



DRODZY GOŚCIE!

Każde danie, które trafia na Państwa stół, jest efektem pasji, szacunku do tradycji i miłości do dobrego jedzenia. W naszej kuchni łączymy świeżość najlepszych składników z kreatywnością, aby stworzyć kompozycje pełne smaku i aromatu. Wierzymy, że posiłek to nie tylko chwila zaspokojenia głodu, ale przede wszystkim doświadczenie, które łączy ludzi, wywołuje emocje i pozostaje w pamięci na długo. Dlatego gotujemy tak, jak sami chcielibyśmy jeść – uczciwie, autentycznie i z sercem.

Życzę Państwu, aby każdy kęs stał się małą podróżą i źródłem przyjemności.

- Jacek Dietrzak

Szef Kuchni FORMA54

PRZYSTAWKI

Befszyk tatarski, marynowane grzyby shimeji i czerwona cebula, musztarda francuska, żółtko jaja przepiórczego, majonez szczypiorkowy
Steak tartare, pickled shimeji and red onion, french mustard, quail egg yolk, chive mayonnaise
49,00 PLN

Carpaccio wołowe, rukola, kapary, kurki marynowane, ser dojrzewający, krem balsamiczny, oliwa z oliwek, grzanka czosnkowa
Beef carpaccio, rocket lettuce, capers, marinated chanterelles, balsamic glaze, olive oil, garlic toast
52,00 PLN

Deska swojskich wędlin i serów regionalnych
Board of traditional cold cuts and regional cheese
70,00 PLN

Śledź, sos tatarski, placki ziemniaczane, piklowana rzodkiewka
Herring, tartare sauce, potato pancakes, pickled radish
32,00 PLN

Krewetki, mule, risotto z burakiem i fetą, majonez limonkowo-kolendrowy
Prawns, clams, beetroot and feta cheese risotto, lime and coriander mayonnaise
48,00 PLN

Mieszanka sałat, kurczak, chorizo, granola orzechowa, oliwki, suszone pomidory, granat, dressing malinowy
Mixed leaf, chicken or prawns, chorizo, nut granola, olives, sun dried tomatoes, pomegranate, raspberry dressing
46,00 PLN

Mieszanka sałat, boczek pieczony w azjatyckiej marynacie, świeży ogórek, piklowana marchew, grzyby shimeji, mięta, kolendra, chilli, dressing fistaszkowy
Mixed leaf, asian-glazed roasted pork belly, fresh cucumber, pickled carrot, shimeji mushrooms, mint, coriander, chilli, peanut dressing
46,00 PLN

Sałata rzymska mini, halloumi panierowane w panko i orzechach, cytrusy, majonez szczypiorkowy, żel cytrusowy
Mini gem lettuce, halloumi coated in panko and nuts, citrus fruits, chive mayonnaise, citrus gel
42,00 PLN

ZUPY

Kotłuny litewskie w rosole
Lithuanian meat dumplings in chicken soup
20,00 PLN

Żurek z białą kielbasą i jajkiem
Sour rye soup with white sausage and egg
25,00 PLN

Zupa rybna z owocami morza, grzanka czosnkowa
Seafood soup, garlic toast
34,00 PLN

Krem z pasternaku, oliwa truflowa, glaze balsamiczny, chipsy z pietruszki
Creamy parsnip soup, truffle oil, balsamic glaze, parsnip chips
25,00 PLN

DANIA GŁÓWNE

Kotlet schabowy, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana

Breaded pork chop, mashed potatoes, fried cabbage

45,00 PLN

Makaron penne, chorizo, pomidory, mascarpone, rukola, ser dojrzewający

Pasta penne, spicy chorizo, tomatoes, mascarpone, rocket lettuce, hard ripened cheese

46,00 PLN

Żeberka wieprzowe BBQ, ziemniaki opiekane z wędzoną papryką, kukurydza na maśle, surówka coleslaw

BBQ pork ribs, roasted potatoes with smoked paprika, butter corn, coleslaw

60,00 PLN

Stek ze schabu wieprzowego dojrzewającego z kością, sos z białym winem, puder z chorizo, sałatka ziemniaczana z ogórkiem i kurką marynowaną, rzodkiewką i świeżymi ziołami

