



NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS



Soki owocowe/ fruit juice 0,2 l	9 zł
Woda mineralna/ mineral water Perlage 0,25 l	8 zł
Woda mineralna/ mineral water Perlage 0,7 l	14 zł
Coca cola/ coca cola zero 0,2 l	8 zł
Sprite 0,2 l	8 zł
Fanta 0,2 l	8 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

Pomsn Hering- Karmazynowy śledź
Chutney imbirowe / kompresowana gruszka / pumpernikiel / masło

Crimson herring
Ginger chutney/ compressed pear / pumpernickel / butter

33 zł



Hindl Leber- Wątróbka drobiowa
Czerwona porzeczka / tymianek / białe wino / chałka żydowska / mikro zioła

Poultry Liver
Red currant / thyme / white wine / Jewish challah / micro herbs

32 zł



Rinders Tatar- Tatar z polędwicy wołowej
pikle / cebula / gorczyca / żółtko / wędzony majonez / masło / pieczywo

Beef loin tartare
pickles /onion / mustard / egg yolk / smoked mayo / butter / bread

42 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES



Desery

Tradycyjna pascha żydowska
bakalie / czekolada / coulis porzeczkowy

Traditional Jewish pascha
delicacies / chocolate / currant coulis

21 zł



Gruszka duszona w białym winie z gwiazdkami anyżu
Kardamon / goździki / korzenna ziemia / miód / sos czekoladowy / sorbet wiśniowy

Pear stewed in white wine with star anise
Cardamon / cloves / spicy soil / honey / chocolate sauce / cherry sorbet

19 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES



Sałaty/ Salads



Sałata z wolno gotowaną pierśią z kaczki Barbarie

Sałata rzymska, szpinak, rukola / marynowana gruszka / pomidorki cherry / karmelizowany kozi ser / kiszony burak / dressing balsamiczny z nutką czekolady / chałka żydowska

Salad with slow cooked Barbarie duck breast

Roman salad, spinach, rocket / marinated pear / cherry tomatoes / caramelized goats cheese / Pickled beetroot / balsamic dressing with a hint of chocolate / Jewish challah

36 zł



Sałata z wędzonym łososiem

Sałata rzymska, szpinak, rukola / jabłuszka kaparowe / pomidorki cherry / pappardelle z ogórka / ser DorBlu/ sos vinegrette / bajgiel

Smoked Salmon Salad

Roman salad, spinach, rocket/ capers fruit/cherry tomatoes/ cucumber pappardelle / DorBlu cheese / dressing vinegrette / bagel

34 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES



Zupy/Soup



Golden Jojne- Bulion z pieczonej kaczki kulki macowe / marchew / nać pietruszki

Traditional duck broth matzah balls / carrot / parsley leaves

19 zł



Kroyt Zup- wegański kapuśniak z suszoną morelą Pomidor/ ziemniak/ kapusta kiszona/ Za'atar/ pieczywo

Vegan cabbage soup with dried apricot Tomato/ Potato/ sauerkraut/ Za'atar/ bread

25 zł



Freekeh Zup- Pikantna zupa z zieloną pszenicą

Pulpeciki jagnięce z cynamonem i baharat, ziarno zielonej pszenicy, cząstki cytryny

Spicy green wheat grain soup

Lamb meatballs with cinnamon and Baharat, green wheat grain, lemon wedges

29 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES





Dania główne/ Main courses

Sefardyjski kurczak sorfito

Puree z batata / brukselka duszona z pomidorkami cherry / cavolo nero / czosnek

Sephardic sorfito chicken

Sweet potato puree / brussels sprouts braised with cherry tomatoes/ cavolo nero / garlic

39 zł



Rinders Steak z polędwicy wołowej

Sos porto / puree chrzanowe / marynowane grzyby / pikle domowe

Rinders Beef loin steak

Porto Sauce / horseradish puree / marinated mushrooms / house pickles

89 zł



Gefilte fish na trawie cytrynowej

Dorsz / tabbouleh / bulgur / baby szpinak / pomidory suszone w słońcu/ cavolo nero /szalotka / sos z kiszzonej limonki

Gefilte fish on lemon grass

Cod / tabbouleh / bulgur / baby spinach / sundried tomatoes / cavolo nero / shallots / pickled lime sauce

42 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES



Holiszki wegańskie z makloubeh w sosie chraimeh Coolwrap / bakłażan / pomidor / ryż basmati

"Holiszki" vegan

Coolwrap cabbage / aubergine / tomato / basmati rice

32 zł



Makarony/ Pasta

Tagliatelle z wołowiną

Grzyby leśne / szalotka / czosnek / sos truflowy / śmietanka/ rukola / pomidorki cherry / grana padano

Tagliatelle with beef

Forest mushrooms / shallots / truffle sauce / cream / rocket / cherry tomatoes / grana padano

39 zł



Tagliatelle z wędzonym łososiem

Szpinak / szalotka / cukinia / sos limonkowy / pomidorki cherry / lazur

Tagliatelle with smoked salmon

spinach / shallots / lime sauce / cherry tomatoes / blue cheese

35 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES

