

DANIA SEZONOWE / SEASONAL DISHES

Krem z dyni

Dynia / ser lazur / salami piccante / pomarańcza
Pumpkin / azure cheese / salami piccante / orange
29 PLN

Ravioli z dynią

Dynia / ser lazur / emulsja winno-maślana / szalwia / pistacje
Pumpkin / azure cheese / wine-butter emulsion / sage / pistachios
45 PLN

Gołąbek z gęsią

Gęsina / ryż jaśminowy / boczek / kapusta włoska /
puree dyniowe / gęsi demi glace z cydrem / pieczony burak / jarmuż
Goose / jasmine rice / bacon / savoy / cabbage / pumpkin puree /
duck glace with cider / roasted beetroot / kale
79 PLN

Okoń nilowy

Filet z okonia nilowego / puree z batata / fenkuł / bób /
marynowana dynia / czerwona cebula / sos cytrynowy / chilli
Nile perch fillet / sweet potato puree / fennel / broad beans /
pickled pumpkin / red onion / lemon sauce / chilli
79 PLN

Tarta dyniowa

Dynia / palone masło / rokitnik / mascarpone / pestki dyni /
karmelizowane orzechy / cynamon
Pumpkin / roasted butter / sea buckthorn / mascarpone /
pumpkin seeds / caramelized nuts / cinnamon
29 PLN

AUTENTYCZNA KUCHNIA TAJSKA / AUTHENTIC THAI CUISINE

ZUPY / SOUP

TOM YUM GAI / KUNG 

Kurczak lub krewetka / galangal / liście kafiru / trawa cytrynowa /
grzyby słomkowe / kolendra / szczypior

Chicken or shrimps / galangal / kaffir leaves / lemongrass /
straw mushrooms / coriander / chives

39 PLN / 45 PLN

TOM KHA GAI / KUNG 

Kurczak lub krewetki / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / galangal / limonka
/ grzyby słomkowe / kolendra

Chicken or shrimps / galangal / kaffir leaves / lemongrass /
mushrooms / coriander

42 PLN / 45 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

PAD - THAI TOFU

Tofu / makaron ryżowy / jajko / kiełki fasoli / orzeszki ziemne /
sos tamaryndowy / szczypior

Tofu / rice noodles / egg / bean sprouts / peanuts / tamarind sauce / chives

59 PLN

PAD - THAI GAI / KUNG

Kurczak lub krewetka / tofu / makaron ryżowy / jajko / kiełki fasoli / orzeszki
ziemne / sos tamaryndowy / szczypior

Chicken or shrimps / tofu / rice noodles / egg /
bean sprouts / peanuts / tamarind sauce / chives

69 PLN / 79 PLN

KAENG PHED - PHA

Dorsz / czerwone curry / ryż jaśminowy / liczi / ananas /
cukinia / bazylija tajska

Cod / red curry / jasmine rice / lychee / pineapple / zucchini / thai basil

99 PLN

NENA PAT PRIK TAI - DAM 

Smażona wołowina / warzywa / ryż jaśminowy / chilli /
czosnek / sos pieprzowy / kolendra

Fried beef / vegetables / jasmine rice / chilli / garlic / pepper sauce / coriander

99 PLN

PRZYSTAWKI / STARTERS

Klasyczny tatar wołowy

Polędwica wołowa / kurki marynowane / szalotka /
ogórki marynowane / żółtko

Beef sirloin / marinated chanterelles / shallots / pickled cucumbers / egg yolk
69 PLN

Tatar z polędwicy wołowej

Polędwica wołowa / szalotka / pietruszka / lody musztardowe
Beef sirloin / shallot / parsley / mustard ice cream

69 PLN

Tatar z tuńczyka

Polędwica z tuńczyka / guacamole / czerwona cebula / kolendra /
cytrusowy sos sweet chilli

Tuna tenderloin / guacamole / red onion / coriander / citrus sweet chilli sauce
59 PLN

Carpaccio wołowe

Polędwica wołowa / rukola / parmezan / oliwa truflowa / kapary
Beef sirloin / arugula / parmesan / truffle oil / capers

59 PLN

Krewetki smażone

Krewetki / czosnek / chilli / masło / białe wino / grzanki / natka pietruszki
Fried shrimps / garlic / chilli / butter / white wine / croutons / parsley

59 PLN

Antipasti (dla 2 os.)