Bone-in aged pork loin steak, hollandaise sauce, potato salad with lightly salted cucumber, radish and fresh herbs

99,00 PLN

Pierś z kurczaka kukurydzianego, sos demi glace z białym winem i śmietanką, ziemniaki Pave, puree z marchewki, dziki brokuł

Corn-fed chicken breast, demi glace sauce with white wine and cream, potato gratin, carrot puree, wild broccoli

56,00 PLN

Kaczka pieczona, sos żurawinowy, puree ziemniaczano-marchewkowe, groszek zielony na maśle, puree z czerwonej kapusty, chips z pęczaku

Roast duck, cranberry sauce, potato and carrot puree, green peas, red cabbage puree, barley crisp

59,00 PLN

Filet z łososia, sos z białym winem, kawiozem i szczypiorkiem, czarny ryż, szpinak, dziki brokuł

Salmon fillet, white wine sauce with caviar and chives, black rice, spinach, wild broccoli

68,00 PLN

Filet z sandacza, sos cytrynowy z kaparami, puree z selera, por duszony na maśle, kalafior romanESCO, świeży szpinak, ziemniaki paryskie

Pike perch fillet, lemon sauce with capers, celeriac puree, stewed leek, romanESCO cauliflower, spinach, pommes parisiennes

68,00 PLN

Burger z krewetkami w panko, sos sweet chilli, majonez mango, swojska bułka maślana, aioli, relish pomidorowy, rukola, pomidor, frytki

Panko prawns burger, sweet chilli sauce, mango mayo, homemade bun, aioli, tomato relish, rocket lettuce, tomato, chips

52,00 PLN

Łopatką z dzika, sos demi glace z palonym czosnkiem i kurkami, pierogi z twarogiem i ziemniakami, ogórek kompresowany

Wild boar shoulder, burnt garlic demi glace sauce with chanterelles, potato and cottage cheese dumplings, compressed cucumber

72,00 PLN

Pierogi z dziczyzną, sos żurawinowy

Venison dumplings, cranberry sauce

47,00 PLN

**Comber z jelenia, sos demi glace, żurawina, ziemniaczane Pave,
puree z marchewki, jarmuż i grzyby shimeji na maśle, glaze balsamiczny**
Saddle of deer, demi glace sauce, cranberry, potato Pave, carrot puree,
kale and shimeji mushrooms in butter, balsamic glaze, herb oil

130,00 PLN

**Burger wołowy black Angus, cheddar, boczek, sos BBQ, krążki cebulowe,
swojska bułka maślana, majonez, relish pomidorowy, sałata, pomidor,
czerwona cebula, surówka coleslaw, frytki**
Black Angus beef burger, cheddar, bacon, BBQ sauce, onion rings, homemade bun, mayo,
relish, lettuce, tomato, red onion, chips, coleslaw

52,00 PLN

**Policzki wołowe, sos borowikowy, babka ziemniaczana, puree z buraka,
dziki brokuł, piklowana marchew**
Beef cheeks, boletus sauce, potato cake, beetroot puree, wild broccoli, pickled carrot

64,00 PLN

**Stek z polędwicy wołowej, sos pieprzowy, krewetki z estragonem,
puree z batata, warzywa w tempurze**
Beef tenderloin steak, cafe de paris sauce, tarragon prawns, vegetable tempura, chips

139,00 PLN

DESERY

Szarlotka, lody waniliowe
Apple pie, vanilla ice cream

24,00 PLN

Sernik baskijski a'la crème brulle
Basque cheesecake a'la crème brulle

26,00 PLN

Tost francuski, świeże owoce, lody waniliowe, bita śmietana, syrop klonowy
French toast, fresh fruits, whipped cream, vanilla ice cream, maple syrup

28,00 PLN

Ceny zawierają podatek VAT.

Wykaz alergenów dostępny u obsługi.

Zapytaj obsługę restauracji o możliwość zamiany
składnika odzwierzęcego na składnik roślinny.