



NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS



Soki owocowe/fruit juice 0,2 l	7 zł
Woda mineralna/mineral water 0,25 l	7 zł
Coca cola/ coca cola zero 0,2 l	7 zł
Sprite 0,2 l	7 zł
Fanta 0,2 l	7 zł



Gluten/ Gluten wheat



Seler/ Celery



Orzeszki ziemne/ Peanuts



Jajka/ Eggs



Orzechy/ Nuts



Laktoza/ Lactose



Sezam/ Sesame



Ryby/ Fish



Siarczany/ Sulphur dioxide



**Musztarda, gorczyca/
Mustard**



Mak/ Poppy seeds





Przystawki

Śledź po żydowsku

Pikle domowe / żurawina / cebula / gorczyca / miód/ masło / pieczywo

Herring jewish style

Homemade pickles / cranberry / onion / mustard seed / honey/ butter/ bread

23 zł



Żydowskie pierożki kreplach Wątróbka/ sos z cząbr/ mizuna

Jewish style kreplach dumplings
liver/ savory sauce/ mizuna

29 zł



Siekany tatar z polędwicy wołowej

pikle / cebula / gorczyca / żółtko / wędzony majonez / masło / pieczywo

Beef loin tartare

pickles /onion / mustard / egg yolk / smoked mayo / butter / bread

35zł



Humus dyniowy z kuminem

Papryczka jalapeno / tabbouleh / owoc granatu / grillowana pita / mikro zioła

Pumpkin hummus with cumin

Jalapeno pepper /tobbouleh / pomegranate / grilled pita / micro herbs

24 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES



Desery

Tradycyjna pascha żydowska bakalie / czekolada / coulis porzeczkowy

Traditional Jewish pascha
delicacies / chocolate / blackcurrant coulis

21 zł



Crumble korzenne

śliwka / wino czerwone / miód/ cynamon/ lody waniliowe

Spiced crumble

plum / red wine / honey/ cinnamon/ vanilla ice cream

17 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES



Sałaty/ Salads



Sałata z wołowiną pekelflajsz

mix sałat / wędzony kaszkawał / mango / pomidorki cherry / jalapeno/ sos curry z miodem / pita

Salad with pekelflajsz

mixed salad / smoked kaszkawał- cheese / mango / cherry tomatoes / jalapeno/ curry-honey dressing / pita /

29 zł



Sałata z wędzonym tofu marynowanym w sosie sojowym z imbirem

burak / owoc granatu / pomidorki cherry / piklowana śliwka / marynowana gruszka / dressing balsamiczny/ pita

Salad with smoked tofu marinated in soya sauce with ginger

beetroot/ pomagranate / cherry tomatoes / pickled plum / marinated pear/

balsammic dressing/ pita

29 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES



Zupy/Soup



Żydowski bulion z palonej gęsiny
kulki macowe / marchew / nać pietruszki

Traditional Jewish goose broth
matzah balls / carrot / parsley leaves

17 zł



Krem z pietruszki

karmelizowany kozi ser / mus z gruszki/ oliwa ziołowa

Parsley root cream

Caramelized goats cheese / pear mouse/ herb oil

24 zł



Forszmak lubelski na gęsinie

Kiełbasa drobiowa / ogórek kiszony / pomidory/ borowik / pieczywo

Traditional Lublin, goose forszmak

Chicken sausage / pickled cucumber / tomato / sep mushroom/ bread

32 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES





Dania główne/ Main courses

Gęsia noga faszerowana wątróbką

Sos demi-glace z czarnym bzem i czekoladą / racuch drożdżowy z jabłkiem / konfitura z żurawiny / śliwka piklowana z anyżem / gruszka marynowana w cydrze

Goose leg stuffed with liver

Demi-glace with elderberry and chocolate / apple pancake / cranberry / pickled plum with anise / pear marinated in cider

55 zł



Policzki wołowe duszone z palonymi ziarnami kawy

Sos własny / latkes dyniowe / marynowane szimeji / grzyb słomkowy / smażona dymka

Braised beef cheeks with burned coffee beans

Gravy / pumpkin latkes / marinated shimey / straw mushroom / butter fried onion

49 zł



Kurczak supreme

Gnocchi z batata / sos truflowy / kasztany / boczniak / dereń/ oliwa ziołowa

Chicken supreme

Sweet potato gnocchi / truffle sauce / chestnuts / oyster mushroom / dogberry/ herb olive

39 zł



Steak z polędwicy wołowej

Sos demi- glaze z zielonym pieprzem / puree truflowe / marynowane grzyby/ pikle domowe

Fillet steak

Demi- glaze sauce with green pepper / truffle puree / marinated mushrooms / homemade pickles

75 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES



Papugoryba pieczona w żydowskim chraimeh
Ryż jaśminowy / szpinak z suszonymi pomidorami / hokkaido pieczona w tymianku / mizuna

Parrotfish

Jasmine rice / spinach with sun dried tomatoes / Hokkaido roasted in thyme / mizuna

42 zł



Boczniak w tempurze z kiełkami

Risotto dyniowe / palony kalafior / popcorn z ciecierzycy / chips z jarmużu / grzyb słomkowy

Oyster mushrooms in tempura

Pumpkin risotto / burned cauliflower / chickpea popcorn / kale chips / straw mushroom

31 zł



Makarony/ Pasta

Fettuccine z wołowiną

Shii-take / cebula / czosnek / sos truflowy / śmietanka/ rukola/ pomidorki cherry/ grana-padano

Fettuccine with beef

Shii- take / onion / garlic / truffle sauce / rocket/ cherry tomatoes/ grana- padano

34 zł



Fettuccine z łososiem

Szpinak / cukinia / sos limonkowy / lazur /

Fettuccine with salmon

Spinach / corrugate / lime sauce / blue cheese

31 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES

