

# 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* 38 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* 36 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* 149 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* 129 zł

Filet z kaczki, puree z topinamburu, sos z marakui, karmelizowana marchewka  
*Duck fillet, Jerusalem artichoke puree, passion fruit sauce and caramelized carrot* 72 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* 46 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* 62 zł

# MENU

## TA'AM Restaurant & Cocktail Bar

- ✓ Brokuł marynowany w cytrynie, puree brokułowe z orzechowym musem, wegańskie demi glace, ziemniak truflowy  
*Broccoli marinated in lemon, broccoli puree with nut mousse, vegan demi glace, truffle potato* 49 zł
- ✓ Makaron pappardelle z pesto ziołowym, kozi ser, grana padano  
*Pappardelle with wild herb pesto, goat cheese, grana padano* 46 zł
- ✓ Sałatka z figą, kozi ser, pomarańcza, gruszka, prażone migdały, pieczywo  
*Fig salad, goat cheese, orange, pear, roasted almonds and bread* 42 zł
- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej skorupce z panko, puree marchewkowe, grillowany kalafior, sos śmietanowo-musztardowy  
*Pork tenderloin in herb panko, carrot puree, grilled cauliflower, cream&mustard sauce* 64 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* 32 zł
- Fondant czekoladowy, lody waniliowe, sos malinowy  
*Chocolate fondant, vanilla ice cream, raspberry sauce* 36zł

---

~

### 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 ananase i różą green with pineapple&rose* 15 zł