

MENU

TA'AM Restaurant & Cocktail Bar

- ✓ Makaron pappardelle z pesto z czosnku niedźwiedziego, kozi ser, grana padano
Pappardelle with wild garlic pesto, goat cheese, grana padano 39 zł
- ✓ Sałatka z krwistą pomarańczą, awokado, mango, prażone pestki, zioła
Blood orange salad, avocado, mango, roasted seeds, herbs 42 zł
- ✓ Puree brokułowe z orzechowym musem, dziki brokuł marynowany w cytrynie, wegańskie demi glace
Broccoli puree with nut mousse, wild broccoli marinated in lemon, vegan demi glace 46 zł

DESER / DESSERT

- Ptyś gold z kremem kawowo - czekoladowym
Gold puff with coffee and chocolate cream 32 zł
- Parfait z pieczonego jabłka z maliną, mus rabarbarowy, ziemia jadalna
Baked apple and raspberry parfait, rhubarb mousse, edible soil 29 zł

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

- Coca cola/ Coca cola zero/ Fanta/ Sprite/ Tonic 0,25 l 14 zł
- Sok Cappy pomarańcza/ jabłko *Cappy juice orange/ apple* 0,25l 14 zł
- Woda gazowana/ niegazowana *Sparkling/ still water* 0,33l/0,7l 12 zł/20 zł
- Sok świeżo wyciskany *Fresh juice* 0,3l 21 zł
- Lemoniada *Lemonade* 0,4l 18 zł

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

- Espresso/ Espresso macchiato 12 zł
- Espresso doppio 15 zł
- Czarna kawa/ *Black coffee* 13 zł
- Cappucciono/ Flat white/ Biała kawa *white coffee* 15 zł
- Latte macchiato/ Frappe 16 zł
- Herbata czarna Assam/ Earl Grey/ Owocowa *Fruit-Infusion/*
- Miętowa *mint/* Zielona *green/* Zielona z ananasem i różą *green with pineapple&rose* 15 zł

SERVICE IS NOT INCLUDED IN PRICE

MENU

TA'AM Restaurant & Cocktail Bar

PRZYSTAWKI/STARTERS

- Tatar z jelenia, jajko przepiórcze, ketchup orzechowy, cebula, kapar, dym dębowy i pieczywo
Deer tartare, quail egg, nut ketchup, onion, caper, oak smoke with bread 69 zł
- Pstrąg wędzony drewnem bukowym z łowiska "Wieniec" na reliszu z zielonego jabłka, wędzony crème fraîche i ikra z łososia
Trout smoked with beech wood from the "Wieniec" fishery on a green apple relish, smoked crème fraîche and salmon roe, 34 zł

ZUPY/SOUPS

- Bulion z gęsi, kołduny z mięsem, oliwa lubczykowa
Goose broth, dumplings with meat, lovage oil 34 zł
- 🌱 Zupa krem z białych szparagów z jajkiem poché, purée ziemniaczanym z oliwą truflową
Cream of white asparagus soup with poached egg, mashed potatoes with truffle oil 32 zł

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSE

- Stek z polędwicy 200g, sos bearnaise, nowalijki, młode ziemniaki
Sirloin steak 200 g, bearnaise sauce, spring vegetables, new potatoes 109 zł
- Stek z antrykotu 250 g, ziemniak pieczony z gzikiem, szparagi, sos chimichurri
Entrecote steak 250 g, baked potato with gzik, asparagus, chimichurri sauce 95 zł
- Konfitowana noga z perliczki, puree z batata, jarmuż, popcorn z kaszy gryczanej
Confit guinea fowl leg, sweet potato puree, kale, buckwheat popcorn 49 zł
- Filet z kaczki, puree z topinamburu, sos z marakui, żelka z rokitnika, dziki brokuł
Duck fillet, Jerusalem artichoke puree, passion fruit sauce, sea buckthorn jelly, wild broccoli 56 zł
- Pierogi z bryndzą 4 szt., wędzona śmietana, świeży szpinak
Dumplings with sheep cheese 4 pcs., smoked cream, fresh spinach 36 zł
- Stek z kałamarnicy, puree z zielonego groszku z miętą, salsa z chimichurri, prażone kapary
Squid steak, green pea puree with mint, chimichurri salsa, roasted capers 59 zł