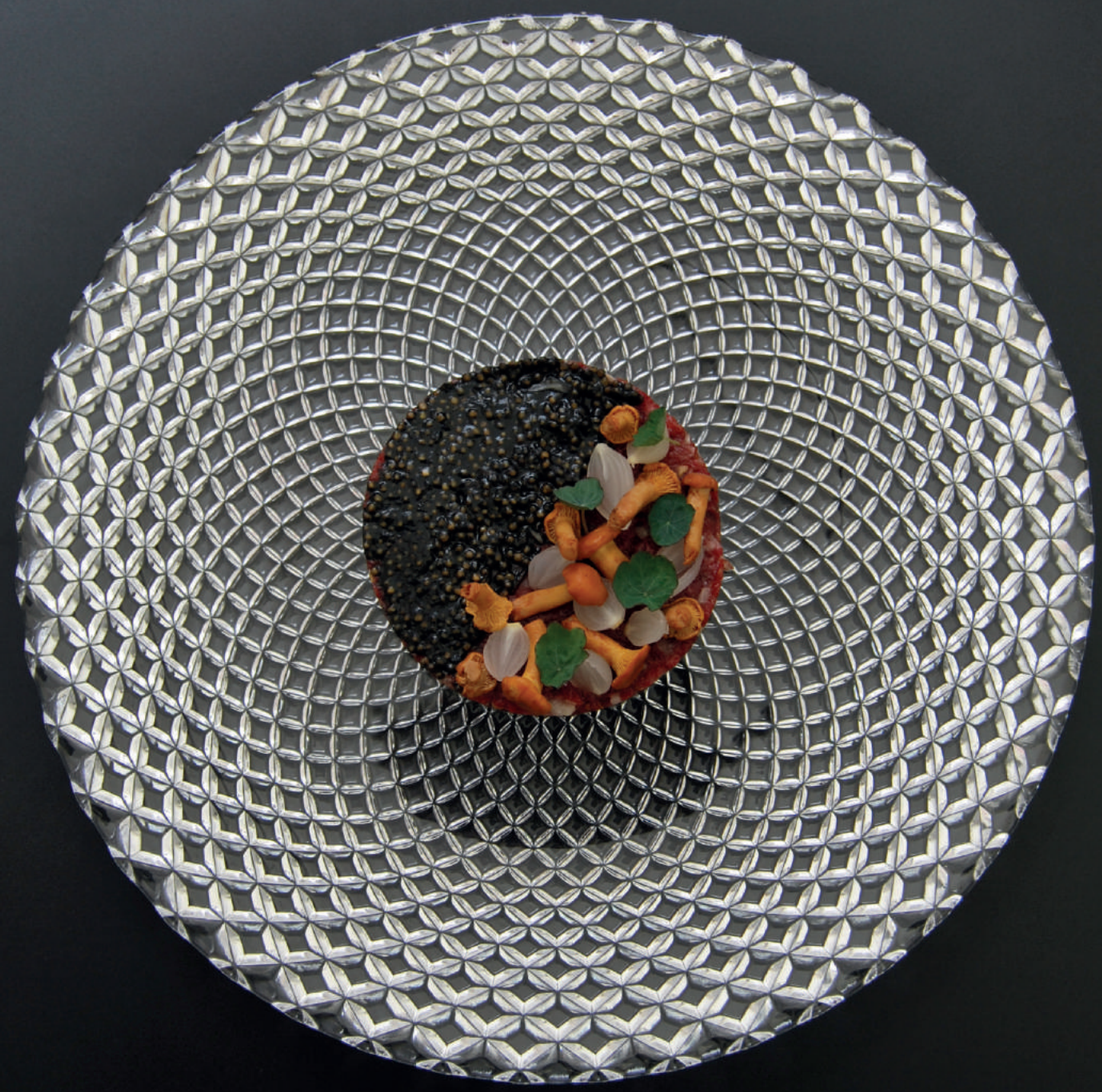
@garnishfoodandwine

Garnish
Food&Wine



menu

MENU ALA CARTE

Garnish Food&Wine

PRZYSTAWKI / STARTERS

Krewetki / piana z szynki dojrzewającej / marynowany pomidor — 45 PLN
Prawns / matured ham foam / marinated tomato

