

NIEZNANA.

menu

JESIEŃ.

_menu sezonowe

CIEPŁO.

_boczniki smażone podane na chałce z masłem anchois	22 PLN
_kaczka szarpana z kluskami kładzionymi i pigwą	26 PLN
_szprotki w oliwie z jalapeno, kolendrą i czosnkiem	20 PLN

ZIMNO.

_policzki wieprzowe w galarecie na zimno z octem jabłkowym	24 PLN
_okoń marynowany z kardamonem i sałatką z marynowanej szalotki	26 PLN
_tatar z polędwicy wołowej z kawiolem i kiszoną rzodkiewką	32 PLN

MOKRO.

_zupa z pieczonej kaczki z pierożkami nadziewanymi kaczką	18 PLN
_zupa borowikowa z pieczonymi szalotkami i pietruszką	18 PLN
_zupa cytrynowa z kurczakiem, soczewicą i kolendrą	16 PLN

SZYBKO.

_bułeczki bao z wolno pieczoną wieprzowiną i coleslaw na ostro (2 szt. / 3 szt.)	20 PLN / 28 PLN
_frytki z batata z szarpaną kaczką lub wieprzowiną, zapieczone z mozzarellą	18 PLN

ZIELONO.

_sałatka z kozim serem, cykorią i porzeczkami	32 PLN
_sałatka z szarpaną kaczką, marynowaną dynią i pestkami słonecznika	32 PLN
_mozzarella z marynowanym burakami i sałata	30 PLN

WEGAŃSKO.

_wegańskie gnocchi z bocznikami i marynowaną tykwą	28 PLN
_makaron ryżowy z tofu, sezamem i warzywami w stylu orientalnym na ostro	26 PLN
_brokuł, kalafior i seler naciowy w tempurze z sosem słodko-kwaśnym	22 PLN

KONKRETNIE.

_sandacz lub troć z jusem rybnym, blanszowanym jarmużem i puree z buraka	42 PLN
_filet z kaczki sous-vide z sosem wiśniowym, puree z topinamburu i bocznikami	38 PLN
_polędwica wieprzowa sous-vide z puree z pieczonej dyni i groszkiem cukrowym	36 PLN
_stek z polędwicy wołowej z jagodowym demi-glace, pieczoną dynią i pietruszką	68 PLN

... I SŁODKO.

_tarta karmelowa z włoską bezą i wiśniami	18 PLN
_ptyś z kremem cytrynowym i pomarańczą	18 PLN
_ciastko czekoladowe z sorbetem z marchwi	18 PLN

**NIE
ZNA
NA.**

Menu sezonowe to autorskie dania inspirowane porami roku, za których kompozycję i przygotowanie odpowiedzialny jest nasz szef kuchni Marcin **NIEZNAJ**. Każde danie jest próbą przełamania schematów i poszukiwaniem nowych nut smakowych, tych najbardziej **NIEZNANYCH**. Inspiracją do obecnego menu jest **JESIEŃ**, kolejne sezony będą równie zaskakujące, gdyż menu zmienia się wraz z porami roku, a każda zmiana poprzedzona jest **KOLACJĄ DEGUSTACYJNĄ**.

NIEZNANA.

menu

AUTUMN.

_seasonal menu

HOT.

- _fried oyster mushrooms, served on challah bread with anchovy butter 22 PLN
- _pulled duck with laid noodles and quince 26 PLN
- _sprats fish in jalapeno olive oil, coriander and garlic 20 PLN

COLD.

- _pork cheeks in jelly served cold with apple cider vinegar 24 PLN
- _perch fish marinated in cardamom and marinated shallots salad 26 PLN
- _beef tenderloin tartare with caviar and pickled radish 32 PLN

WET.

- _roasted duck soup with duck-stuffed dumplings 18 PLN
- _boletus mushrooms soup with baked shallots and parsley 18 PLN
- _lemon soup with chicken, lentils and coriander 16 PLN

FAST.

- _bao rolls with slow roasted pork and spicy coleslaw (2 pcs. / 3 pcs.) 20 PLN / 28 PLN
- _sweet potato fries with pulled duck or pork, baked with mozzarella 18 PLN

GREEN.

- _goat cheese salad with endive and currants 32 PLN
- _pulled duck salad with marinated pumpkin and sunflower seeds 32 PLN
- _marinated beets salad with mozzarella 30 PLN

VEGAN.

- _vegan gnocchi with oyster mushrooms and marinated gourd 28 PLN
- _rice noodles with tofu, sesame seeds and spicy oriental vegetables 26 PLN
- _broccoli, cauliflower and celery in tempura with sweet and sour sauce 22 PLN

PROPER.

- _zander fish or sea trout fish with fish sauce, blanched kale and beetroot puree 42 PLN
- _duck fillet sous-vide with cherry sauce, jerusalem artichoke and oyster mushrooms 38 PLN
- _pork tenderloin sous-vide with roasted pumpkin puree and sugar snap peas 36 PLN
- _beef tenderloin steak with blueberry demi-glace, roasted pumpkin and parsley 68 PLN

... AND SWEET.

- _caramel tart with italian meringue and cherries 18 PLN
- _lemon cream puff and orange 18 PLN
- _chocolate cake with carrot sorbet 18 PLN

**NIE
ZNA
NA.**

Seasonal menu consists of original dishes inspired by the seasons, which are composed and prepared by our chef Marcin **NIEZNAJ**. Each dish is an attempt to break the patterns and search for new flavor notes, those most **NIEZNANYCH**. The inspiration for the current menu is **AUTUMN.**, but the next seasons will be equally surprising, because the menu changes with the seasons, and each change is preceded by a **TASTING MENU DINNER**.