PIEC ART



MENU

TATAR WOŁOWY — 42
marynowane kurki, ogórek, cebula, żółtko, anchois

TATAR ZE ŚLEDZIA — 29
cebula, ogórek, papryka, kawior ze śledzia

DESKA SERÓW LUB WĘDLIN DLA 2 OSÓB — 55
morbier, comté, gouda truflowa, grissini, orzechy, żurawina / salami truflowe, chorizo, prosciutto

DESKA PIEC ART DLA 2 OSÓB — 65
morbier, comté, gouda truflowa, salami, prosciutto, chorizo, oliwki, nadziewane papryczki, grissini, orzechy, żurawina

KASZANKA Z ŻUBRÓWKĄ — 35
kaszanka w panko, jabłko marynowane w Żubrówce, chilli

KREWETKI NA MAŚLE CZOSNKOWYM — 38
z chilli

GRILLOWANE PAPRYCZKI PADRÓN — 19
sól morska

GULASZ Z SARNY SEZONOWE — 35
grzyby, pieczywo na zakwasie

4 NA SPRÓBOWANIE — 28
tatar wołowy, tatar ze śledzia, krewetka z pieczarką, rolada z bakłażana z szynką parmeńską i chorizo

SERNIK — 17
z coulis truskawkowym

KARTA DRINKÓW I WHISKY
Zeskanuj kod

Ceny w PLN · Informacji o alergenach udzieli obsługa

PIEC ART

MENU



BEEF TARTARE 42
pickled chanterelles, cucumber, onion, egg yolk, anchovies

HERRING TARTARE 29
onion, cucumber, bell pepper, herring roe

CHEESE OR CHARCUTERIE BOARD FOR 2 55
morbier, comté, truffle gouda, grissini, nuts, cranberries / truffle salami, chorizo, prosciutto

PIEC ART BOARD FOR 2 65
morbier, comté, truffle gouda, salami, prosciutto, chorizo, olives, stuffed peppers, grissini, nuts, cranberries

BLACK PUDDING WITH ŻUBRÓWKA 35
Polish black pudding in panko, apple marinated in Żubrówka vodka, chilli

GARLIC BUTTER PRAWNS 38
with chilli

GRILLED PADRÓN PEPPERS 19
sea salt

VENISON GOULASH SEASONAL 35
mushrooms, sourdough bread

4 BITES 28
beef tartare, herring tartare, prawn with mushroom, aubergine roll with Parma ham and chorizo

CHEESECAKE 17
with strawberry coulis

DRINKS & WHISKY MENU
Scan the code

Prices in PLN · Please ask staff about allergens