RESTAURACJA

FIORENTINA

DOM POLSKI

MENU DEGUSTACYJNE / TASTING MENU:

Menu Degustacyjne 5 dań *Five courses tasting menu*	400 PLN za osobę *per person*
Selekcja 5 win klasycznych / Selekcja 5 win prestiżowych *Selection of 5 classic wines / Selection of 5 prestigious wines*	360 / 560 PLN za osobę *per person*
Menu Degustacyjne 7 dań *Seven courses tasting menu*	500 PLN za osobę *per person*
Selekcja 7 win klasycznych / Selekcja 7 win prestiżowych *Selection of 7 classic wines / Selection of 7 prestigious wines*	440 / 640 PLN za osobę *per person*

PRZYSTAWKI / STARTERS:

Mus z Oscypka, olej rzepakowy, konfitura z brusznicy *Regional Sheep cheese mousse, rapeseed oil, lingonberry preserve*	68 PLN
Kremowo – wiśniowe Foie Gras, orzech laskowy, konfitura z fig, chałka *Creamy - cherry Foie Gras, hazelnut, fig jam, brioche*	78 PLN
Pstrąg macerowany w soli, pikle, chrzan, gorczyca *Trout macerated in salt, pickles, horseradish, mustard*	72 PLN
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej, pikantny majonez, ogórecznik, kawior Vistula *Dry aged beef tenderloin tartare, spicy mayonnaise, borage, caviar Vistula*	86 PLN
Liście sałat, kozi ser zagrodowy, pestki dyni, pieczony burak *Lettuce leaves, farm goat cheese, pumpkin seeds, roasted beetroot*	66 PLN

ZUPY / SOUPS:

Zupa rybna *Fish soup*	52 PLN
Żur z karczochów *Artichoke sourdough soup*	42 PLN

DODATKI / SIDE DISHES:

Pieczywo i masło *Homemade bread and butter*	24 PLN
Ziemniak pieczony w popiele *Potato in ash*	24 PLN
Buraki z kminkiem *Beetroot with caraway seeds*	24 PLN
Selekcja sałat, winegret z wędzoną śliwką *Salad selection, vinaigrette with smoked plum*	24 PLN

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne, niepowtarzalne receptury. Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut. Menu z gramaturami, uwzględniające wszystkie składniki potraw, które mogą zawierać składniki alergenne znajdują się u managera restauracji. Ceny zawierają podatek VAT. Obecne menu obowiązuje od 5 lutego 2024 roku.

Przy dokonywaniu rezerwacji prosimy o informację dotyczącą chęci wyboru menu degustacyjnego. Zamówienia na menu degustacyjne przyjmowane są do 1 godziny przed zamknięciem restauracji. Do każdego menu degustacyjnego doliczamy serwis w wysokości 13,5 %.

Drodzy Państwo, zwyczajowo w naszym kraju przyjmuje się, że wysokość serwisu wynosi od 11,5% do 17,5%. Automatycznie uwzględniliśmy w rachunku serwis w wysokości 5,5%. Jeżeli jednak uznają Państwo, że serwis był wyjątkowy lub spektakularny będziemy wdzięczni, jeśli zechcecie Państwo dodatkowo docenić pracę naszego zespołu.

Z wyrazami uznania, Zespół restauracji Fiorentina.

SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI / RESTAURANT SPECIALITY:

Stek Fiorentina — 56 PLN / 100 g
Fiorentina Steak

Stek Fiorentina jest sezonowany w naszej restauracji przez minimum 30 dni, podawany krwisty, z kompozycją sałat, musem kukurydzianym i solą Maldon. Stek jest polecany dla dwóch osób.
Fiorentina Steak is dry-aged in our restaurant for a minimum of 30days and served rare, accompanied by a salad composition, corn mousseand Maldon sea salt. Steak is recommended for two people.

Sola Dover — 54 PLN / 100 g

Sola Dover jest przygotowywana w piecu opalanym węglem drzewnym, podawana z selekcją sałat i ziemniakiem w popiele. Ryba jest polecana dla 2 osób.
Sola Dover is prepared in wood oven grill, accompanied by a salad composition and potato in ash. Fish is recommended for two people.

Kawior Vistula — 380 PLN / 30 g

Kawior z Jesiotra Syberyjskiego pozyskiwany metodą humanitarną, podawany z blinami, śmietana, szalotką i ogórkiem
Humanely harvested Siberian Sturgeon caviar, served with pancakes, sour cream, shallots and cucumber

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES:

Biały halibut, dzikie brokuły, rukiew wodna *White halibut, wild broccoli, watercress*	128 PLN
Kluseczki ziemniaczane, czarna trufla, ser Bursztyn *Potato dumplings, black truffle, polish cheese 'Bursztyn'*	92 PLN
Sezonowana polędwica wołowa, sos z czerwonego wina, topinambur *Dry - aged beef tenderloin, red wine sauce, Jerusalem artichoke*	144 PLN
Pierogi z kaszanką, prażona gryka, dojrzewający boczek *Dumplings with black pudding, roasted buckwheat, matured bacon*	78 PLN
Pierś kaczki, czerwona kapusta, śliwka Suska sechlońska *Duck breast, red cabbage, Suska sechlońska plum*	98 PLN
Kotlet jagnięcy, fasola piękny Jaś, kwaśnica *Lamb chop, regional beans, sour soup*	156 PLN

DESERY / DESSERTS:

Karmelowe jabłko, prażone jabłko, lody z kardamonu *Caramel apple, roasted apple, cardamom ice cream*	52 PLN
Sernik, pigwa, sos korzenny *Cheesecake, quince, root spices*	44 PLN
Mus orzechowy, biszkopt czekoladowy, borówki, lody z białego maku *Nut mousse, chocolate sponge cake, blueberries, white poppy seeds ice cream*	44 PLN
Selekcja polskich serów, plaster miodu *Selection of Polish cheese, honeycomb*	84 PLN

All our dishes are prepared according to our own unique recipes. Hot dish waiting time is 30 minutes. If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to the restaurant manager about ingredients in our dishes before you order your meal. All prices include VAT. The current menu is valid from February 5th, 2024.

When making a reservation, please inform us about your willingness to choose the tasting menu. For all tasting menu orders we charge 13,5 % service fee. Orders for tasting menu are accepted up to one hour before the restaurant closes.

Dear Guests. It is customary in our country for service charges to range from 11.5% to 17.5%. We have automatically included a service charge of 5.5% in the bill. If you feel that the service was exceptional or outstanding, we would appreciate it if you would consider acknowledging the efforts of our team.

With appreciation, The Fiorentina Restaurant Team.