

# Garnish

Food&Wine  
*by Mikołaj Rey*



## MENU



## – ZAPRASZAMY W PODRÓŻ PO FRANCUSKIEJ GASTRONOMII

Witamy Państwa w miejscu, gdzie francuska tradycja spotyka bistronomię, a wysoka gastronomia łączy się z codzienną przyjemnością jedzenia.

To menu zostało stworzone tak, aby każdy, niezależnie czy jest znawcą klasyków, miłośnikiem prostych bistro smaków czy poszukiwaczem kulinarnego luksusu, znalazł tu coś dla siebie.

Zapraszamy na kulinarną promenadę po Francji: od Burgundii i Périgordu, przez Alzację i Sabaudię, aż po eleganckie restauracje Paryża.

Dajmy się poprowadzić różnorodności, rzemiosłu i prestiżowi kuchni francuskiej.

## – NOUS VOUS INVITONS À UN VOYAGE AU CŒUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Bienvenue dans un lieu où la tradition française rencontre la bistronomie, et où la haute cuisine s'allie au plaisir quotidien de la table.

Ce menu a été conçu afin que chacun — amateur de grands classiques, passionné des saveurs simples de bistrot ou en quête de luxe culinaire — y trouve son bonheur.

Nous vous convions à une promenade culinaire à travers la France : de la Bourgogne et du Périgord, en passant par l'Alsace et la Savoie, jusqu'aux élégantes tables parisiennes.

Laissons-nous guider par la diversité, le savoir-faire et le prestige de la cuisine française.

## – WE INVITE YOU ON A JOURNEY THROUGH FRENCH GASTRONOMY

Welcome to a place where French tradition meets bistronomy, and haute cuisine blends seamlessly with the everyday pleasure of dining.

This menu has been created so that everyone — whether a connoisseur of classic dishes, a lover of simple bistro flavors, or a seeker of culinary luxury — will find something to delight their palate.

Join us for a culinary promenade through France: from Burgundy and Périgord, through Alsace and Savoy, all the way to the elegant restaurants of Paris.

Let yourself be guided by the diversity, craftsmanship, and prestige of French cuisine.

Jeżeli posiadasz jakiegokolwiek alergię pokarmową lub specjalne wymagania dietetyczne, prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia.  
*If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform service before you order.*

Ceny zawierają podatek vat. / *The prices include tax.*

alergeny /  
allergens



zobacz nasze dania /  
explore our dishes



## PRZYSTAWKI / Entrées / Starters

**Tradycja:** Oeufs en meurette – Jajka poche, podawane w sosie z czerwonego wina, boczku, cebulki, wykończone Crème de Cassis

*Tradition:* Œufs en meurette – Œufs pochés servis dans une sauce au vin rouge, aux lardons et oignons, relevée à la Crème de Cassis.

*Tradition:* Oeufs en meurette – Poached eggs served in a red wine sauce with bacon and onions, finished with Crème de Cassis.

36 PLN



Weingut Andres  
Spatburgunder vom  
Karkmangel Germany  
| Pinot Noir  
750ml - 229 PLN

**Bistronomia:** Pâté en croûte – Rzemieślnicza zapiekanka w cieście Francuskim

*Bistronomie:* Pâté en croûte – Pâté artisanal en croûte de pâte brisée

*Bistronomy:* Pâté en croûte – Artisanal pâté baked in puff pastry.

47 PLN



Tezza Valpolicella  
Ripasso Superiore  
| Corvina  
150ml - 41 PLN  
750ml - 199 PLN

**Gastronomia:** Foie gras terrine – Delikatna terrina z foiegras w stylu haute cuisine / konfitura figowa / tostowana brioche / sól maldon / mini sałatka

*Gastronomie:* Terrine de foie gras – Délicate terrine de foie gras marinée au Porto et au Cognac, confiture de figues, brioche toastée, fleur de sel, mini salade.

*Gastronomy:* Foie gras terrine – Delicate foie gras terrine in haute cuisine style, fig jam, toasted brioche, Maldon salt, mini salad.

