

MENU

TA'AM Restaurant & Cocktail Bar

Przystawki | Starters

- Krewetki | Shrimps -

Krewetki w sosie winno-maślanym z chrupiącą bagietką i pomidorkami cherry

Shrimps in wine and butter sauce with crispy baguette and cherry tomatoes

58 PLN

- Tatar z jelenia | Deer tatar -

Jajko przepiórcze, mus grzybowy, cebula, kapar, dym dębowy, pieczywo

Quail egg, mushroom mousse, onion, caper, oak smoke with bread

79 PLN

- Ravioli z borowikami | Ravioli with mushrooms -

Ravioli 4 szt z farszem z borowików i ricotta, parmezan, sos śmietanowy na bazie sera lazur

Ravioli 4 pcs stuffed with boletus and ricotta, parmesan, cream sauce based on azure cheese

36 PLN

Zupy | Soups

- Krem z dyni | Pumpkin cream soup -

Zupa krem z dyni, mleko kokosowe, groszek ptysiowy

Pumpkin cream soup, coconut milk, puff pastry

36 PLN

- Consomme grzybowe | Mushroom consome -

Z domowymi mini pierożkami z mięsem

With homemade mini meat dumplings

38 PLN

- Zupa cebulowa | French Onion soup

Francuska zupa cebulowa, grzanki serowe

French onion soup, cheese croutons

39 PLN

Dania główne | Main courses

- Stek chateaubriand | Chateaubriand steak -

Stek chateaubriand 200g, pieczony batat, sos grzybowy, chipsy z pietruszki

Chateaubriand steak 200g, baked sweet potato, mushroom sauce, parsley chips

189 PLN

- Stek z rostbefu | Rostbeef steak -

Sezonowany stek z rostbefu 250g, puree z pasternaka, salsa z chilli, groszek cukrowy

Seasoned sirloin steak 250g, parsnip puree, chilli salsa, sugar snap peas

159 PLN

- Stek z antrykotu | Entrecote steak -

Stek z antrykotu 250g, puree z dyni, sos tymiankowy, grillowana kukurydza, mini warzywa

Entrecote steak 250g, pumpkin puree, thyme sauce, grilled corn, mini vegetables

149 PLN

- Filet z kaczki | Duck Fillet -

Filet z kaczki, sos wiśniowy, pomarańcze, mus z jabłka na bazie cydru z goździkami i cynamonem

Duck fillet, cherry sauce, oranges, apple mousse with cider, cloves and cinnamon

85 PLN

- Żeberka BBQ | Ribs in BBQ sauce -

Żeberka w słodkim sosie BBQ, pieczony ziemniak, rozmaryn, kapusta zasmażana

Ribs in sweet BBQ sauce, baked potato, rosemary, fried cabbage

89 PLN

- Risotto z dynią i grzybami | Risotto with pumpkin and mushrooms -

Risotto z dynią i grzybami na bazie bulionu warzywnego i białego wina, parmezan

Risotto with pumpkin and mushrooms based on vegetable broth and white wine, parmesan

54 PLN

- Sałatka z serem kozim | Salad with goat cheese -

Sałatka z grillowanym serem kozim, burak, pomarańcza, musztardowo-miodowy winegret, chrupiąca bagietka

Salad with grilled goat cheese, beetroot, orange, mustard-honey vinaigrette, crispy baguette

46 PLN

MENU

TA'AM Restaurant & Cocktail Bar

Owoce morza | Sea food

- Ośmiornica | Octopus -

Grilowana ośmiornica z młodymi ziemniakami i sosem cytrynowo-pietruszkowym

Grilled octopus with new potatoes, lemon-parsley sauce, kale chips, chili flakes

149 PLN

- Stek z kałamarnicy | Squid steak -

Podawany na puree z zielonego groszku z miętą, salsa chimichurri, prażone kapary

Served with green pea puree with mint, chimichurri salsa, roasted capers

68 PLN

Tapas menu

- Deska serów | Cheese board -

Podawana z miodem, oliwkami i chrupiącym pieczywem

Served with honey, olives and crispy bread

99 PLN

- Wybór wędlin | A selection of cold meats -

Wędliny podawane z piklowanymi warzywami, chrupiące pieczywo

A selection of cold meats served with pickled vegetables, crispy bread

85 PLN

- Owoce | Fruits -

Talerz sezonowych owoców

Plate of seasonal fruit

75 PLN

- Ziemniak hasselback | Hasselback potato -

Ziemniak Hasselback podawany z masłem czosnkowym

Hasselback potato served with garlic butter

19 PLN

Makarony | Pasta

- Makaron z krewetkami | Pasta With shrimps -

Makaron al Nero di Seppia z krewetkami, pomidorki koktajlowe, sos winno-maślany

Pasta al Nero di Seppia with shrimps, cherry tomatoes, wine-butter sauce

74 PLN

- Bucatini z buratą | Bucatini with burrata -

Makaron bucatini z buratą i pistacjami, pesto bazyliowe, czerwona cebulka, grejpfrut

Bucatini pasta with burrata and pistachios, basil pesto, caramelized red onion, grapefruit

58 PLN

- Tagliatelle z kaczką | Tagliatelle with duck -

Makaron tagliatelle, sos na bazie demi glace, filet z kaczki, kasztany, parmezan

Tagliatelle pasta, demi-glace sauce, duck fillet, chestnuts, parmesan

56 PLN

Desery | Desserts

- Pistacjowe tiramisu | Pistachio tiramisu -

Tiramisu z kremem pistacjowym, pistacje

Tiramisu with pistachio cream, pistachios

39 PLN

- Fondant czekoladowy | Chocolate fondant -

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem wiśniowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and cherry sauce

38 PLN

- Sernik baskijski | Basque cheesecake -

Kremowy sernik baskijski polany karmelem z dodatkiem owoców sezonowych

Creamy Basque cheesecake with caramel and seasonal fruits

32 PLN

Service is not included in price.