



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 ALBANIA GOLD Velagosh
26 PLN • 150 g

NA POCZĄTEK / FOR THE BEGINNING

○

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

~

MATIAS herring / rye toast / herb cottage cheese / dill oil
fava bean / cucumber
64 PLN • 280 g

BURRATA PUGLIESE & POMIDORY

lokalne pomidory / bazylia / puree malinowe / oliwa Coratina / pistacja

~

BURRATA PUGLIESE & ORGANIC TOMATOES
local tomatoes / basil / raspberry puree / Coratina olive oil / pistachio
64 PLN • 280 g

SIEKANA POŁĘDWICA WOŁOWA & BOROWIKI

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

~

CHOOPED BEEF SIRLOIN cucumber / shallot / porcini caps / lovage /
egg yolk / chilli / Emilgrana cheese
72 PLN • 100 g | 86 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 sierpnia 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 / 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

68 PLN • 300 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

DOMOWE SPAGHETTI & POMIDORY

lokalne pomidory / bazylia / pieprz młotkowany / stracciatella di burrata

~

HOMEMADE SPAGHETTI & TOMATOES

BIO local tomatoes / basil / ground pepper / stracciatella di burrata

79 PLN • 350 g

RISOTTO KURKI

pieczony kurki / suszone pomidory / ser Gorgonzola Dolce / młody szpinak
oliwa ziołowa

~

CHANTERELLE RISOTTO

roasted chanterelles / sun-dried tomatoes / Gorgonzola Dolce cheese / baby spinach /
herb olive oil

89 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

POLĘDWICA 180 g* / FILET MIGNON

pieczony pomidory / beza ziemniaczana / kurki w śmietanie

~

RUBIA GALLEGA BEEF TENDERLOIN baked tomatoes / potato meringue
chanterelles in cream / browned butter sauce green pepper

199 PLN • 380 g

WOŁOWINA WAGYU TATAKI

A5/A5+ 100g*

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

~

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

199 PLN • 250 g

SCHAB IBERICO z kością

chrupiący kotlet / kremowe puree ziemniaczane / sałatka z pomidorów / cebulka

~

IBERICO PORK with bone, crispy cutlet / creamy mashed potatoes
tomato salad / onion

119 PLN • 380 g

KURCZAK FILET SUPREME & POMIDORY

duszone lokalne pomidory / domowe gnocchi / ricotta / bazyliowe Pesto / dziki brokuł

~

CHICKEN FILLET SUPREME & TOMATOES

roasted local tomatoes / homemade gnocchi / ricotta / basil pesto / wild broccoli

84 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

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

119 PLN • 340 g

SANDACZ & KURKI

młody szpinak / kurki / śmietanka / kremowe puree ziemniaczane / czosnek / koper

~

ZANDER & CHANTERELS baby spinach / chanterelles / cream creamy mashed potatoes / garlic / dill

129 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 & JAGODA & BORÓWKI

mascarpone / jagody / borówki / lody kwaśna śmietana / oliwa miętowa

~

MERINGUE & WILD BERRIES & BLUEBERRIES

mascarpone / wild berries / blueberries / 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