69 PLN



Turnau Szlachetny  
Zbiór | Solaris  
75ml - 37 PLN

## SPECJALNOŚCI / Spécialités / Specialties

Ostrygi Rockefeller – Ostrygi zapiekane z masłem ziołowym i szampanem, szpinakiem i czosnkiem

*Huitres Rockefeller – huitres gratinées au beurre d'épinards persillé et au champagne, épinards*

*Oysters Rockefeller – oysters baked with herb butter and champagne, spinach and garlic*

49 PLN



Marsuret Prosecco  
D.O.O.C San Boldo  
Valdobiadene  
150ml - 41 PLN  
750ml - 199 PLN

Escargots – Ślimaki po Burgundzku

*Escargots de Bourgogne*

*Burgundy snails*

96 PLN



Domaine Fevre Chablis  
| Chardonnay  
750ml - 316 PLN

Nerki cielęce z calvadossem / marynowane brzoskwinie / gorczyca / kandyzowana skórka pomarańczowa

*Rognons de veau au Calvados / pêches marinées / moutarde / écorce d'orange confite*

*Veal kidneys with Calvados / marinated peaches / mustard / candied orange peel*

79 PLN



Weingut Josef & Philipp  
Brundlmayer Kaiserstiege  
| Riesling  
150ml - 43 PLN  
750ml - 209 PLN

Wątróbka cielęca w sosie na bazie octu z malin / świeże maliny

*Foie de veau, sauce au vinaigre de framboise / framboises fraîches*

*Veal liver in raspberry vinegar sauce / fresh raspberries*

72 PLN



Weingut Andres  
Spatburgunder vom  
Karkmangel Germany  
| Pinot Noir  
750ml - 229 PLN

Fondue z serami Gruyere i Emmentaler

*Fondue aux fromages Gruyère et Emmental*

*Gruyère and Emmental cheese fondue*



zobacz danie

118 PLN



Villebois Sancerre  
| Sauvignon Blanc  
750ml - 289 PLN

## SERY / Fromages / Cheese

Sery francuskie serwowane przy stoliku 300g / konfitura figowa / masło / bagietka na zakwasie

*Fromages français servis au guéridon / confiture de figues / beurre / baguette au levain – 300g*

*Selection of French cheeses served at the table / confiture de figues / beurre / baguette au levain – 300g*



zobacz danie

99 PLN



Fattoria di Graten  
Chianti  
| Sangiovese Merlot  
150ml - 41 PLN  
750ml - 199 PLN

Do każdego zamówienia doliczany jest 10% serwis. *A 10% service charge added to each order.*

## ZUPY / Soupes / Soups

Krem z szalotki / piana serowa / chrupiąca szalotka 39 PLN  
*Crème d'échalote / écume de fromage / croustillant d'échalotes*  
*Shallot cream / cheese foam / crispy shallots*

---

Bouillabaisse z owocami morza i aromatem szafranu 49 PLN  
*Bouillabaisse aux fruits de mer et au parfum de safran*  
*Bouillabaisse with seafood and a hint of saffron*

---

## SALATKI / Salades / Salads

Salade Landaise / wędzony filet z kaczki / konfitowana gęś / orzeszki pini / grzanki / pomidor / vinaigrette 69 PLN  
*Salade Landaise, gésiers d'oie confit, magret de canard fumé, pignons de pin, croûtons, tomate, sauce vinaigrette*  
*Salade Landaise / smoked duck breast / confit goose / pine nuts / croutons / tomato / vinaigrette*

---

Salade de chèvre chaud/ Kozi ser Sainte Maure de Touraine 52 PLN  
(na bagietce, oliwa, czosnek, sos, miód, tymianek na serze, pomidory, orzechy, vinaigrette)  
*Salade de chèvre chaud / Fromage de chèvre Sainte-Maure-de-Touraine, baguette toastée à l'ail et à l'huile d'olive, sauce miel et thym, tomates, noix, vinaigrette*  
*Warm goat's cheese salad / Sainte-Maure-de-Touraine goat cheese (on baguette, olive oil, garlic, dressing, honey, thyme on the cheese, tomatoes, walnuts, vinaigrette)*

---

## MIEDZY POLSKĄ A FRANCJĄ

*Entre la Pologne et la France / Between Poland and France*

Tatar wołowy po polsku 62 PLN  
*Tartare de bœuf à la polonaise*  
*Polish-style beef tartare*

---

Tatar wołowy po francusku 72 PLN  
*Tartare de bœuf à la française, frites*  
*French-style beef tartare with fries*

 *Tezza Valpolicella  
Ripasso Superiore  
| Corvina*  
 150ml - 41 PLN  
750ml - 199 PLN

