi i pomarańczy / panierowane kimchi /
sos beszamelowy
ravioli with black pudding / carrot and orange puree / breaded
kimchi / bechamel sauce

Proponowane wino / Recommended wine:
Mainzer St. Alban Kabinett / Rheinhessen, GER

SALT

Udko z kaczki / Duck drumstick (1, 3, 6, 7, 10, 12, 13) 300g **56 zł**
soczewica / burak / puree z czerwonej kapusty / sos żurawinowy
lentil / beetroot / red cabbage puree / cranberry sauce

Proponowane wino / Recommended wine:
Artemis Stags Leap Wine Cellar, Cabernet Sauvignon, USA

Halibut (3, 4, 6, 7, 10, 12) 300g **63 zł**
puree z pietruszki / brokuł / pieczona kukurydza / sos holenderski
parsley puree / broccoli / roasted corn / hollandaise sauce

Proponowane wino / Recommended wine:
Santa Digna Sauvignon Blanc, Curico, CHI

Polędwica wołowa / Beef sirloin (7, 9, 10, 12) 300g **110 zł**
ziemniak z ogniska / karmelizowana cebula / sałata rzymska / sos do wyboru
fire potato / caramelized onions / romaine lettuce / sauce selection

Proponowane wino / Recommended wine:
Ugaba Syrah-Cabernet Sauvignon-Petit Verdot, Stellenbosch, RPA

Porterhouse steak (7, 9, 12) 600g **159 zł**
stek z rostbefu i polędwicy wołowej / sezonowe warzywa grillowane /
puree z pieczonym czosnkiem / sos do wyboru
roast beef and sirloin steak / seasonal grilled vegetables / puree with roasted
garlic / sauce selection

Proponowane wino / Recommended wine:
Lodali Barolo DOCG Barolo, Nebbiolo, Piemont

SALT

Desery Desserts

Szarlotka / Apple Pie

(1, 3, 7)

150g 24 zł

jabłko / kruszonka cynamonowa / wanilia / lody jabłkowe
apple / cinnamon crumble / vanilla / apple ice-cream

Proponowane wino / Recommended wine:

Preiss Zimmer Gewurztraminer, AOC Alsace, FRA

Piernik / Gingerbread

(1, 3, 7, 9)

140g 22 zł

mus piernikowy / piernik / pomarańcza / lody waniliowe
gingerbread mousse / gingerbread / orange / vanilla ice cream

Proponowane wino / Recommended wine:

Schmitt Sohne Beeren-Auslese Mosel, GER (0,5l)

Ekler / Eclair

(1, 3, 7, 8)

140g 23 zł

krem patissier / popcorn / karmel / mango / marakuja / pistacja
patissier cream / popcorn / caramel / mango / passionfruit / pistachio

Proponowane wino / Recommended wine:

Riesling Classic Pfalz, GER

SALT

Dania Vege Vege Dishes

- Tatar / Tartare** (1, 6, 9, 10, 12) 150g **29 zł**
kasza jaglana / suszone pomidory / piklowana marchewka
millet groats / sun-dried tomatoes / pickled carrot
- Carpaccio z selera / Celery carpaccio** (6, 7, 9, 12, 14) 150g **26 zł**
bób / granat / groszek cukrowy
broad bean / pomegranate / sugar snap peas
- Krem z ziemniaków / Cream of potato** (1, 9, 10) 200ml **21 zł**
wędzona ciecierzycy / krokiety z ziemniaka truflowego / chipsy z batata / twaróg
smoked chickpeas / truffle potato croquette / chips of yam / curd
- Zielona sałatka / Green salad** (6, 10, 11) 260g **28 zł**
mix sałat / tempeh / cukinia / por / fasolka / jabłko
mix of lettuce / tempeh / zucchini / leek / bean / apple
- Pierogi / Dumplings** (1, 3, 10, 11) 280g **39 zł**
kasza bulgur / warzywa / sos vege demi glace
bulgur groats / vegetables / vege demi glace sauce
- Stek z kapusty / Steak of cabbage** (5, 10, 11) 280g **45 zł**
pieczona biała kapusta / polenta / pierożek z ziemniakiem / sos
roasted white cabbage / polenta / dumpling with potato / sauce
- Brownie** (1, 5, 10, 11) 160g **23 zł**
fasola / orzech / malina / truskawka
bean / nut / raspberry / strawberry

SALT