

TA'AM

RESTAURANT

Zapraszamy do odkrycia sezonowych smaków Szefa Kuchni Rafała Lemiowskiego. Świeże składniki, aromatyczne zioła i autorskie kompozycje łączą lekkość wiosny z energią lata, tworząc dania pełne harmonii. Smacznego!

We invite you to discover fresh, seasonal flavors crafted by Chef Rafał Lemiowski. Vibrant ingredients, aromatic herbs, and original compositions blend spring's lightness with summer's warmth. Enjoy!

D o d z i e l e n i a | T o s h a r e

- Burrata z pomidorkami | Burrata with tomatoes - 59 PLN

Pomidorki koktajlowe w pesto, balsamico, bagietka (300 g)
Sautéed cherry tomatoes in pesto, balsamic and baguette (300 g)

- Deska serów | Cheese board - 119 PLN

Oscypek, gouda, lazur, roladka kozia, camembert podana z miodem, oliwkami i koszykiem pieczywa (450 g)
Oscypek, Gouda, Lazur blue cheese, goat cheese roulade, and Camembert, served with honey, olives, and a basket of bread (450 g)

- Tartinki | Tartines - 49 PLN

Bagietka, pasta z suszonych pomidorów, szynka parmeńska, rukola (200 g)
Baguette, sun-dried tomato paste, Parma ham, arugula (200 g)

- Wybór wędlin | A selection of cold meats - 119 PLN

Chorizo, szynka dojrzewająca, szynka wędzona, szynka polska, z piklowanymi warzywami, koszyk pieczywa (450 g)
Chorizo, long-aged cured ham, smoked ham, traditional Polish ham with pickled vegetables, a basket of bread (450 g)

PRZYSTAWKI | STARTERS

- Serowe pączki | Cheese doughnuts - 41 PLN

Serowe pączki na bazie sera Grana Padano i Bursztyn, z majonezem lubczykowym i kawiozem (100 g)
Cheese doughnuts based on Grana Padano and Bursztyn cheese, with parsley mayonnaise, and caviar (100 g)

- Krewetki | Shrimps - 49 PLN

Krewetki w sosie winno-maślanym z płatkami chili z chrupiącą bagietką i pomidorkami cherry (130 g)
Shrimps in a white wine and butter sauce with chili flakes, served with crispy baguette and cherry tomatoes (130 g)

- Tatar z jelenia | Deer tartare - 79 PLN

Polędwiczka z jelenia 100 g, jajko przepiórcze, majonez pietruszkowy, oliwa truflowa, kapary, cebulka perłowa, korniszony, dym dębowy, pieczywo (140 g)
Deer tenderloin 100 g, quail egg, parsley mayonnaise, truffle oil, pearl onion, pickle, caper, oak smoke with bread (140 g)

STEKI | STEAKS

- Stek Chateaubriand | Chateaubriand Steak - 199 PLN

Stek z polędwicy Chateaubriand 200 g, demi glace, szparagi, ziemniak z gzikiem (twaróg, zioła) (350 g)

Chateaubriand tenderloin steak 200 g, demi glace, asparagus, baked potato with gzik (cottage cheese and herbs) (350 g)

- Stek z rostbafa | Rostbeef steak - 179 PLN

Sezonowany stek z rostbafa 250 g, salsa chimichurri, grillowane warzywa: kukurydza, szparagi, marchewka, groszek cukrowy (380 g)

Seasoned rostbeef steak 250 g, chimichurri salsa, grilled vegetables: corn, asparagus, baby carrots, sugar snap peas (380 g)

ZUPY | SOUPS

- Chłodnik ogórkowy | Cucumber cold soup - 29 PLN

Orzeźwiający chłodnik z ogórków i szpinaku na bazie kefiru i maślanki, jajko przepiórcze (220 g)
Refreshing cucumber and spinach cold soup with kefir and buttermilk, quail egg (220 g)

- Zupa szczawiowa | Traditional Sorrel soup - 31 PLN

Tradycyjna zupa szczawiowa ze śmietaną, wędzonym boczkiem i jajkiem w koszulce (220 g)
Traditional sorrel soup with cream, smoked bacon, and poached egg (220 g)

- Toskańska pomidorowa | Tuscan tomato - 35 PLN

Zupa toskańska z pomidorów i papryki podawana z ricottą i grillowaną bagietką z pesto (230 g)
Tuscan-style tomato and bell pepper soup served with ricotta, grilled baguette with pesto (230 g)

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

- Żeberka BBQ | Ribs in BBQ sauce - 109 PLN

Żeberka wieprzowe w słodkim sosie BBQ, pieczony ziemniak, rozmaryn, kapusta zasmażana (500 g)

Pork ribs in sweet BBQ sauce, baked potato, rosemary, fried cabbage (500 g)

- Polędwiczki wieprzowe | Pork tenderloins - 79 PLN

Polędwiczka wieprzowa, puree marchewkowe, kalafior, sos z zielonego pieprzu (350 g)

Pork tenderloin, carrot puree, cauliflower, served with green peppercorn sauce (350 g)

- Filet z kaczki | Duck Fillet - 81 PLN

Filet z kaczki, sos wiśniowy, pomarańcze, puree z jabłka na bazie cydru, kasza kuskus perłowa (320 g)

Duck fillet, cherry sauce, oranges, apple puree on cider and pearl couscous (320 g)

