

The Hours

BISTRO

KRÓTKIE HISTORIE I SHORT STORIES

Ostryga Fine de Claire
Fine de Claire Oyster

Tatar wołowy, marynowana kalarepa, majonez z trawy żubrowej
pietruszka, żółtko cytrynowe
Beef tartare, marinated kohlrabi, bison grass mayonnaise, parsley, lemon yolk

Tatar z marynowanej troci, ogórek w miodzie, melon z makiem, ostryga
Marinated sea trout tartare, cucumber in honey, melon with poppy seeds, oyster

Duet polskiego i włoskiego sera, malinowe pomidory, lody truflowe, pistacje
Polish & italian style chesse, raspberry tomatoes, truffle ice cream, pistachio

Grillowana sałata rzymska, pierś z perlicy, puder z boczku Mangalicy, aioli rakowe
Grilled romaine lettuce, guinea fowl breast, Mangalitsa bacon powder, crayfish aioli sauce

Polskie ryby słodkowodne zapiekane w świeżej śmietanie, sałatka z młodych liści oraz kwiatów
Polish freshwater fish roasted with cream, leaves & flowers salad

ZUPY I SOUPS

Krem rybny z krokietami z brzusków jesiotra, koniakowa śmietana
Fish Chowder with sturgeon belly croquettes, cognac cream

Chłodnik z cydrem Łąckim, koper włoski, chrupiące warzywa
Cold soup with „Łącki” cider, fennel, crunchy vegetables

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

Grillowana młoda kapusta małosolna, puree z cukrowego groszku, warzywa sezonowe
Grilled low-salted early white cabbage, green peas & herbs puree, seasonal vegetables

Racuchy żytnie na wytrawnym winie, grzyby z truflami, orzechy i migdały,
wegańska śmietana, szczaw
Rye pancakes on dry wine, mushrooms with truffles, nuts and almonds,
vegan cream, sorrel

Pieczony brzuch wieprzowy, mus z czerwonej kapusty z leśnymi owocami, dziki brokuł,
redukcja cydru Łąckiego, fondant ziemniaczany
Roasted pork belly, red cabbage & forest fruits sauce, wild broccoli, “Łącki” cider reduction,
potatoes fondant

19,-
Stek z polędwicy wołowej, zielone warzywa z kurkami, warzywne gratin ze szczypiorkiem ogrodowym 170,-
ciemny sos z masłem
Beef tenderloin steak, green vegetables & chantarelles, vegetables gratin with chive, butter dark sauce

65,-
Assiette cielęce - grasicą, polędwica, mini sznycel wiedeński, 125,-
puree ziemniaczane, sos ciemny z estragonem i piwem pilzneńskim
Veal assiette - thymus, sirloin, mini Viennese schnitzel,
potatoes, dark sauce with tarragon and Pilsner beer

49,-

WYKWINTNE HISTORIE | REFINED STORIES

49,-
POLSKI KAWIOR ANTONIUS/ANTONIUS POLISH CAVIAR
Siberian Caviar***** 30g 295,-
47,-
Oscietra Caviar***** 30g 335,-

WSPÓLNE HISTORIE I STORIES UNITED

53,-
Kompozycja z najwyższej jakości dojrzewających serów włoskich, 130,-
orzechy, owoce, oliwa, białe pieczywo
Selection of the highest quality ripening Italian cheese, nuts,
fruit, olive oil and wheat bread

41,-
Kompozycja serów polskich i francuskich, bakalie, miód truflowy, 90,-
chleb rzemieślniczy, żurawina w miodzie
Selection of Polish and French cheese, dried fruit, truffle honey,
crafted bread, cranberries in honey

31,-

SŁODKIE HISTORIE I SWEET STORIES

90,-
Sernik rozmarynowo-malinowy, galaretka, świeże owoce 36,-
Rosemary & raspberry cheesecake, jelly, fresh fruits

57,-
Sezonowe owoce, kruszonka migdałowa, domowe mleczne lody 34,-
Seasonal fresh fruits, almond crumble, homemade milk ice cream.

49,-
Biszkoptowe ciastko, truskawki, mięta, sorbet owocowy 36,-
Sponge-cake, strawberry, mint, fruit sorbet

88,-

Jeśli posiadasz jakiegokolwiek alergię pokarmową lub specjalne wymagania dietetyczne
prosimy poinformować 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

Do każdego stolika od 4 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku
For every table from 4 persons will be added a service charge of 10% of the bill