

FOLGA

SHARING CONCEPT

290 PLN od osoby

Wine pairing: 190 PLN od osoby

Starannie wyselekcjonowane dania z naszej karty podajemy w formie stworzonej do wspólnego celebrowania chwil przy stole. To zaproszenie do kulinarnej podróży przez autorską kuchnię Folgi – gdzie klasyka spotyka się z nowoczesną interpretacją, a każde danie staje się częścią większej opowieści.

Menu serwowane jest dla całego stołu, od minimum dwóch osób, by doświadczenie było spójne, harmonijne i w pełni dzielone. Proszę zauważyć, że do Państwa końcowego rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa.

Dziękujemy.

FOOD SHARING MENU EXPERIENCE

290 PLN / person

Wine pairing: 190 PLN / person

A carefully curated selection of dishes from our menu, served in a format designed to celebrate shared moments at the table. An invitation to a culinary journey through Folga's signature cuisine — where classic flavors meet modern interpretation, and each dish becomes part of a greater story.

The menu is served for the entire table, for a minimum of two guests, ensuring a cohesive, harmonious and fully shared experience.

Please note that a service charge will be added to your final bill for tables of tasting menu. Thank you.

ZACZYAMY FOLGOWANIE!

OSTRYGI | OYSTERS :

Cytryna | Dressing mignonette | Domowa sriracha
Lemon | Mignonette Dressing | Homemade sriracha

1 szt. | 1 piece

Pacyficzne | Pacific 19,-

Fine de Claire 25,-

Gillardeau 32,-

Masło palone | Roasted butter 17,-

Żydowskie pasty (podawane z pieczywem)

Jewish spreads (served with bread)

Baba ghanoush 18,-

Hummus 17,-

Kawior żydowski | *"Jewish caviar"* 19,-

Krewetka | Shrimp 1 sztuka | 1 piece 21,-

A'la Tempura | Prosecco | Aioli

Arancini 1 sztuki | 1 piece 17,-

Czosnek niedzwiedzi | Parmezan | Mayonez cytrynowy

Wild garlic | Parmesan | Lemon mayonnaise

NASZE TAPASY | OUR TAPAS

Krem ze szparagów | Asparagus cream 44,-

Feta | Słonecznik | Zioła

Feta | Sunflower | Herbs

Sałatka Cezar | Caesar Salad 59,-

Kurczak | Anchois | Grzanki

Chicken | Anchovies | Croutons

Ceviche 69,-

Dorada | Truskawka | Rabarbar

Sea bream | Strawberry | Rhubarb

Tatar wołowy | Beef tartare 59,-

Pikle | Szalotka | Żółtko

Gherkins | Shallot | Yolk

WARZYWA | VEGETABLES

Ogórek gruntowy | Cucumber 21,-

Rzodkiewka | Czosnek niedźwiedzi | Orzech pini

Radish | Wild garlic | Pine nut

Panzanella 27,-

Rukola | Pomidory | Grzanki

Arugula | Tomatoes | Croutons

Szparagi | Asparagus 46,-

Ser Raclette | Jajko | Palone masło

Raclette Cheese | Egg | Roasted Butter

Młode ziemniaki | Young Potatoes 24,-

Creme fraiche | Szalotka | Koperek

Creme fraiche | Shallot | Dill

Kalafior | Cauliflower 39,-

Biała czekolada | Orzechy pekan | Panco

White chocolate | Pecans | Panco

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

Linguine z Burratą Linguine with Burrata Czosnek Niedźwiedzi Pini Migdały Wild Garlic Pine Nuts Almonds	45,-
Rigatoni Krewetki Bisque Chili Shrimps Bisque Chili	63,-
Burger z Wagyu Wagyu Burger Mimolette Majonez truflowy BBQ Mimolette Truffle mayonnaise BBQ	74,-
Pierś z Kaczki Duck Breast Buraki Agrodolce Jus Beetroots Agrodolce Jus	78,-
Miecznik Swordfish Pak Choi Brokuł Salsa Vierge Pak Choi Broccoli Salsa Vierge	97,-
Ośmiornica Octopus Bób Cieciora Ziemniak Broad beans Chickpeas Potato	135,-
Rostbef sezonowany na sucho dni Dry Aged Sirloin Steak Days Kapusta Ser bursztyn Chimichurri Cabbage Amber cheese Chimichurri	147,- ???
Wellington Beef Wellington* Puree ziemniaczane Bocznik królewski Sos pieprzowy Mashed potatoes King oyster mushroom Pepper sauce	179,-
Foie gras	49,-

*Dostępny od czwartku do niedzieli w limitowanej ilości

* Available from Thursday to Sunday in limited quantities

DESERY | SWEETS

Profiterol

Biała czekolada | Malina | Ganache
White Chocolate | Raspberry | Ganache

1 szt./1 piece 17,-

Tiramisu

Mascarpone | Wiśnie | Pedro Ximenez
Mascarpone | Cherries | Pedro Ximenez

38,-

Rabarbar Pod Kruszonką

Rhubarb Crumble

Truskawki | Migdały | Ocet balsamiczny
Strawberries | Pâtissière cream | Balsamic vinegar

39,-

Homemade ice cream and sorbet

1 gałka | 1 scoop 13,-

Please note that a 12,5% service fee will be added to your final bill for tables of four or more.

Thank You.