



**THE CORK R32**  
Real Food • Great People

**ODKRYWAJ Z NAMI PASJĘ DO JEDZENIA/** Discover our passion for food  
**BOGACTWO ULUBIONYCH SMAKÓW /** The richness of favourite flavours

**RYTUAŁ OLIWY**

**CHLEB / oliwa / Dukkah pistacjowa /** HOMEMADE BREAD / olive oil / Dukkah

**OLIWA VINCENZO SIGNORELLI**

26 PLN • 150 g



**NA POCZĄTEK / FOR THE BEGINNING**

**MATJAS /** grzanka żytnia / twarożek z czosnkiem niedźwiedzim  
młody bób / pikle: ogórek / cebula / oliwa koperkowa



*MATIAS herring / rye toast / herb cottage cheese / dill oil  
fava bean / cucumber*

64 PLN • 280 g

**SIEKANA POŁĘDWICA WOŁOWA**

ogórki / szalotka / musztarda / lubczyk / żółtko / chilli / kapelusze borowika /  
ser Emilgrana



*CHOOPED BEEF SIRLOIN cucumber / shallot / boletus mushroom / lovage /  
egg yolk / chilli / Emilgrana cheese*

68 PLN • 100 g | 84 PLN • 200 g

**PRZEGRZEBKI św. JAKUBA**

krem z trawy cytrynowej / oliwa kolendrowa / bliny z dzikiego ryżu / chili



*SCALLOPS ST. JACQUES lemon grass cream sauce / coriander oil / wild rice*  
99 PLN • 250 g

Karta obowiązuje od maja 2026 roku.

Ceny zawierają VAT.

Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie.

Potrawy w menu mogą zawierać alergeny.

Przy obsłudze grup od 6 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

## NA POCZĄTEK / FOR THE BEGINNING

### GREEN PLATE

młode ogrodowe sałaty / zioła / szparagi / grzyby shitake / seler naciowy  
cebula czerwona / oliwa / estragon / kiełki / chipsy warzywne / Sorgo

~

*GREEN PLATE young garden leaves / herbs / asparagus / shitake  
mushrooms / celery / red onion / olive oil / tarragon / sprouts / vegetable chips  
/ sorghum*

49 PLN • 300 g

### TALERZ CORKA Jamon Duroc Grand Reserva /

salami Spianata / Bresaola Valtellina / rillettes z kaczki / oliwki /  
marynowane warzywa

~

*CORK PLATE Jamon Duroc Grand Reserva / salami Spianata Napoli /  
Bresaola Valtellina / duck rillettes / marinated vegetables*

69 PLN • 210 g

### SERY dla CORKA kozi / owczy / krowi / oliwki

musztarda pomarańczowa / orzech włoski

~

*CHEESE for CORK goat / sheep / cow / olives / orange mustard / walnuts*

69 PLN • 200 g

### MIX CORKA wędliny Jamon / Spinata / Bresaola / rillettes z kaczki /

warzywa / ser kozi / owczy / krowi / oliwki / konfitura pomarańczowa

~

*CORK MIX Jamon / salami Spianata / Bresaola / duck rillettes  
olives / vegetables / cheese – goat, sheep, cow / olives / orange mustard*

69 PLN • 200 g

### VITELLO TONNATO 140g

pieczona cielęcina / tuńczyk / sos ravigotte / młode sałaty / kapary

~

*VITELLO TONNATO roasted veal / tuna / ravigotte sauce / capers / young leaves*

89 PLN • 330 g

○

## PRZEKĄSKI / SNACKS

Pieczone **CHORIZO** & chrupiąca **KASZANKA** / warzywa / Pimenton de la vera

~

*BAKED CHORIZO & cripsy blood sausage / vegetables / Pimenton de la vera*

64 PLN • 300 g

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

### DOMOWE PAPERDELLE KRAB & RAKI

kremowy sos / krab królewski / rakowy / żółtko / bazylia / estragon / koper / kawior KETA

~

*HOMEMADE PAPERDELLE CRAB & CRAYFISH creamy sauce / king crab / crayfish / egg yolk / basil / tarragon / dill / KETA caviar*

89 PLN • 350 g

### RISOTTO SZPARAGI & PISTACJA

zielone i białe szparagi / młody szpinak / Ser Taleggio  
oliwa cytryna / pistacja

~

### RISOTTO – ASPARAGUS & PISTACHIO

*green & white asparagus / baby spinach / Taleggio cheese  
lemon olive oil / pistachio*

