



G.H. Mumm Grand Cordon Brut

Grand Cordon to mocno wytrawny szampan, który charakteryzuje szczep winogron Pinot Noir. Jego aromat charakteryzuje orzeźwiający bukiet dojrzałych brzoskwiń, moreli i ananasa połączony z akcentami słodkiej wanilii. Każdy łyk szampana Mumm uwalnia intensywne i złożone smaki świeżych owoców, które przekształcają się w jednocześnie mocny i świeży finisz. Gęste bąbelki i jasny, złoty kolor okazują dynamikę tego szampana.

G.H. Mumm Grand Cordon Rose Brut

Grand Cordon Rose to wytrawny szampan o szlachetnej lososiowej barwie z pomarańczowymi refleksami. Posiada bardzo przyjemny aromat czerwonych owoców w którym dominują truskawki, jagody, wiśnie, porzeczki, a także charakterystyczny akcent czerwonego grapefruita. Intensywna owocowość wyczuwalna jest również w smaku, urozmaica ją z kolei lekka, przyprawowa nuta.

G.H. Mumm Ice Extra Demi Sec

Ice Extra jest pełen kontrastów i egzotycznych aromatów, ponieważ wina rezerwowe, które go tworzą, dojrzewają w beczkach z amerykańskiego dębu, które nadają mu waniliowego charakteru oraz lekkich i subtelnych nut drzewnych. Bogate i wybuchowe smaki miodu, nugatu i kremu do ciasta, intensywne i aromatyczne, które stanowią czarujący kontrast dla słodkich nut praliny, wanilii i cedru. Orzeźwiający dotyk drzewnych aromatów wydobywa słodki smak wina i oferuje bardzo długi i pyszny finisz.

G.H. Mumm Olympe Demi Sec

Olympe Demi Sec charakteryzuje się intensywnym bukietem wypełnionym aromatem dojrzałej brzoskwini oraz konfitury gruszkowej, które łączą się z nutami plastrów miodu, piernika i suszonych owoców. Na podniebieniu przyjemnie musujący, o wybitnej teksturze. Finisz oferuje niuanse słodkiego ciasta, miodu, wanilii i brioszki.

KIELISZEK

59

PLN



BUTELKA

399

PLN



BUTELKA

449

PLN



BUTELKA

449

PLN



BUTELKA

399

PLN

DANIA SEZONOWE / SEASONAL DISHES

Carpaccio z dyni

Dynia marynowana / ser Lazur / rukola /
pestki dyni / dressing chałwowo – cynamonowy / malina
Marinated pumpkin / Lazur cheese / arugula /
pumpkin seeds / halva and cinnamon dressing / raspberry
59 PLN

Krem z dyni

Dynia / mleko kokosowe / imbir / ser Lazur / chips z salami piccante
Pumpkin / coconut milk / ginger / Lazur cheese / salami piccante chips
39 PLN

Pierogi z dziczyzną

Jeleń / dzik / sos borowikowy / boczniak królewski / szczypior
Deer / wild boar / boletus sauce / king oyster mushroom / chives
69 PLN

Schab z Mangalicy

Schab z kością / gratin ziemniaczano – dyniowe / sos borowikowy /
pieczony burak / boczniak królewski
Pork loin with bone / pumpkin and potato gratin / boletus sauce /
roasted beetroot / royal oyster mushroom
99 PLN

Polędwica z dorsza

Dorsz / dynia / risotto / świeży szpinak / parmezan / natka pietruszki
Cod tenderloin / pumpkin / risotto / fresh spinach / parmesan / parsley
99 PLN

Ekler z kremem dyniowo - korzennym

Ciasto parzone / krem dyniowo – korzenny / sos z rokitnika /
kruszonka kakaowa / beza / borówka / żelka z rokitnika / mięta
Choux pastry / pumpkin – spicy cream / sea buckthorn sauce /
cocoa crumble / meringue / blueberry / sea buckthorn jelly / mint
39 PLN

BRASSERIE TIFFI

AUTENTYCZNA KUCHNIA TAJSKA / AUTHENTIC THAI CUISINE

ZUPY / SOUP

TOM YUM GAI / KUNG

Kurczak lub krewetka / galangal / liście kafiru / trawa cytrynowa /
pomidory koktajlowe / grzyby słonkowe / kolendra / szczypior
Chicken or shrimps / galangal / kaffir leaves / lemongrass /
cherry tomatoes / straw mushrooms / coriander / chives
45 PLN / 49 PLN

