



MENU

Finezja

PRZYSTAWKI/ SAŁATKI *Starters / Salads*

Tatar/cebula/ogórek/żółtko/dijon 38 PLN  
*Tartar/onion/cucumber/yolk/Dijon*

Mix sałat/indyk/pomidor suszony/oliwki/szczypior/orzechy pini/oscypek/zurawina/krem balsamico 27 PLN  
*Lettuce salad mix/turkey/dried tomato/olives/chives/pini nuts/sheep cheese/cranberry/balsamic cream*

Krewetki/limonka/sweet chili /rukola/sorbet bazyliowy 38 PLN  
*Prawns/lime/sweet chili/arugula/basil sorbet*

Sałatka cesar/kurczak sous vide/ sałata rzymska/grzanki/sos cesar 27 PLN  
*Caesar salad/sous vide chicken/romaine lettuce/croutons/Caesar dressing*

ZUPY *Soups*

Rosół 14 PLN  
*Polish chicken broth*

Żurek/jajko/crème fraîche 18 PLN  
*Polish sour rye soup/egg/crème fraîche*

Krem ze szparagów/jajko poche/mikro groszek 17 PLN  
*Asparagus cream/egg poche/micro peas*

Krem z pieczarek/trufla/tortellacci borowikowe 20 PLN  
*Cream of mushrooms/truffle/boletus tortellacci*

Dania mięsne *Meat dish*

Zraz/gnocchi buraczane/puree z kapusty modrej/sos pieczeniowy 38 PLN  
*Beef roulade/beet gnocchi/puree with red cabbage/gravy*

Schab z kością/ziemniaki puree/marchew 37 PLN  
*Pork loin/potato puree/carrot*

Stek wołowy/warzywa grillowane/ziemniaki pieczone/sos z zielonego pieprzu 63 PLN  
*Beef steak/grilled vegetables/roasted potatoes/green peppercorn sauce*

Filet z kurczaka zagrodowego/ziemniaki/szparagi zielone/sos kurkowy 43 PLN  
*Farmstead chicken fillet/potatoes/green asparagus/chanterelle sauce*

Polędwiczka wieprzowa/puree z selera i gruszki/kasza gryczana/cebula confit/sos borowikowy 38 PLN  
*Pork tenderlion/celery root pear puree/buckwheat groats/onion confit/boletus sauce*

Poliki wołowe/buraki glazurowane/placek z ziemniaka i cukinii/sos pieczeniowy 43 PLN  
*Beef cheek/glazed-beets/courgetti and potatoe pie/gravy*

Pierogi z gęsią/okrasa/crème fraîche 32 PLN  
*Dumplings with goose meat/lard/crème fraîche*



MENU

# Finezja

## RYBY *Fish*

Łosoś/bakłażan/szpinak/parmezan/sos szafranowy  
*Salmon/aubergine/spinach/parmesan cheese/saffron sauce*

42 PLN

Sandacz/marchew sous vide/kasza bulgur/kalafior/sos porowy  
*Zander/souse vide carrot/bulgur groats/cauliflower/porous sauce*

42 PLN

## PASTY *Pasta*

Tagliatelle/krewetki/pomidor/czosnek/szynka parmeńska/pietruszką  
*Tagliatelle/prawns/tomato/garlic/parma ham/parsley*

33 PLN

Tagliatelle/podgrzybek/poładwiczka/parmezan/rukola  
*Tagliatelle /bay bolete/pork fillet/parmesan cheese/arugula*

31 PLN

Tagliatelle orkiszowe/wołowina/szparagi/szczypior/bocznik mikołajkowy/parmezan/masło  
*Spelt tagliatelle/beef/asparagus/chive/boletus of the steppes/parmesan cheese/butter*

37 PLN

## DESERY *Desserts*

Sernik/wiśnia/czekolada  
*Cheesecake/cherry/chocolate*

14 PLN

Brownie/sos waniliowy/lody własne  
*Brownie/custard/homemade ice-cream*

16 PLN

Szarlotka/ bita śmietana /lody własne  
*Apple pie/ whipped cream/ homemade ice-cream*

14 PLN

## DODATKI *Additives*

Warzywa gotowane / *boiled vegetables*  
Frytki / *French fries*  
Pyzy / *steamed dumplings*  
Kluski śląskie / *potatoe dumplings*  
Ziemniaki / *potatoes*  
Sałatka letnia / *summer salad*

11 PLN