



## The Hours

BISTRO

### KRÓTKIE HISTORIE I SHORT STORIES

Ostryga Fine de Claire Fine de Claire Oyster	19,-
Wątróbki drobiowe, pączek z rabarborem, mus z jabłek, czerwona cebula, sos z wina i octu Poultry livers, rhubarb donut, apple mousse, red onion, wine and vinegar sauce	43,-
Tatar wołowy, marynowana kalarepa, majonez z trawy żubrowej, pietruszka, żółtko cytrynowe Beef tartare, marinated turnip, bison grass mayonnaise, parsley, lemon yolk	59,-
Tatar z marynowanej troci, botwina w modzie, melon z makiem, ostryga Marinated sea trout tartare, chard in honey, melon with poppy seeds, oyster	49,-
Zapiekane szparagi, jajko kury zielononóżki, dojrzewający ser, trufła, botwina Baked asparagus, Green-legged Partridge egg, ripened cheese, truffle, beetroot	40,-
Sałatka z młodych liści i pierwszych warzyw do wyboru z piersią perlicy lub polskimi ślimakami w serze Salad made of early spring leaves and vegetables to pair with guinea fowl breast or Polish snails in cheese	49,-

### ZUPY I SOUPS

Krem rybny z krokietami z brzusków jesiotra, koniakowa śmietana Fish Chowder with sturgeon belly croquettes, cognac cream	41,-
Krakowska zupa kminkowa, okruszki domowego chleba smażone na maśle, Krakow caraway soup, crumbs of homemade bread fried in butter, crispy vegetables	25,-
Consomme drobiowo cielęce, omelet ziołowy Poultry and veal consomme, herb omelette	25,-

### DŁUŻSZE HISTORIE I LONGER STORIES

Filet z samicy Jesiotra polskiego, młody ziemniak, kasza manna, cukinia, sos bakaliowy Polish sturgeon female fillet, young potato, semolina, zucchini, dried fruit sauce	78,-
Kompozycja z suma na włoskim makaronie, czosnek niedźwiedzi, żółtko, esencja z wędzonego pstrąga ojcowskiego Catfish on Italian pasta, bear's garlic, egg yolk, smoked Ojców trout essence	64,-
Pieczona kalarepa, ser regionalny, maślane kopytka z młoda marchewką, sos żółtych pomidorów i wina węgierskiego Roasted turnip, regional cheese, buttery dumplings with young carrots, sauce of yellow tomatoes and Hungarian wine	52,-
Racuchy żytnie na wytrawnym winie, grzyby z trufłami, orzechy i migdały, wegańska śmietana, Rye pancakes on dry wine, mushrooms with truffles, nuts and almonds, vegan cream, sorrel	49,-
Pieczony brzuch wieprzowy, puree z jabłek z majerankiem, dziki brokuł, redukcja łąckiego cydru Roasted pork belly, apple puree with marjoram, wild broccoli, łącko cider reduction	79,-
Stek z polędwicy wołowej, ragut warzywne, Z ziemniaki Figaro, sos maślany Beef tenderloin steak, vegetable ragout, Figaro potatoes with chives, butter sauce	135,-
Assiette cielęce - grasicca, polędwica, mini sznycel wiedeński, puree ziemniaczane, sos ciemny z estragonem i piwem pilzneńskim Veal assiette - thymus, sirloin, mini Viennese schnitzel, potatoes, dark sauce with tarragon and Pilsner beer	125,-
Ciastko z ciemnej czekolady, orzechy laskowe, krem chantilly, lody jeżynowe Dark chocolate cookie, hazelnuts, chantilly cream, blackberry ice cream	37,-
Millefeuille z chrupiącego ciasta francuskiego, galaretka z rabarbaru i Tokaju, krem waniliowy, świeże owoce. Millefeuille of crispy puff pastry, rhubarb and Tokay jelly, vanilla cream, fresh fruit.	31,-
Lekki sernik cytrynowy, sos truskawkowy, pistacje Light lemon cheesecake, strawberry sauce, pistachios	35,-