TOM KHA GAI / KUNG

Kurczak lub krewetki / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / galangal /
pomidory koktajlowe / limonka / grzyby słonkowe / kolendra / szczypior
Chicken or shrimps / coconut milk / lemongrass / galangal /
cherry tomatoes / lime / straw mushrooms / coriander / chives
45 PLN / 49 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
49 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
59 PLN / 69 PLN

KAENG PHED - PHA

Dorsz / czerwone curry / ryż jaśminowy / liczi / ananas /
cukinia / chilli / bazylia
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
139 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

Carpaccio wołowe

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

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

Krewetki smażone

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

69 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

99 PLN

SALATY / SALAD

Carpaccio z dyni

Dynia marynowana / ser Lazur / rukola /
pestki dyni / dressing chałwowo – cynamonowy / malina
Marinated pumpkin / Lazur cheese / arugula /
pumpkin seeds / halva and cinnamon dressing / raspberry
59 PLN

Sałata z kozim serem

Zapiekany kozi ser / chutney dyniowy / grzanka / mix sałat /
coulis porzeczkowe / melon / maliny / vinaigrette
Grilled goat cheese / pumpkin chutney / toast / salad mix /
currant coulis / melon / raspberries / vinaigrette
59 PLN

Sałata 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

Sałata Cezar z krewetkami

Krewetki / sałata rzymska / grzanki / parmezan / sos Cezar
Shrimps / romaine lettuce / croutons / parmesan cheese / Caesar sauce
59 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

Gnocchi buraczane

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

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

59 PLN

Salami

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

59 PLN

Diavola

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

59 PLN

Hawajska

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

59 PLN

Roma

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

69 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
99 PLN

Polędwica z dorsza

Dorsz / dynia / risotto / świeży szpinak / parmezan / natka pietruszki
Cod tenderloin / pumpkin / risotto / 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
79 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 / salsefia / szalotka /
pomidory koktajlowe / pieczarki portobello / sos pieprzowy
Beef tenderloin / salsify / shallots /
cherry tomatoes / portobello mushrooms / pepper sauce
149 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Focaccia

Rozmaryn / oliwa z oliwek / sól morską

Rosemary / olive oil / sea salt

19 PLN

Frytki

Fries

19 PLN

Puree ziemniaczane

Potato puree

19 PLN

Mix sałat

Sałaty / pomidory koktajlowe / pestki dyni / vinaigrette

Mix of salads / cherry tomatoes / pumpkin seeds / vinaigrette

19 PLN

Frytki z batatów

Sweet potato fries

19 PLN

Warzywa grillowane

Grilled vegetables

19 PLN

Ekler z kremem dyniowo - korzennym

Ciasto parzone / krem dyniowo – korzenny / sos z rokitnika /
kruszonka kakaowa / beza / borówka / żelka z rokitnika / mięta
Choux pastry / pumpkin – spicy cream / sea buckthorn sauce /
cocoa crumble / meringue / blueberry / sea buckthorn jelly / mint
39 PLN

Chia z musem mango

Chia / mleko kokosowe / puree mango
Chia / coconut milk / mango puree
39 PLN

Beza Tiffi

Beza / krem mascarpone / migdały / orzechy / świeże owoce / sos malinowy
Meringue cake / mascarpone cream / almond / nuts / fresh fruits / raspberry sauce
39 PLN

Sernik Tiffi

Kremowy sernik / Bailey's / biała czekolada / mus czekoladowy
Creamy cheesecake / Bailey's / white chocolate / chocolate mousse
39 PLN

Francuska szarlotka

Jabłka karmelizowane / ciasto francuskie / lody waniliowe / sos karmelowy
Caramelized apples / puff pastry / vanilla ice cream / caramel sauce
39 PLN

Francuska napoleonka

Ciasto francuskie / konfitura pomarańczowa /
krem waniliowy / karmelizowane orzechy / świeże owoce
Puff pastry / orange jam / vanilla creme / caramelized nuts / fresh fruits
39 PLN