Salami piccante / salami napoli / szynka parmeńska / camembert / parmezan
/ ser lazur / oliwki / cebulka perłowa / suszone pomidory /
chutney dyniowy

Salame piccante / salame napoli / parma ham / camembert / parmesan /
blue cheese / olives / pearl onion / dried tomatoes / pumpkin chutney

89 PLN

SALATY / SALAD

Carpaccio z buraka

Pieczony burak / dressing chałwowy / ser solankowy / owoce /
karmelizowane orzechy

Roasted beetroot / halva dressing / brine cheese / fruits / caramelized nuts
49 PLN

Salata z kozim serem

Zapiekany kozi ser / chutney dyniowy / grzanka / mix sałat /
coulis porzeczkowe / melon / maliny / vinaigrette

Baked goat cheese / pumpkin chutney / toast / salad mix / currant coulis /
melon / raspberries / vinaigrette

59 PLN

Salata Cezar z kurczakiem

Pierś z kurczaka / sałata rzymska / bekon / grzanki / parmezan / sos Cezar
Chicken breast / romaine lettuce / bacon / croutons /
parmesan cheese / Caesar sauce

59 PLN

Salata Cezar z krewetkami

Krewetki / sałata rzymska / grzanki / parmezan / sos Cezar

Shrimps / romaine lettuce / croutons / parmesan cheese / Caesar sauce
65 PLN

ZUPY / SOUPS

Consome z perliczki

Consome / pierożki z perliczką / warzywa julienne / tymianek
Consome / dumplings with guinea fowl / julienne vegetables / thyme
25 PLN

Krem z pomidorów

Pomidory świeże / pomidory pelati / mascarpone / bazylija / oliwa ziołowa
Fresh tomatoes / pelati tomatoes / mascarpone / basil / herbal oil
29 PLN

Zupa rybna

Bisque z homara / sandacz / vongole / mule / kawior / ziemniaki /
oliwa chilli / oliwa ziołowa / piana z mleka
Lobster bisque / zander / vongols / mussels / caviar / potatoes /
chilli oil / herbal oil / milk foam
39 PLN

MAKARONY / PASTA

Gnocchi buraczane

Gnocchi / karmelizowana gruszka / sos serowy / orzechy nerkowca / rukola
Gnocchi / caramelized pear / cheese sauce / cashews / arugula
49 PLN

Penne z polędwiczką

Polędwiczka wieprzowa / cukinia / cebula / żubrówka / chilli / rukola /
sos śmietanowy / parmezan
Pork tenderloin / zucchini / onion / bison grass / chilli / arugula /
cream sauce / parmesan
55 PLN

Tagliatelle z owocami morza

Krewetki / mule / vongole / katsuobushi / czosnek / cebula / białe wino /
sos homarowy / pietruszka
Shrimps / mussels / vongols / katsuobushi / garlic / onion / white wine /
lobster sauce / parsley
59 PLN

PIZZA / PIZZA

Margherita

Sos pomidorowy / mozzarella / oregano / bazylia
Tomato sauce / mozzarella / oregano / basil

49 PLN

Capricciosa

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / pieczarki
Tomato sauce / mozzarella / cotto ham / mushrooms

65 PLN

Salami

Sos pomidorowy / mozzarella / salami łagodne
Tomato sauce / mozzarella / salame

65 PLN

Diavola

Sos pomidorowy / mozzarella / salami piccante
Tomato sauce / mozzarella / salame piccante

65 PLN

Hawajska

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / ananas
Tomato sauce / mozzarella / cotto ham / pineapple

65 PLN

Roma

Sos pomidorowy / mozzarella / ser kozi / pomidor / rukola
Tomato sauce / mozzarella / goat cheese / tomato / arugula