79 PLN • 350 g

+ kurczak zagrodowy / free range chicken 29 PLN • 120 g

+ krewetki / prawns 44 PLN • 80 g

+ polędwica wołowa / beef fillet 59 PLN • 80 g

## MIĘSO / MEAT

### WOŁOWINA RUBIA GALLEGA

#### POŁĘDWICA 180 g\* / FILET MIGNON

szparagi / pieczone ziemniaki / sos holenderski / palone masło / zielony pieprz

~

*RUBIA GALLEGA BEEF TENDERLOIN asparagus / potatoes / hollandaise sauce  
brown butter / green pepper*

199 PLN • 380 g

### WOŁOWINA WAGYU TATAKI

A5/A5+ 100g\*

antrykot / liście shiso / sos brązowy / sezam / chili / czosnek

~

WAGYU BEEF TATAKI entrecote / shiso leaves / brown sauce / sesame / chili / garlic

199 PLN • 250 g

### KACZKA OWSIANA FILET & SMARDZE 150 g

kremowy sos smardzowy / sherry de Jerez / kopytka ziemniaczane / dzikie brokoły

~

*OAT-FED DUCK BREAST creamy morel sauce / Jerez sherry / potato dumplings  
wild broccoli*

119 PLN • 380 g

### SZNYCEL CIEŁĘCY & SZPARAGI 200 g

klasyczny sznycel cielęcy / szparagi z sosem holenderskim / palone masło  
młode ziemniaki / koper / cytryna

~

*VEAL SCHNITZEL & ASPARAGUS classic veal schnitzel / asparagus  
hollandaise sauce / brown butter / young potatoes / dill / lemon*

119 PLN • 380 g

### PERLICZKA FILET SUPREME & TRUFLE 160g

trufła letnia / domowe gnocchi / ricotta / dziki czosnek / młoda marchew  
kremowy sos estragonowy

~

*GUINEA FOWL FILLET SUPREME & TRUFFLES summer truffle / homemade gnocchi  
ricotta / wild garlic / young carrots / creamy tarragon sauce*

109 PLN • 420 g

\* Waga przed wysmażeniem

## RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEA FOOD

### FILET PSTRAGA ŁOSOSIOWEGO - ZIELENICA 160g

dym oliwkowy / młody szpinak / sos pomarańczowy / chili / puder z oliwy

~

*SALMON TROUT FILLET - ZIELENICA 160g* olive smoke / baby spinach / orange sauce  
chili / olive oil powder

119 PLN • 350 g

### KREWETKI & OŚMIORNICA

czosnek / masło / natka pietruszki / chilli / oliwki Sarasa / papryczka Padron /  
chrupiące ziemniaki

~

*PRAWNS & OCTOPUS* garlic / butter / parsley / chilli /  
Sarasa olives / pimenton de Padron / crispy potatoes

109 PLN • 340 g

### SANDACZ FILET & RAKI

młoda marchew / cukinia / kremowy sos rakowy / młody szczaw / młode ziemniaki

~

### ZANDER FILLET & CRAYFISH

young carrots / zucchini / creamy crayfish sauce / young sorrel / young potato

119 PLN • 350 g

○

## DESERY / DESSERT

### TARTA CRÈME BRÛLÉE & TONKA

truskawka / mięta / bazylija / Aceto Balsamico di Modena 15”  
lody wanilia Bourbon Madagaskar

~

*CRÈME BRÛLÉE & TONKA TART* strawberry / mint / Basil  
Aceto Balsamico di Modena 15”

Vanilla Bourbon Madagascar ice cream

39 PLN • 250 g

### FONDANT PISTACJOWY

sos czekoladowy z fasolą Tonka / lody śmietankowe

~

### PISTACHIO FONDANT

white chocolate mousse with Tonka beans / ice cream

39 PLN • 210 g

### BEZA & POZIOMKA

mascarpone / poziomki / truskawki / lody kwaśna śmietana / oliwa miętowa

~

### MERINGUE & WILD STRAWBERRY

mascarpone / wild strawberries / strawberries / sour cream ice cream / mint olive oil

39 PLN • 280 g

### LODY & OLIWA / ICE CREAM & OLIVE OIL

**Pistacja Sicilian Bronte** / Pistachio Sicilian Bronte  
lub / or

**Cedr Kanadyjski** / Canadian Cedar

16 PLN • 60 g