



MAŁE TALERZYKI | SMALL PLATES

Krewetka panierowana w panko, majonez sriracha, salsa mango ^{(160g/220g) (1,2,3,11)}	31 / 45
Prawns tempura, sriracha mayonnaise, mango salsa	3 szt. / 5 szt. 3 pcs. / 5 pcs.
Krokięt ziemniaczany z kaczka, majonez kimchi, piklowany seler naciowy ^{(120g) (1,3,4,6,9)}	28
Potato croquette with duck, kimchi mayonnaise, pickled celery	
Sajgonki z wieprzowiną lub warzywami (V), domowy sos nuoc cham ^{(120g) (1,3,6)}	24
Pork or vegetable spring rolls, homemade nuoc cham sauce	

PRZEKĄSKI | STARTERS

Tuńczyk marynowany w trawie cytrynowej, wakame, awokado, marynowany imbir ^{(165g) (1,4,6,11)}	53
Lemon grass marinated tuna, wakame, avocado, pickled ginger	
Tatar wołowy z miso, słonecznik, chipsy z topinamburu, suszone żółtko ^{(140g) (1,2,3,4,6,7,11,14)}	52
Beef tartare with miso, sunflower seeds, Jerusalem artichoke chips, dried egg yolk	
Salatka z tuńczykiem, pepperoni, jajko marynowane w gochujang, winegret z mango ^{(280g) (1,3,4,6,8,10,11)}	49
Tuna salad, pepperoni, gochujang marinated egg, mango vinaigrette	
Salatka z kurczakiem katsu, sos kimchi, jajko, piklowany pomidor, grzanki ^{(280g) (1,3,4,6)}	46
Katsu chicken salad, kimchi sauce, egg, pickled tomato, croutons	
Pikantny tatar z troci, wasabi, awokado, nori ^{(130g) (1,4,6,12,14)}	59
Spicy sea trout tartare, wasabi, avocado, nori	
Frytki, wolno duszona karkówka wieprzowa, majonez truflowy, chutney mango, jalapeño ^{(240g) (1,3,6,7,12)}	38
Fries, slow-braised pork neck, truffle mayonnaise, mango chutney, jalapeño	
Bulion tajski, boczek wieprzowy, grzyby shiitake, pak choi, pieczone pomidory ^{(320g) (1,3,6,9)}	39
Thai broth, pork belly, shiitake mushrooms, pak choi, roasted tomatoes	
Wegański bulion, trawa cytrynowa, boczniaki, tofu, makaron ryżowy, oliwa chili ^{(320g) (1,6,9,11)}	 35
Vegan broth, lemon grass, eryngi mushroom, tofu, rice noodles, chili oil	
Wegański twaróg, piklowane kolorowe buraki, chipsy z batata, yuzu ^{(160g) (1)}	 32
Vegan curd, pickled colorful beets, sweet potato chips, yuzu	

 danie wegetariańskie / vegetarian dish

 danie wegańskie / vegan dish



wino naturalne / natural wine

DANIA GŁÓWNE | MAINS

Biodrówka jagnięca, puree z bakłażana z miso, dzikie brokoły, śliwka ^{(380g) (1,6,9,12)} Lamb rump, eggplant puree with miso, wild broccoli, plum	94
Pierś z kaczki na różowo, puree ze słodkiego ziemniaka, kolorowa marchew, sos z pieprzu syczuańskiego ^{(380g) (1,7,9,12)} Pink duck breast, sweet potato puree, colorful carrots, Sichuan pepper sauce	76
Schab Tonkatsu, smażony ryż z furikake, fasolka szparagowa z sezamem ^{(440g) (1,3,4,6,7,11,12,14)} Pork loin Tonkatsu, fried rice with furikake, green beans with sesame	62
Kurczak po koreańsku, smażony ryż z furikake, brokoły ^{(340g) (1,6,11,12)} Korean style chicken, fried rice with furikake, broccoli	58
Troć teriyaki, zielone warzywa, czarna soczewica ^{(360g) (1,4,6,7,12)} Sea trout teriyaki, green vegetables, beluga lentils	78
Pad Thai z kurczakiem i krewetkami, sos z tamaryndowca, kielki fasoli Mung, chrupiący por ^{(380g) (1,2,4,5,6,14)} Chicken and shrimp Pad Thai, tamarind sauce, Mung bean sprouts, crunchy leek	54
Makaron ramen, wołowina, brokoły, groszek cukrowy, sos ostrygowy, tajska bazylia ^{(360g) (1,3,5,6,11,14)} Ramen noodles, beef, broccoli, sugar snap peas, oyster sauce, Thai basil	56
Burger wołowy, grzyby, cheddar, dip truflowy, frytki ^{(440g) (1,3,7)} Beef burger, mushrooms, cheddar, truffle dip, fries	57
Tuńczyk, smażony dziki ryż, groszek cukrowy z edamame, sos tajski ^{(360g) (1,4,6,11)} Tuna, fried wild rice, sugar snap peas with edamame, Thai sauce	89
Stek z kalafiora, pasta z fasoli, smażone grzyby ^{(320g) (6)} Cauliflower steak, bean paste, fried mushrooms	W 46
Chrupiący bakłażan marynowany w miso, smażony ryż, groszek cukrowy, por ^{(320g) (1,3,6,11,12)} Crispy eggplant marinated in miso, fried rice, sugar snap peas, leek	W 39

DESERY | DESSERTS

Tarta z marakuja, kruszonka migdałowa, lody czekoladowe, kumkwat ^{(180g) (1,3,6,7,8)} Passion fruit tart, almond crumble, chocolate ice cream, kumquat	W 32
Sernik matcha, krem z yuzu, wiśnie ^{(210g) (1,3,6,7,8)} Matcha cheesecake, yuzu custard, cherries	W 34
Mus kokosowy, krem z marakui, kruszonka panko, lody mango ^{(165g) (1,3,6,7,8)} Coconut mousse, passionfruit custard, panko crumble, mango ice cream	W 29

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. Powyższe ceny podane są w PLN i zawierają podatek VAT. Jeżeli mają Państwo jakiekolwiek alergie pokarmowe prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia. A 10% service charge will be added to the bill. All prices are listed in PLN and include VAT. If you have any food allergies, please inform our waiting staff while ordering.

LISTA ALERGENÓW: 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jaja 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki ALLERGEN LIST: 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard seeds 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Mollusc