65 PLN

Parma

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka parmeńska / rukola / parmezan
Tomato sauce / mozzarella / parma ham / arugula / parmesan

69 PLN

Gamberi

Sos pomidorowy / mozzarella / krewetki / karczochy / świeży czosnek / natka pietruszki
Tomato sauce / mozzarella / shrimps / artichokes / fresh garlic / parsley

69 PLN

RYBY / FISH

Okoń nilowy

Filet z okonia nilowego / puree z batata / fenkuł / bób /
marynowana dynia / czerwona cebula / sos cytrynowy / chilli
Nile perch fillet / sweet potato puree / fennel / broad beans /
pickled pumpkin / red onion / lemon sauce / chilli

79 PLN

Polędwica z dorsza

Dorsz / risotto / chorizo / groszek / świeży szpinak / parmezan / natka pietruszki
Cod tenderloin / risotto / chorizo / peas / fresh spinach /
parmesan / parsley

99 PLN

MIĘSO / MEAT

Tiffi Burger

Mięso wołowe / bułka brioche / pikle / pomidor / sałata /
sos z karmelizowanej cebuli / cheddar / frytki
Beef / brioche / pickles / tomato / lettuce /
caramelized onion sauce / cheddar / fries

59 PLN

Policzki wieprzowe

Policzki / sos własny / puree ziemniaczane / warzywa korzeniowe / brokuł
Pork cheeks / gravy / potato puree / root vegetables / broccoli

75 PLN

Gołąbek z gęsią

Gęsina / ryż jaśminowy / boczek / kapusta włoska /
puree dyniowe / gęsi demi-glace z cydrem / pieczony burak / jarmuż
Goose / jasmine rice / bacon / savoy / cabbage / pumpkin puree /
goose demi-glace with cider / roasted beetroot / kale

79 PLN

Stek z sezonowanej polędwicy

Polędwica wołowa / portobello / skorzonera / szalotka /
pomidorki koktajlowe / sos pieprzowy
Beef tenderloin / portobello / scorzonera / shallots /
cherry tomatoes / pepper sauce

129 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Focaccia

Rozmaryn / oliwa z oliwek / sól morską
Rosemary / olive oil / sea salt

16 PLN

Frytki

French fries

16 PLN

Puree ziemniaczane

Potato puree

16 PLN

Mix sałat

Sałaty / pomidorki cherry / pestki dyni / vinaigrette
Mix of salads / cherry tomatoes / pumpkin seeds / vinaigrette

17 PLN

Rukola z dresingiem francuskim

Arugula / french dressing

17 PLN

Gnocchi z parmezanem

Gnocchi / parmesan cheese

19 PLN

Frytki z batatów

Sweet potato fries

19 PLN

Warzywa grillowane

Grilled vegetables

19 PLN

DESERY / DESSERTS

Chia z musem mango

Chia / mleko kokosowe / puree mango

Chia / coconut milk / mango puree

29 PLN

Beza Tiffi

Beza / krem mascarpone / migdały / orzechy / świeże owoce / sos malinowy

Meringue cake / mascarpone cream / almond / raspberry sauce

35 PLN

Brownie

Czekolada / orzechy karmelizowane / lody waniliowe

Chocolate / caramelized nuts / vanilla ice cream

35 PLN

Sernik Tiffi

Kremowy sernik / Bailey's / biała czekolada / mus czekoladowy

Cheesecake / Bailey's / white chocolate / chocolate mousse

35 PLN

Francuska szarlotka

Jabłka karmelizowane / ciasto francuskie / lody waniliowe / sos karmelowy

Caramelized apples / puff pastry / vanilla ice cream / caramel sauce

35 PLN

Francuska napoleonka

Ciasto francuskie / konfitura rabarbarowa /

krem waniliowy / świeże owoce

Puff pastry / rhubarb jam / vanilla creme / fresh fruits

35 PLN

Wybór lodów i sorbetów

Selection of sorbets and ice cream

8 PLN / 1 gałka / 1 scoop