Terrina „Złotnicka" / jajko przepiórcze / wędzony krem chrzanowy — 32 PLN
Pork terrine / quail egg / smoked horseradish cream

Tatar wołowy / majonez truflowy / żółtko confit / pikle / gorczyca / oliwa / szczypiorek / masło / bagietka na zakwasie — 54 PLN
Beef tartare / truffle mayonnaise / confit egg yolk / pickles / mustard seeds / olive oil / chives / butter / sourdough baguette

Sałata / kozi ser / grillowane brzoskwinie / dressing cytrusowy / świeże zioła — 36 PLN
Lettuce / cheese brûlée / grilled peaches / citrus dressing / fresh herbs

Sałatka Cezar — 38 PLN
Caesar salad

ZUPY / SOUPS

Consommé grzybowe / uszka z duxelle — 24 PLN
Mushroom consommé / duxelle dumplings

Zupa Bouillabaisse z owocami morza — 34 PLN
Bouillabaisse soup with seafood

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Filet z sandacza / fasolka piękny jaś / grzyby / emulsja ziołowa — 58 PLN
Zander fish fillet / beans / mushrooms / herb emulsion

Tagliatelle / kasztany / ser Roquefort — 45 PLN
Tagliatelle / chestnuts / Roquefort cheese

Pierś z kaczki / purée z batatów / szparagi / sos wiśniowy — 68 PLN
Duck breast / sweet potatoes purée / asparagus / cherry sauce

Tournedos z polędwicy wołowej / gratin ziemniaczane / kurki / bób / sos z fermentowanego pieprzu — 99 PLN
Beef tournedos / potato gratin / chanterelles / broad beans / fermented pepper sauce

Quiche Lorraine / crème fraiche / gorczyca — 36 PLN
Quiche Lorraine / crème fraiche / mustard seeds

SHARING

Pâté z gęsich wątróbek / calvados / konfitura figowa / bagietka na zakwasie — 50 PLN
Goose liver pâté / calvados / fig jam / sourdough baguette

Sery francuskie serwowane przy stoliku / konfitura figowa / masło / bagietka na zakwasie — 100g — 29 PLN
French cheeses served from trolley / fig jam / butter / sourdough baguette

Fondue z serem Gruyère i Ementaler / Grissini / brioche / brokuły / pomidorki koktajlowe / oliwki / krewetki — 129 PLN
Fondue with Gruyère and Emmenthaler cheese / Grissini / brioche / broccoli / cherry tomatoes / olives / prawns

Miska kasztanów w maśle — 400g — 68 PLN
Bowl of chestnuts with butter

Talerz owoców morza — 139 PLN
Seafood plate

DESERY / DESSERTS

Deser dnia — 20 PLN
Dessert of the day

Crème brûlée — 24 PLN

Crêpes Suzette serwowane przy stoliku — 32 PLN
Crêpes Suzette served from trolley

Alergeny:
Allergens:

gluten *gluten* · orzechy ziemne *peanuts* · orzechy *nuts* · soja *soya*
laktoza *lactosis* · sezam *sesame* · mięczaki *molluscs* · seler *celery* · owoce morza *seafood*
jaja *eggs* · ryby *fish* · gorczyca *mustard* · siarka *sulfur* · vege *vege*

Jeżeli posiadasz jakiekolwiek alergie pokarmowe lub specjalne wymagania dietetyczne,
prosimy poinformuj obsługę przed złożeniem zamówienia. Ceny zawierają podatek vat.
If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform service before you order. The prices include tax.