

MENU

TA'AM Restaurant & Cocktail Bar



PRZYSTAWKI/STARTERS

Tatar z jelenia, jajko przepiórcze, mus grzybowy, cebula, kapar, dym dębowy, pieczywo
Deer tartare, quail egg, mushroom mousse, 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

Przegrzebki, majonez lubczykowy, sos barbecue, tapioka
Scallops, lovage mayonnaise, barbecue sauce and tapioca 59 zł



ZUPY/SOUPS

Bulion z gęsi, kołduny z mięsem, oliwa lubczykowa
Goose broth, dumplings with meat, lovage oil 38 zł

✓ Zupa krem z borowików, paluch z ciasta francuskiego i mus grzybowy
Boletus cream soup, puff pastry finger and mushroom mousse 32 zł



DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSE

Stek z polędwicy 200g, sos bearnaise, pieczarka portobello, młode ziemniaki
Sirloin steak 200g, bearnaise sauce, portobello mushroom and new potatoes 139 zł

Stek z antrykotu 250 g, pieczony batat, sos z zielonego pieprzu, grillowana cukinia,
palony rozmaryn
*Entrecote steak 250g, baked sweet potato, green pepper sauce, grilled zucchini,
roasted rosemary* 119 zł

Filet z kaczki, puree z topinamburu, sos z marakui, karmelizowana marchewka
Duck fillet, Jerusalem artichoke puree, passion fruit sauce and caramelized carrot 63 zł

Makaron al Nero di Seppia z krewetkami, pomidorki koktajlowe, sos winno- maślany
Spaghrtti al Nero di Seppia with shrimps, cherry tomatoes and wine butter sauce 69 zł

✓ Pierogi z bryndzą 4 szt., wędzona śmietana, świeży szpinak
Dumplings with sheep cheese 4 pcs., smoked cream, fresh spinach 42 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

MENU

TA'AM Restaurant & Cocktail Bar

- ✓ Puree brokułowe z orzechowym musem, brokuł marynowany w cytrynie, wegańskie demi glace, ziemniak truflowy
Broccoli puree with nut mousse, broccoli marinated in lemon, vegan demi glace, truffle potato 47 zł
- ✓ Makaron pappardelle z pesto ziołowym, kozi ser, grana padano
Pappardelle with wild herb pesto, goat cheese, grana padano 42 zł
- ✓ Sałatka z figą, kozi ser, pomarańcza, gruszka, prażone migdały, pieczywo
Fig salad, goat cheese, orange, pear, roasted almonds and bread 34 zł
- Konfitowana noga z perliczki, puree z batata, jarmuż, popcorn z kaszy gryczanej
Confit guinea fowl leg, sweet potato puree, kale, buckwheat popcorn 51 zł

~

DESER / DESSERT

- Mus czekoladowy na bazie wiśniowej nalewki z sosem malinowym
Chocolate mousse based on cherry liqueur with raspberry sauce 34 zł
- Ciasto cygaretkowe z musem cytrynowym i pianką mango
Lemon tartlet with mango foam 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/ 1 l 19 zł/ 39 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 16 zł
- Kawa mrożona/ Iced Coffee 21 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