

DO PODZIAŁU *TO SHARE*

- PB Hummus** 210 g 32
Oliwa, Pieczony Pomidor, Pesto & Pita
Hummus
Olive, Tomato, Green Pesto & Pita
- v Falafel Buraczany** 240 g 37
Jogurt z Koziego Mleka & Prażony Sezam
Beetroot Falafel
Goat's Yogurt & Roasted Sesame
- Skrzydeltka z Kurczaka** 280 g 38
Sos BBQ, Kolendra & Sezam
Sticky Chicken Wings
BBQ Sauce, Coriander & Sesame
- Chrupiące Pierozki Gyoza z Wieprzowiną** 260 g 39
Pikantny Sos Kimchi & Glazura Sojowa
Crispy Pork Gyoza
Spicy Kimchinese & Soy Glaze
- Tatar z Łososia na Grzance** 130 g 48
Jogurt Grecki & Awokado
Salmon Tartare Crostini
Greek Yogurt & Avocado

PRZYSTAWKI *TO START WITH*

- v Pieczony Kalaflor w Stylu Cajun** 300 g 37
Tahini, Sos Chimichurri, Granat & Jogurt Grecki
Cajun Roasted Cauliflower
Tahini, Chimichurri, Pomegranate & Greek Yogurt
- Chrupiąca Ryba w Tempurze** 260 g 42
Sałatka z Rzodkiewki, Jabłko, Dip Curry-Mango
Crispy Fish Tempura
Radish Salad, Apple & Curry-Mango Dip
- Salatka Cezar** 250 g 45
Dressing Cezar Na Maślanec, Bekon,
Parmezan & Pomidor
Z Piersią z Kurczaka +20
Z Krewetkami Tygrysimi 5 szt. +25
Caesar Salad
Refreshed Buttermilk Caesar Dressing, Bacon,
Tomato & Shaved Parmesan
Add Chicken Breast +20
Add Tiger Shrimps 5 pc +25
- Tatar Wołowy** 160 g 48
Majonez Miso, Tobiko & Orzechy Nerkowca
Beef Tartare
Miso Mayonnaise, Tobiko & Cashew
- Tacos z Szarpaną Wieprzowiną** 240 g 49
Awokado, Salsa Pomidorowa & Piklowana
Czerwona Kapusta
Pulled Pork Tacos
Avocado, Tomato Salsa & Red Cabbage

ZUPY *SOUPS*

- Żurek** 250 ml 28
Biała Kiełbasa & Jajko Gotowane
Polish Sour Rye Soup
White Sausage & Boiled Egg
- v Zupa Krem z Dojrzałych Pomidorów** 250 ml 28
Ser Ricotta, Pesto & Orzeszki Pini
Ripe Tomato Soup
Ricotta, Pesto & Pine Nuts

DARY NATURY *FIELD, LAND & SEA*

- v Burrata** 240 g 52
Carpaccio z Pomidorów & Ocet z Czarnych Porzeczek
Burrata
Heirloom Tomato Carpaccio & Black Currant Vinegar
- Burger Angus** 460 g 60
Sos BBQ, Bekon, Cebula, Pomidor,
Sałatka Coleslaw & Frytki
Angus Burger
White BBQ Sauce, Bacon, Onion, Tomato,
Coleslaw & French Fries
- Ravioli z Kaczką** 300 g 62
Ragoût z Kaczki, Mix Grzybów, Parmezan & Gremolata
Duck Ravioli
Confit Duck Ragoût, Mushrooms, Parmesan
& Gremolata
- Pierś z Kurczaka Kukurydzianego** 300 g 66
Sos Imbirowy, Marchewka, Kukurydza
& Purée z Groszku z Wasabi i Limonką
Corn Fed Chicken
Ginger Poultry Sauce, Carrot,
Corn & Summer Wasabi-Lime Pea Purée
- Czosnkowe Smażone Krewetki** 250 g 75
Tostowana Brioszka & Majonez Chili
Garlic Butter Prawns
Toasted Brioche & Chilli Mayonnaise
- Połędwica z Dorszą** 250 g 82
Rakowy Sos Beurre Blanc, Smażone
Grzyby & Brokuty
Cod loin
Crayfish Beurre Blanc, Sautéed Forest
Mushrooms & Broccoli
- Filet z Łososia** 250 g 85
Maślany Sos Szczawiowy, Szparagi & Kawior
Salmon Fillet
Sorrel Beurre Blanc, Asparagus & Trout Roe
- Antrykot Wołowy** 330 g 130
Redukcja z Wina Porto, Bimi Brokuł & Szalotka Confit
Beef Entrecôte
Port Wine Reduction, Tenderstem & Confit Shallot

DODATKI *SIDES*

- v Pieczone Ziemniaki** 150 g 16
Kwaśna Śmietana & Szczypiorek
Roasted Potatoes
Sour Cream & Chives
- PB Mieszane Liście Salat** 50 g 16
Dressing Francuski
Leaf Salad
French Dressing
- v Domowe Frytki** 150 g 22
Majonez BBQ
Home Cut French Fries
BBQ Mayonnaise

DESERY *SWEETS*

- v Sernik** 180 g 28
Mango, Marakuja & Lody Kokosowe
Cheesecake
Mango, Passionfruit & Coconut Ice Cream
- v Crème Brûlée** 150 g 28
Pesto Miętowe & Sorbet Truskawkowy
Crème Brûlée
Mint Pesto & Strawberry Sorbet
- v Deser Lodowy** 150 g 28
Owoce Sezonowe & Bita Śmietana
Wybór 3 Kulek Lodów: Waniliowe, Czekoladowe,
Truskawkowe, Sorbet Cytrynowy
Selection Of 3 Ice-cream Scoops
Seasonal Fruit & Whipped Cream. Choose From:
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon Sorbet
- v Czekolada i Maliny** 180 g 32
Mus Czekoladowy, Kruszonka Malinowa
& Lody Waniliowe
Choc & Raspberry
Chocolate Mousse, Raspberry Crumble
& Vanilla Ice Cream

ALERGENY *ALLERGENS*

- | | | | |
|---------------------|------------------|---------------------------|-------------------------------|
| seler
celery | mleko
milk | jajka
eggs | mięczaki
molluscs |
| ryby
fish | gluten
gluten | łubin
lupin | cebula
onion |
| gorczyca
mustard | orzechy
nuts | siarczyny
sulfites | orzeszki
ziemne
peanuts |
| sezam
sesame | soja
soya | skorupiaki
crustaceans | |

TRYLOGIA

RESTAURACJA • BAR • CAFE

MENIU

Wszystkie ceny podano w polskich złotych. Ceny zawierają VAT.
Niektóre dania lub produkty mogą zawierać alergeny.
W przypadku jakichkolwiek alergii prosimy poinformować obsługę.
Dania rybne mogą zawierać ości.

*All prices are listed in Polish złoty. Prices include VAT.
Some dishes or products may contain allergens.
In case of any allergies, please inform the service.
Fish dishes may contain bones.*

V - Danie wegetariańskie
Vegetarian dish

PB - Danie na bazie produktów roślinnych
Plant-based dish