

AUTENTYCZNA KUCHNIA TAJSKA / AUTHENTIC THAI CUISINE

ZUPY / SOUP

TOM YUM GAI / KUNG 

Kurczak lub krewetka / galangal / liście kafiru / trawa cytrynowa /
pomidory koktajlowe / grzyby słomkowe / kolendra / szczypior
Chicken or shrimps / galangal / kaffir leaves / lemongrass /
cherry tomatoes / straw mushrooms / coriander / chives
39 PLN / 45 PLN

TOM KHA GAI / KUNG 

Kurczak lub krewetki / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / galangal /
pomidory koktajlowe / limonka / grzyby słomkowe / kolendra / szczypior
Chicken or shrimps / galangal / kaffir leaves / lemongrass /
cherry tomatoes / straw mushrooms / coriander / chives
42 PLN / 45 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

PAD - THAI TOFU

Tofu / makaron ryżowy / jajko / kiełki fasoli mung / orzeszki ziemne /
cebula czerwona / sos tamaryndowy / szczypior
Tofu / rice noodles / egg / mung bean sprouts / peanuts /
red onion / tamarind sauce / chives
59 PLN

PAD - THAI GAI / KUNG

Kurczak lub krewetka / tofu / makaron ryżowy / jajko / kiełki fasoli mung /
czerwona cebula / orzeszki ziemne / sos tamaryndowy / szczypior
Chicken or shrimps / tofu / rice noodles / egg / mung bean sprouts /
red onion / peanuts / tamarind sauce / chives
69 PLN / 79 PLN

KAENG PHED - PHA 

Dorsz / czerwone curry / ryż jaśminowy / liczi / ananas /
cukinia / chilli / bazylija
Cod / red curry / jasmine rice / lychee / pineapple /
zucchini / chilli / basil
99 PLN

NENA PAT PRIK TAI - DAM 

Smażona wołowina / warzywa / ryż jaśminowy /
czosnek / sos pieprzowy / kolendra
Fried beef / vegetables / jasmine rice / garlic / pepper sauce / coriander
99 PLN

PRZYSTAWKI / STARTERS

Klasyczny tatar wołowy

Polędwica wołowa / kurki marynowane / szalotka /
ogórki marynowane / żółtko / pietruszka
Beef tenderloin / marinated chanterelles / shallots /
pickled cucumbers / egg yolk / parsley

69 PLN

Tatar wołowy z lodami

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

69 PLN

Tatar z tuńczyka

Polędwica z tuńczyka / guacamole / czerwona cebula / kolendra /
cytrusowy sos sweet chilli
Tuna loin / guacamole / red onion / coriander / citrus sweet chilli sauce

69 PLN

Carpaccio wołowe

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

59 PLN

Krewetki smażone

Krewetki / czosnek / chilli / emulsja winno-maślana / grzanki / natka pietruszki
Fried shrimps / garlic / chilli / wine-butter emulsion / croutons / parsley

59 PLN

Antipasti (dla 2 os.)

Salami piccante / salami napoli / szynka parmeńska / camembert / ser Lazur /
parmezan / oliwki / cebulka perłowa / suszone pomidory / chutney dyniowy
Salame piccante / salame napoli / parma ham / camembert / blue cheese /
parmesan / olives / pearl onion / dried tomatoes / pumpkin chutney

89 PLN

SALAŁY / SALAD

Carpaccio z buraka

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

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

49 PLN

Salała z kozim serem

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

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

59 PLN

Salała Cezar z kurczakiem

Pierś z kurczaka / salała rzymska / bekon / grzanki / parmezan / sos Cezar

Chicken breast / romaine lettuce / bacon / croutons /
parmesan cheese / Caesar sauce

59 PLN

Salała Cezar z krewetkami

Krewetki / salała 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
29 PLN

Krem z pomidorów

Pomidory świeże / pomidory pelati / mascarpone / bazylia / oliwa ziołowa
Fresh tomatoes / pelati tomatoes / mascarpone / basil / herbal oil
39 PLN

Zupa rybna

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

MAKARONY / PASTA

Ravioli z dynią

Dynia / ser Lazur / emulsja winno-maślana / szałwia / orzechy nerkowca
Pumpkin / blue cheese / wine-butter emulsion / sage / cashew nuts
59 PLN

Penne z polędwiczką

Polędwiczka wieprzowa / cukinia / cebula / Żubrówka / chilli / rukola /
czosnek / sos śmietanowy / parmezan
Pork loin / zucchini / onion / bison grass vodka / chilli / arugula /
garlic / cream sauce / parmesan
59 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 napoli
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

89 PLN

Polędwica z dorsza

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

99 PLN

MIĘSO / MEAT

Tiffi Burger

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

69 PLN

Policzki wieprzowe

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

79 PLN

Stek z sezonowanej polędwicy

Polędwica wołowa / portobello / skorzonera / szalotka /
pomidory 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
19 PLN

Frytki

Fries
16 PLN

Puree ziemniaczane

Potato puree
16 PLN

Mix sałat

Sałaty / pomidory koktajlowe / pestki dyni / vinaigrette
Mix of salads / cherry tomatoes / pumpkin seeds / vinaigrette
17 PLN

Rukola z dressingiem 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 / nuts / fresh fruits / 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

Creamy 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 z pomarańczy /

krem waniliowy / orzechy karmelizowane

Puff pastry / orange jam / vanilla creme / caramelized nuts

35 PLN

Wybór lodów i sorbetów

Selection of sorbets and ice cream

8 PLN / 1 porcja / 1 spoonful