

# Garnish

Food&Wine  
*by Mikołaj Rey*



# MENU



# Bienvenue

## – 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, znalazła 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.

## PRZYSTAWKI / Entrées / Starters

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

36 PLN



Weingut Andres  
Spatburgunder vom  
Karkmergel Germany  
| Pinot Noir

*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.*

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

47 PLN



Weingut Josef & Philipp  
Bründlmayer Kaiserstiege  
| Riesling

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

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

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

69 PLN



Turnau Szlachetny  
Zbiór | Solaris

*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.*

## SPECJALNOŚCI / Spécialités / Specialties

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

49 PLN



Marsuret Prosecco  
D.O.O.C San Boldo  
Valdobbiadene

*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*

Escargots – Ślimaki po Burgundzku

96 PLN



Domaine Fevre Chablis  
| Chardonnay

*Escargots de Bourgogne | Burgundy snails*

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

79 PLN



Weingut Josef & Philipp  
Bründlmayer Kaiserstiege  
| Riesling

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

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

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

72 PLN



Weingut Andres  
Spatburgunder vom  
Karkmergel Germany  
| Pinot Noir

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

*Veal liver in raspberry vinegar sauce / fresh raspberries*

Fondue z serami Gruyere i Emmentaler

118 PLN



Villebois Sancerre  
| Sauvignon Blanc

*Fondue aux fromages Gruyère et Emmental*

*Gruyère and Emmental cheese fondue*

## 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*

## SALAATKI / 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*



Tezza Valpolicella  
Ripasso Superiore  
| Corvina

Salade de chèvre chaud/ Kozi ser Sainte Maure de Touraine (na bagietce, oliwa, czosnek, sos, miód, tymianek na serze, pomidory, orzechy, vinaigrette) 52 PLN  
*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)*



Marlborough Sun  
| Sauvignon Blanc

## 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*



Fattoria di Graten  
Chianti | Sangiovese

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



Weingut Andres Spätbur-  
gunder Vom Kalkmergel  
2022 | Pinot Noir

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.*

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

alergeny /  
allergens



zobacz nasze dania /  
explore our dishes



## RYBY / Poissons / Fish

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

*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

48 PLN



Bodegas Monteabellon  
14 meses  
| Tempranillo

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

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

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

79 PLN



Marsuret Prosecco  
D.O.O.C San Boldo  
Valdobbiadene

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

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

*Gastro:* Salmon Wellington with crayfish beurre blanc

89 PLN



Domaine Fevre Chablis  
| Chardonnay

## MIĘSA / Viandes / Meats

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

*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

79 PLN



Silesian Cuvée  
| Riesling

**Bistro:** Parmentier de canard – konfitowana kaczka zapiekana pod warstwą kremowego purée ziemniaczanego, zioła i chrupiąca, złocista skórka z sera Comte

*Bistro:* Parmentier de canard – éffiloché 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

76 PLN



Tezze Valpolicella Ripasso  
Superiore | Corvina

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

*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

169 PLN



Château La Croix  
Mazéran | Cabernet  
Sauvignon, Merlot

Supreme z kurczaka sous vide ze złotą skórą / cukinia / sezonowe grzyby / crème fraîche

*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*

69 PLN



Delicato Family  
Woodhaven | Chardonnay

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

### Plats végétarien / Vegetarian Dishes

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

58 PLN



Domaine de la  
Rossignole Sancerre  
| Sauvignon Blanc

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

### SERY / Fromages / Cheese

Sery francuskie serwowane przy stoliku 200g

59 PLN



Fattoria di Graten  
Chianti  
| Sangiovese Merlot

Fromages français servis au guéridon – 200g

Fromages français servis au guéridon – 200g

Sery francuskie / konfitura figowa / masło / bagietka na zakwasie

99 PLN



Turnau Szlachetny Zbiór  
| Solaris

Fromages français / confiture de figues / beurre / baguette au levain

French cheeses / fig jam / butter / sourdough baguette

### DESERY / Desserts / Desserts

**Tradycja:** Crème brûlée

25 PLN

Tradition: Crème brûlée

Tradition: Crème brûlée

**Bistro:** Lody kasztanowe / sos karmelowo-pieprzowy / kandyzowany ananas

28 PLN

Bistro: Glace à la châtaigne / sauce au caramel poivré / ananas confit

Bistro: Chestnut ice cream / pepper caramel sauce / candied pineapple

**Gastro:** Crêpes Suzette serwowane przy stoliku – naleśniki flambirowane likierem Cointreau

48 PLN

Gastro: Crêpes Suzette servies au guéridon – crêpes flambées au Cointreau

Gastro: Crêpes Suzette served tableside – pancakes flambéed with Cointreau

### DODATKI / Dodatki / 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 maki 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

## 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