



TKALNIA SMAKU

RESTAURACJA

POSZUKUJĄC
NOWYCH SMAKÓW
WRÓCILIŚMY
DO KORZENI
PONADCZASOWEJ
KLASYKI.

PONIEDZIAŁEK - SOBOTA 14:00-22:00
NIEDZIELA 14:00-20:00

MENU SEZONOWE

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

z żółtkiem, cebulką,
marynowanym grzybkiem,
marynowanym karczochem,
kaparami podany
z bagietką francuską

58 PLN



FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA

pod pierzynką z zapiekanej
grzanki i dojrzewającego
sera Gruyere

21 PLN



PRĘGA WOŁOWA DŁUGOGOTOWANA (SOUS-VIDE)

w stylu bourguignon
podana z puree
chrznowym w sosie
musztardowym w asyście
blanszowanych warzyw
okopowych

88 PLN



KLASYCZNY FRANCUSKI CRÈME BRÛLÉE

podany z owocami

21 PLN





TKALNIA SMAKU

RESTAURACJA

IN SEARCH OF NEW
FLAVORS, WE RETURNED
TO THE ROOTS
OF TIMELESS CLASSICS.

MONDAY - SATURDAY 14:00-22:00
SUNDAY 14:00-20:00

SEASONAL MENU

BEEF TENDERLOIN TARTARE

with egg yolk, onion,
pickled mushroom,
marinated artichoke,
and capers served
with a French baguette

58 PLN



FRENCH ONION SOUP

under the Gruyere cheese
blanket

21 PLN

SLOW-COOKED BEEF SHANK *(SOUS-VIDE)*

in bourguignon style,
served with horseradish
puree in mustard
sauce, accompanied
by blanched root
vegetables

88 PLN



CLASSIC FRENCH CRÈME BRÛLÉE

served with fruits

21 PLN