



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 / żytni pumpernikiel / sałatka Waldorf – seler / jabłko / orzechy
włoskie / pickle: fenkuł, cebula / oliwa koperkowa



MATIAS herring on pumpernikel bread / Waldorf salad – celery / apple /
walnuts / pickled: fennel / onion / dill oil
59 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
64 PLN • 100 g | 79 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 marca 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

zielony groszek / awokado / sałata rzymska / pieczony brokuł / szafranowy kalafior / rzodkiewka kiszona / młody szpinak / domowe tofu / marchew sezamowa / kielki

~

GREEN PLATE green peas / avokado / romaine lettuce / roasted brocoli / saffron cauliflower / pickled radish / baby spinach / home made tofu / sesame carrot / sprouts

59 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

66 PLN • 210 g

SERY dla CORKA kozi / owczy / krowi / oliwki

musztarda pomarańczowa / orzech włoski

~

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

66 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

66 PLN • 200 g

○

ZUPY / SOUPS

WIOSENNA ZUPA SZCZAWIOWA

pieczone ziemniaki / wędzony boczek / jajko poché

~

SPRING SORREL SOUP / roasted potatoes / smoked bacon / poached egg

39 PLN • 350 g

○

PRZEKĄSKI / SNACKS

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

~

BAKED CHORIZO & crispy blood sausage / vegetables / Pimenton de la vera

59 PLN • 300 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

RAVIOLI KRAB KRÓLEWSKI

sos bisque / Noilly Prat / Cognac Hine Reserva / kawior KETA

~

RAVIOLI KING CRAB

bisque sauce / Noilly Prat / Cognac Hine Reserva / KETA caviar

99 PLN • 350 g

WIOSENE RISOTTO ZIEŁONE SZPARAGI & PISTACJA

zielone szparagi / groszek cukrowy / młody szpinak / Ser Taleggio
oliwa cytryna / pistacja

~

SPRING RISOTTO – GREEN ASPARAGUS & PISTACHIO

green asparagus / sugar snap peas / 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

(bez GMO / wolny chów / dojrzewająca na sucho 21 dni na wórkach dębowych)

(no GMO / free range / dry-maturing 21 days on oak chips)

POŁĘDWICA 180 g* / FILET MIGNON

sos homarowy / beza ziemniaczana / dzikie brokoły

~

BEEF TENDERLOIN lobster sauce / potato meringue / wild broccoli

199 PLN • 380 g

KACZKA OWSIANA FILET 150 g

sos miodowo-lawendowy / chili / pak choi / vinaigrette sezamowy /
smażone kopytka ziemniaczane / młoda kukurydza / młoda marchew

~

OAT-FED DUCK BREAST

honey-lavender sauce / chili / pak choi / sesame vinaigrette

pan-fried potato noodles / baby corn / baby carrots

119 PLN • 380 g

PIECZEŃ JAGNIĘCA 160g

sos z pieczonego czosnku / ziemniak pieczony
posypka wędzona fasolka szparagowa z cząbrem

~

ROAST LAMB

roasted garlic sauce / baked potato / green beans with summer savory / baked potato

109 PLN • 380 g

POŁĘDWICZKA IBERICO 200g

borowiki w śmietanie / włoska kapusta / kremowe puree z czosnkiem / zielony pieprz

~

CRISPY IBERICO PORK TENDERLOIN savoy cabbage / porcini ala creme
garlic mashed potatoes / green pepper

109 PLN • 420 g

* Waga przed wysmażeniem

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEA FOOD

TUŃCZYK TATAKI 140g

domowe guacamole / sos pico de gallo / papadamy / czarnuszka

~

TUNA TATAKI homemade guacamole / pico de gallo sauce / papadams / black cumin

109 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 / beza ziemniaczana

~

ZANDER FILLET & CRAYFISH

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

119 PLN • 350 g

○

DESERY / DESSERT

SERNIK BASKIJSKI

konfitura rabarbarowa / truskawka / mięta / lody czekoladowe / chilli

~

BASQUE CHEESECAKE

rhubarb jam / strawberry / mint / chocolate ice cream / chili

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