 *Marlborough Sun  
| Sauvignon Blanc*  
 150ml - 44 PLN  
750ml - 219 PLN

 *Fattoria di Graten  
Chianti | Sangiovese*  
 150ml - 41 PLN  
750ml - 199 PLN

 *Weingut Andres Spätbur-  
gunder Vom Kalkmergel  
2022 | Pinot Noir*  
750ml - 229 PLN

## RYBY / Poissons / Fish

**Tradycja:** Brandade de morue – Kremowa pasta z dorsza solonego, ucieranego z oliwą, mlekiem, czosnkiem i ziemniakiem; podawana na ciepło 48 PLN

*Tradition: Brandade de morue – Crème onctueuse de morue salée, travaillée à l'huile d'olive, au lait, à l'ail et à la pomme de terre; servie chaude*

*Tradition: Brandade de morue – Creamy salted cod spread, blended with olive oil, milk, garlic and potato; served warm*

**Bistro:** Halibut z ostrygą Gillardeau / veloute z kawiozem, piklowanym selerem i szczypiorkiem 79 PLN

*Bistro: Flétan et huître Gillardeau / velouté au caviar rouge, brunoise de céleri mariné et ciboulette*

*Bistro: Halibut with Gillardeau oyster / caviar velouté, pickled celery and chives*

**Gastro:** Wellington z łososia w rakowym beurre blanc 89 PLN

*Gastro: Saumon en croûte "Wellington", beurre blanc aux écrevisses*

*Gastro: Salmon Wellington with crayfish beurre blanc*

 *Bodegas Mogen Verdejo Selection | Verdejo*  
750ml - 169 PLN

 *Marsuret Prosecco D.O.O.C San Boldo Valdobiadene*  
 150ml - 41 PLN  
750ml - 199 PLN

 *Domaine Fevre Chablis | Chardonnay*  
750ml - 316 PLN

## MIEŚA / Viandes / Meats

**Tradycja:** Blanquette de veau / garniture – delikatna cielęcina duszona w jasnym bulionie, podana w aksamitnym sosie velouté ze śmietaną, pieczarkami i małymi cebulkami 79 PLN

*Tradition: Blanquette de veau / garniture grand-mère – Veau tendre, mijoté dans un bouillon clair, servi dans un velouté onctueux à la crème aux champignons et aux petits oignons.*

*Tradition: Blanquette of veal / garnish – Tender veal simmered in a light stock, served in a silky velouté sauce with cream, mushrooms and pearl onions*

**Bistro:** Parmentier de canard – konfitowana kaczka zapiekana pod warstwą kremowego purée ziemniaczanego, zioła i chrupiącą, złocistą skórką z sera Comte 76 PLN

*Bistro: Parmentier de canard – éfiloché de canard confit, sous une couche de purée de pommes de terre crémeuse aux herbes, gratinée au Comté*

*Bistro: Duck Parmentier – Confit duck baked under a layer of creamy mashed potatoes, herbs, and a crispy golden Comté cheese crust*

 *Silesian Cuvée*  
150ml - 36 PLN  
 750ml - 189 PLN

 *Tezze Valpolicella Ripasso Superiore | Corvina*  
 150ml - 41 PLN  
750ml - 199 PLN

**Gastro:** Stek Rossini – Sezonowana polędwica wołowa z plasterem smażonego foie gras, truflą i sosem na bazie demi-glace oraz Madery 169 PLN

*Gastro: Steak Rossini – Filet de boeuf maturé, escalope de foie gras poêlée, truffe noire du Périgord et sauce demi-glace au Madère*

*Gastro: Steak Rossini – Aged beef tenderloin with pan-seared foie gras, truffle and a demi-glace sauce enriched with Madeira*

 *Château La Croix Mazeran | Cabernet Sauvignon, Merlot*  
750ml - 349 PLN

**Supreme z kurczaka sous vide ze złotą skórką / cukinia / sezonowe grzyby / crème fraîche 69 PLN**

*Suprême de poulet sous-vide / peau croustillante / courgette / champignons de saison / crème fraîche*

*Sous-vide chicken supreme with golden skin / zucchini / seasonal mushrooms / crème fraîche*

 *Delicato Family Woodhaven | Chardonnay*  
 150ml - 38 PLN  
750ml - 189 PLN

Do każdego zamówienia doliczany jest 10% serwis. *A 10% service charge added to each order.*

