



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 & TRUFLA

ogórki / szalotka / musztarda / lubczyk / żółtko / chilli / letnia trufła/
ser Emilgrana

~

*CHOOPED BEEF SIRLOIN cucumber / shallot / summer truffels / 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 czerwca 2026 roku.

Ceny zawierają VAT.

Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie.

Potrawy w menu mogą zawierać alergen.

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

NA POCZĄTEK / FOR THE BEGINNING

GREEN PLATE

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

~

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

49 PLN • 300 g

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

+ krewetki / *prawns* 44 PLN • 80 g

+ polędwica wołowa / *beef fillet* 59 PLN • 80 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

○

PRZEKĄSKI / SNACKS

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

~

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

64 PLN • 300 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

DOMOWE SPAGHETTI & TRUFLA LETNIA

kremowy sos parmezanowy / żółtko / bazylia / pieprz młotkowany

~

HOMEMADE SPAGHETTI & SUMMER TRUFFLE

creamy parmesan sauce / egg yolk / basil / ground pepper

89 PLN • 350 g

RISOTTO MŁODY KALAFIOR

pieczony kalafior / ser Gorgonzola Dolce / młody szpinak / nasturcja
oliwa cytryna / pistacja

~

RISOTTO YOUNG CAULIFLOWER

baked cauliflower / Gorgonzola Dolce cheese / baby spinach / nasturtium / olive oil /
lemon / 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

ziemniaki Gratin z truflami / młoda fasolka szparagowa / pomidory / sos palone masło
zielony pieprz

~

*RUBIA GALLEGA BEEF TENDERLOIN potatoes Gratin with truffles / young green beans
tomatoes / browned butter sauce, green pepper*

199 PLN • 380 g

WOŁOWINA WAGYU TATAKI

A5/A5+ 100g*

antrykot / dziki brokuł / piklowana rzodkiew / sos brązowy / frytka majonez truflowym

~

WAGYU BEEF TATAKI entrecote / wild broccoli / pickled radish / brown sauce
fries with truffle mayonnaise

199 PLN • 250 g

CIEŁĘCA CORDON BLUE

chrupiący kotlet / ser Gruyer / szynka Cotta / młode liście sałat / domowa frytka / cytryna

~

*VEAL CORDON BLUE crispy cutlet / Gruyere cheese / Cotta ham / young lettuce leaves
home-made fries / lemon*

119 PLN • 380 g

PERLICZKA FILET SUPREME & TRUFLE

trufla 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

TUŃCZYK TATAKI

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

BARWENA FILET

szafranowe risotto / mięso małży / pomidory / cukinia / nasturcja / cytryna / oliwki

~

RED MULLET FILLET

saffron risotto / mussel meat / tomatoes / zucchini / nasturtium / lemon / olives

119 PLN • 350 g

○

DESERY / DESSERT

TARTA MORELOWA & KWIAT BZU

morele / migdały / kwiaty bzu / sorbet prosecco / likier St-Germain

~

APRICOT & ELDERFLOWER TART

apricots / almonds / elderflowers / prosecco sorbet / St-Germain liqueur

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

Lody Liść Figowca / Fig leaf ice cream

18 PLN • 60 g