- Schab z kością | Bone-in pork loin - 89 PLN

Schab z kością sous-vide, ziemniaki, grillowane warzywa, sos BBQ (550 g)

Sous-vide bone-in pork loin, potatoes, grilled vegetables, BBQ sauce (550 g)

- Kurczak supreme | Chicken Supreme - 83 PLN

Kurczak supreme sous-vide, sos teryjaki, mus z brzoskwini, grillowane warzywa, risotto (450 g)

Sous-vide chicken supreme with teriyaki sauce, peach purée, grilled vegetables and creamy risotto (450 g)

- Ośmiornica | Octopus - 159 PLN

Grillowana ośmiornica, opiekane ziemniaki, sos cytrynowy, sałatka z fenkułem, rzodkiewką i koperkiem z dressingiem na bazie musztardy francuskiej (450 g)

Grilled octopus, roasted potatoes, lemon sauce, salad with fennel, radish and dill with French mustard dressing (450 g)

- Stek z kałamarnicy | Squid steak - 74 PLN

Grillowany stek z kałamarnicy, puree z zielonego groszku z miętą, salsa chimichurri, prażone kapary (350 g)

Grilled squid steak, green pea puree with mint, chimichurri salsa, and roasted capers (350 g)

- Grillowany łosoś | Grilled salmon - 89 PLN

Grillowany łosoś, kasza kuskus perłowa ze szpinakiem, sos cytrynowy (350 g)

Grilled salmon with pearl couscous and spinach, served with lemon sauce (350 g)

- Sałatka z burrata | Salad with burrata - 65 PLN

Mix sałat z burrata, karmelizowane brzoskwinie, borówki, orzechy włoskie, dressing na bazie musztardy francuskiej (300 g)

Mixed greens with burrata, caramelized peaches, blueberries, walnuts, and a French mustard-based dressing (300 g)

- Sałatka Cezar | Caesar salad 57 PLN

Sałata rzymska, grillowany kurczak, chrupiący boczek, Grana Padano, sos cezar z kaparami i anchois. bagietka (300 g)

Caesar salad with crisp romaine, grilled chicken, bacon, Grana Padano, cesar sauce with capers and anchovy, baguette (300 g)

DESERY | DESSERTS

- Beza pistacjowa | Pistachio Meringue - 32 PLN

Beza z kremem pistacjowym, frużelina malinowa i mascarpone, świeże owoce (150 g)

Meringue with pistachio cream, raspberry coulis, and mascarpone, served with fresh fruits (150 g)

- Fondant czekoladowy | Chocolate Fondant - 38 PLN

Czekoladowy fondant z rozpuływającym się wnętrzem, waniliowe lody, sos malinowy (200 g)

Warm chocolate cake with a molten center, vanilla ice cream, raspberry sauce (200 g)

- Sernik z mango - Mango Cheesecake - 37 PLN

Delikatny sernik mascarpone na czekoladowo-ciasteczkowym spodzie, mus mango, świeże owoce (180 g)

Light mascarpone cheesecake on a cookie and chocolate cream base, mango mousse and fresh fruits (180 g)

MAKARONY | PASTA

- Makaron z krewetkami | Pasta with shrimps - 74 PLN

Makaron al Nero di seppia z krewetkami, pomidorki koktajlowe, sos winno-maślany (350 g)

Pasta al Nero di Seppia with shrimps, cherry tomatoes in wine-butter sauce (350 g)

- Tagliatelle z burrata | Tagliatelle with burrata - 69 PLN

Makaron tagliatelle z pesto, delikatna burrata, pistacje, grejpfrut (400 g)

Tagliatelle pasta with creamy burrata, pesto, pistachios, and grapefruit (400 g)

- Risotto ze szparagami | Asparagus risotto - 63 PLN

Kremowe risotto na bulionie warzywnym, ze szparagami, groszkiem cukrowym i Grana Padano (300 g)

Creamy risotto with vegetable broth, asparagus, sugar snap peas, and Grana Padano (300 g)

POLSKIE DANIA | POLISH SPECIALS

- Grillowany osypek | Grilled oscypek - 36 PLN

Oscypek na grzance z żurawiną (120 g)

Smoked sheep cheese on toast with cranberry (120 g)

- Pierogi ruskie | 'Ruskie' dumplings - 45 PLN

Tradycyjne pierogi ruskie, wędzona śmietana, fried onion (250 g)

Dumplings filled with potato and cheese, smoked sour cream, fried onion (250 g)

- Truskawkowe pierogi | Strawberry dumplings - 41 PLN

Pierogi z truskawkami, słodka ricotta

Dumplings with strawberries, sweet ricotta

DODATKI | SIDES

Koszyk pieczywa/ Bread basket 150 g 18 PLN

Frytki/ Fries 200 g 18 PLN

Ziemniaczki opiekane/ Roasted potatoes 200 g 18 PLN

Mix sałat/ Mixed greens 120 g 16 PLN

Frytki z Grana Padano i majonezem truflowym 29 PLN

Fries with Grana Padano, truffle mayonnaise 220 g

Dziękujemy za wizytę!
Thank you for visiting us

Jak upłynęła Ci wizyta? Podziel się swoją opinią na Google i TripAdvisor./ How was your visit? Share your opinion on Google and TripAdvisor.



TripAdvisor



Google

Dla grup od 6 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% kwoty rachunku. Zapytaj obsługę o kartę alergenów.
10% service charge will be added to the bill for groups of 6 or more. Ask our staff about our allergen list.