## DANIA VEGETARIAŃSKIE / Plats végétarien / Vegetarian Dishes

Assiette z kalafiora – Stek z kalafiora / purée z kalafiora / prażona kruszonka / pomidorki estragonowe / majonez chilli / migdały / świeże zioła 58 PLN

*Assiette de chou-fleur – Steak de chou-fleur / purée de chou-fleur / crumble grillé / tomates marinées à l'estragon / mayonnaise au piment / amandes / herbes fraîches*

*Cauliflower plate – Cauliflower steak / cauliflower purée / toasted crumble / tarragon tomatoes / chilli mayonnaise / almonds / fresh herbs*



Domaine de la  
Rossignole Sancerre  
| Sauvignon Blanc  
750ml - 289 PLN

## DODATKI / Accompagnements / Side Dishes

Sarladaise – ziemniaki pieczone w kaczym tłuszczu 24 PLN

*Pommes de terre sarladaises – pommes de terre rôties à la graisse de canard et à l'ail*  
*Sarladaise potatoes – potatoes roasted in duck fat with garlic*

Frytki własnego wyrobu 21 PLN

*Frites maison*  
*Homemade French fries*

Puree Joel Robuchon 16 PLN

*Purée de pommes de terre façon Joël Robuchon*  
*Joël Robuchon-style mashed potatoes*

Ratatouille 22 PLN

*Ratatouille*  
*Ratatouille*

Puree z pieczonych buraków i mąki migdałowej 22 PLN

*Purée de betteraves rôties et amandes torréfiées*  
*Roasted beetroot purée with almond flour*

Szpinak z czosnkiem i masłem klarowanym 24 PLN

*Épinards à l'ail et au beurre clarifié*  
*Spinach with garlic and clarified butter*

Terrina z foie gras z tostowaną brioszką 29 PLN

*Terrine de foie gras maison, brioche toastée*  
*Foie gras terrine, toasted brioche*

## DESERY / Desserts / Desserts

**Tradycja:** Crème brûlée 25 PLN

*Tradition: Crème brûlée*  
*Tradition: Crème brûlée*



Turnau Szlachetny  
Zbiór |Solaris  
75ml - 37 PLN

**Bistro:** Lody kasztanowe / sos karmelowo-pieprzowy 28 PLN

/ kandyzowany ananas  
*Bistro: Glace à la châtaigne / sauce au caramel poivré / ananas confit*  
*Bistro: Chestnut ice cream / pepper caramel sauce / candied pineapple*



Sherry Pedro Ximenez  
75ml - 22 PLN

**Gastro:** Crêpes Suzette serwowane przy stoliku – naleśniki 48 PLN

flambirowane likierem Cointreau  
*Gastro: Crêpes Suzette servies au guérison – crêpes flambées au Cointreau*  
*Gastro: Crêpes Suzette served tableside – pancakes flambéed with Cointreau*



zobacz danie



Sherry Pedro Ximenez  
75ml - 22 PLN

Do każdego zamówienia doliczany jest 10% serwis. *A 10% service charge added to each order.*

## Rekomendacje Szefów Kuchni



### **Les Oeufs Meurette / Jaja w sosie Meurette**

To co najbardziej powszechne czasem jest najmniej znane. Wspaniała potrawa wywodząca się z Burgundii, to absolutny klasyk domowej kuchni francuskiej. Pokazujemy ją w klasycznej oprawie bo jest tego warta i jest niezbywalną częścią światowej gastronomii. Czerwony wino, jajka i trochę magii... Wybitnie dobre!

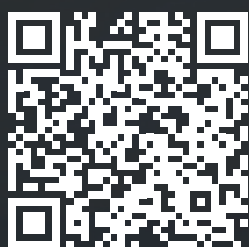
*Mikołaj Rey*  
*Ambasador Restauracji Garnish Food&Wine*



### **Foie gras**

Polecam Wam foie gras z całego serca. To danie, w którym spotykają się wszystkie smaki – delikatność, kremowość, lekka słodycz i głęboki aromat. Każdy kęs po prostu rozpływa się w ustach. To klasyka francuskiej kuchni i prawdziwy symbol dobrego smaku – elegancki, wyjątkowy i zawsze robiący wrażenie. Jeśli chcecie spróbować czegoś naprawdę wyjątkowego, foie gras to strzał w dziesiątkę.

*Michał Kopsztajn*  
*Szef kuchni Restauracji Garnish Food&Wine*



@garnishfoodandwine