



Dania sezonowe / Seasonal dishes

Sałata / pieczona dynia / kozi ser / orzech włoski / marynowana gruszka

Lettuce / baked pumpkin / goat cheese / walnut / pickled pear

39 PLN

Krem z dyni / mleko kokosowe / imbir / marynowana dynia / pestki dyni

Cream of pumpkin / coconut milk / ginger / marinated pumpkin / pumpkin seeds

26 PLN

Noga z kaczki / puree marchewkowe z anyżem / sos śliwkowy / kopytka
piklowany koper włoski

Leg of duck / carrot puree with anise / plum sauce / gnocchi / pickled fennel

70 PLN

Żebro wołowe / kugel ziemniaczany / demiglace / sos grzybowy / krążki cebulowe/
wędzona śliwka

Beef rib / potato kugel / demiglace / mushroom sauce / onion rings / prune

76 PLN

Tagliatelle / boczniak / pasta truflowa / parmezan

Tagliatelle / oyster mushroom / truffle paste / Parmesan cheese

48 PLN

Sablé z kremem z białej czekolady i wędzonej śliwki /
karmelizowana śliwka w miodzie, mięta

Sablé with white chocolate and prune cream / plum caramelized in honey / mint

28 PLN

MENU REGULARNE

Przystawki / Starters

„Set Shalom”

Śledź po żydowsku / kawior żydowski / baba ghanoush / hummus / chałka

“Set Shalom”

Jewish style herring / Jewish caviar / baba ghanoush / hummus / challah

40 PLN

„Żydowski kawior”

wątróbka drobiowa / chałka / jajko / szalotka

“Jewish caviar”

poultry liver / challah / egg / shallot

35 PLN

Tatar wołowy / żółtko / ogórek kiszony / grzyby marynowane / szalotka

Beef tartar / egg yolk / pickles / marinated mushroom / shallot

56 PLN

Śledź po żydowsku / rodzynki w czerwonym winie / marynowany groszek cukrowy / puree z
palonego jabłka / chutney cebulowe z majerankiem / koperek

*Jewish style herring / raisins in red wine / marinated sugar peas / smoked apple puree /
onion chutney with marjoram / dill*

35 PLN

Zupy / Soups

Rosół / kulki macowe lub domowy makaron / marchew / pietruszka

Chicken broth / matzah balls or home-made noodles / carrot / parsley

25 PLN

Veloute grzybowe / piklowane grzyby / cebula karmelizowane / oliwa ziołowa

Mushroom veloute / pickled mushrooms / caramelized onion / herb flavoured olive oil

29 PLN

Dania główne / Main courses

Supreme z kurczaka / seler naciowy, jabłko / kukurydza / cykoria / miód / pomarańcza

Chicken supreme / puree of celery and apple / corn / chicory / honey / orange

56 PLN

Sznicel cielęcy / kapusta zasmażana / ziemniak konfitowany / jajko sadzone / koperek

Wiener schnitzel / cabbage stew / potato confit / fried egg / dill

78 PLN

Burger wołowy / sałata lodowa / domowy sos BBQ / pieczarki w winie / ogórek kiszony /
pomidor / cheddar / frytki

*Beef burger / iceberg lettuce / home-made BBQ sauce / champignons in wine / pickle /
tomato / cheddar cheese / French fries*

59 PLN

Sandacz / holiszek z tabbouleh / domowe pikle / sos z palonego czosnku

Zander fillet / cabbage roll with tabbouleh / home-made pickles / smoked garlic sauce

70 PLN

Bakłażan / harissa z pomarańczą i kolendrą / karmelizowany orzech włoski / tahini / jogurt
miętowy / rodzynki

*Eggplant / harissa with orange and coriander / caramelized walnut / tahini / mint
flavoured yoghurt / raisins*

46 PLN

Deser / Dessert

Pascha / crumble migdałowe / rodzynki / gorzka czekolada

Passover cake / almond crumble / raisins / dark chocolate

28 PLN