

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 79 zł
- Krewetki w sosie winno-maślanym, pomidorki cherry, chrupiąca bagietka
Shrimps in wine & butter sauce, cherry tomatoes, crispy baguette 58 zł
- Dziki brokuł marynowany w cytrynie, puree brokułowe, mus orzechowy, wegański demi glace
Wild broccoli marinated in lemon, broccoli puree, nut mousse, vegan demi glace 36 zł

∞

ZUPY/SOUPS

- Consomme pomidorowe, salsa z pomidorów, pesto bazyliowe, paluch z ciasta francuskiego
Tomato consome soup, tomato salsa, basil pesto, puff pastry stick 38 zł
- Chłodnik z botwinki, jajko przepiórcze, marynowany burak, śmietana creme fraiche
Cold beet soup, quail egg, marinated beetroot, fraiche creme 36 zł

∞

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSE

- Stek chateaubriand 200g, pieczony ziemniak hasselback, sos demi glace, pieczony czosnek, chipsy z pietruszki
Chateaubriand steak 200g, baked hasselback potato, demi glace sauce, baked garlic, parsley chips 179 zł
- Stek z antrykotu 250 g, puree z pasternaka, sos tymiankowy, grillowana kukurydza, mini warzywa
Entrecote steak 250 g, parsnip puree, thyme sauce, grilled corn, mini vegetables 149 zł
- Kotleciki jagnięce, puree z dyni, świeży szpinak, sos jagodowy na bazie czerwonego wina
Lamb chops, pumpkin puree, fresh spinach, red wine-based berry sauce 189 zł
- Makaron al Nero di Seppia z krewetkami, pomidorki koktajlowe, sos winno- maślany
Pasta al Nero di Seppia with shrimps, cherry tomatoes, wine-butter sauce 72 zł
- Stek z kałamarnicy, puree z zielonego groszku z miętą, salsa chimichurri, prażone kapary
Squid steak, green pea puree with mint, chimichurri salsa, roasted capers 68 zł

MENU

TA'AM Restaurant & Cocktail Bar

Grillowana ośmiornica z młodymi ziemniakami, sosem cytrynowo-pietruszkowym, chips z jarmużu, płatki chili
Grilled octopus with new potatoes, lemon-parsley sauce, kale chips, chili flakes 149 zł

Makaron bucatini z buratą, pistacje, pesto bazyliowe, karmelizowana czerwona cebulka, grejfrut
Bucatini pasta with burrata, pistachios, basil pesto, caramelized red onion, grapefruit 52 zł

Ravioli z kaczką i gruszką, sos śmietanowy z serem lazur, orzechy włoskie
Ravioli with duck and pear, cream sauce with azure cheese, walnuts 56 zł

Filet z kaczki, puree z batata, sos z granatu, popcorn z kaszy gryczanej, mini warzywa
Duck fillet, sweet potato puree, pomegranate sauce, buckwheat popcorn, mini vegetables 79 zł

Risotto ze szparagami i groszkiem cukrowym na bazie bulionu warzywnego i białego wina, parmezan
Risotto with asparagus and sugar snap peas based on vegetable broth and white wine, parmesan 49 zł

Salatka z serem pecorino, lazur, truskawki, malinowy winegret, chrupiąca bagietka
Salad with pecorino cheese, blue cheese, strawberries, raspberry vinaigrette, crispy baguette 46 zł

∞

DESER / DESSERT

Gold ptyś z masą pistacjową, frużelina malinowa
Gold puff with pistachio filling, raspberry frosting 39 zł

Fondant czekoladowy, lody waniliowe, sos malinowy
Chocolate fondant, vanilla ice cream, raspberry sauce 38zł

Sernik baskijski, karmel, owoce sezonowe
Basque cheesecake, caramel, seasonal fruits 32 zł

∞

TAPAS

Deska serów, miód, oliwki, koszyk pieczywa
Cheese board, honey, olives, bread 99 zł

Talerz owoców sezonowych
Plate of seasonal fruit 75 zł

Ziemniak hasselback z masłem czosnkowym
Hasselback potato with garlic butter 18 zł

Wybór wędlin, warzywa piklowane, koszyk pieczywa
A selection of cold meats, pickled vegetables, bread 85 zł

SERVICE IS NOT INCLUDED IN PRICE