

## Zupy

### To wie tylko kucharz

zapytaj kelnera, co dziś mamy w garach.

## Entrée

### Tatar z połówki wołowej

klasyka polska. jajko, cebula. do tego mamy zimnego Baczewskiego

### Tatar z truflą

połowica wołowa z czarną truflą i plastycznym żółtkiem

### Tatar z tuńczyka

guacamole, cebula, kapary, sos ponzu - cokolwiek to jest, ale mądrze brzmi

### Crostini misti

cztery zapieczone pajdy chleba z pastą truflową, czerwonym pieprzem, oliwą, solą morską, pasztetem z dzika, świeżymi pomidorami, cebulką. Bezglutenowe +8 pln.

### Amerykany z Łososiem

zapiekane ziemniaki, podajemy z gzikiem. Zamiast ryby możesz wziąć Jamon Serrano

## Sałatki

### Batat

sałaty, pomarańcza, brzoskwinia, hallumi, sos orzechowy.

### Kozi ser

marynowane buraczki, komosa ryżowa, owoce, kozi ser polany miodem truflowym

### Trybowany kurczak

trybowane udko kurczaka, warzywa z bazyliowym vinegrette

## Makarony

### Bucatini z pesto pistacjowym

podane w aromatycznym, kremowym sosie

### Linguine z krewetkami

sos z pieczonych pomidorów z chorizo i oliwkami z Kalamaty

### Papardelle ze śmietaną i truflą

lekkie, aromatyczne danie toskańskie, świetnie komponuje się z białym winem

## Dodatki

oliwki 20.00 PLN, chipsy trufłowe 15.00 PLN, grzanki z masłem 10.00 PLN, pieczywo greckie 12.00 PLN, mix sałat 16.00 PLN

## SAŁATKA GRECKA

ogórki, oliwki, pomidory, cebula, kawał fety ociekający oliwą i zasypany oregano. tak jak w Grecji. po kapary, mix sałat i pokrojoną w kostkę fetę zapraszamy gdzie indziej.

**49 PLN**

**25 PLN**

## Ryby

### Filet z miętusa w sosie dalmatyńskim

podajemy z pieczywem

### Stek z tuńczyka à point

podajemy na sałatce z marynowanymi burakami i solą z Camargue. to lekko różowe w środku – takie ma być.

## Krewetki

### Bangkok

orientalne, azjatycki, pikantne, ale nie ostre. gęsty, aromatyczny sos.

### Wino czosnek masło

na życzenie: mocno lub mniej zredukowany sos winny.



**40 PLN**

**46 PLN**

**40 PLN**

**47 PLN**

**52 PLN**

**50 PLN**

## Mięso

### Poliki wołowe sous-vide

wyśmienite, delikatne mięso w towarzystwie wiśniowego demi-glace.

### Kotleciki cielęce

delikatne. podajemy z warzywami duszonymi w sosie winno-maślanym, z musem z groszku

### Pierś z kurczaka w sosie truflowym

trufła ze zwykłego kurczaka robi orła. danie z repertuaru kuchni francuskiej serwowane na dzikim ryżu z wątróbką drobiową.

### Cordon Bleu ze schabu

podajemy na purée ziemniaczanym i z sosem tatarskim

### Karkówka wieprzowa z sosem piwnym

nie będzie lekko, nie będzie dietetycznie, będzie dobrze. Żeby oszukać sumienie - podajemy z pieczonymi warzywami korzeniowymi i sałatką z pora.

### Żeberka Jack Daniels

cudownie niezdrowe, gotowane sous-vide, zapieczone 400g żeberka podane z purée ziemniaczanym i kielichem łyski w sosie.

### Stek z połówki wołowej

podajemy tylko a point. serwujemy na purée ziemniaczanym zaprawionym truflą. **Wersja z gęstym sosem truflowym i ziemniakiem w koszulce +15 pln.**

### Stek Ajvar

najlepsze wynalazki prawie zawsze są dziełem przypadku. kucharz chciał się pozbyć słoików i wrzucił ajvar do dania dla szefa. Podeszło. Trzeba było słoików z tymi pieczonymi paprykami dokupić

### Pyza ze szpinakiem i wędzonym tofu

trochę nam z wege nie po drodze, ale... dobra. niech jest. podajemy z sosem gorgonzola, prażonymi pestkami słonecznika i okrasą - małą literą i z suszonych pomidorów

gramatura dań dostępna na życzenie

**62 PLN**

**90 PLN**

**49 PLN**

**49 PLN**

**28 PLN**

mascarpone, owoce i sos pomarańczowy.

### Fondant/Sorbet

fondant pistacjowy, sorbet cytrynowy

### Sernik kokos

matcha, limonka, beza włoska i owoce

### Deska serów

wiemy, jaka jest różnica między bleu d'Auvergne a Roquefort, więc coś dobrego wymyślimy.

**69 PLN**

**68 PLN**

**55 PLN**

**50 PLN**

**55 PLN**

**72 PLN**

**110 PLN**

**145 PLN**

**48 PLN**

# Wódki J.A.Baczewski

Urodzone we Lwowie, najlepsze polskie wódki od 1782 roku. Dwa wieki tradycji, najwyższej jakości spirytus ziemniaczany, kilkanaście pokoleń doświadczenia.

**MONOPOLOWA CZYSTA (40 ml | 100ml | 0,7l) 18 | 36 | 270 PLN**  
podajemy zimną, zamrożoną, to można pić paliwo lotnicze. smak będzie ten sam.

**SUWEREN (40 ml) 25 PLN**  
delikatna, destylowana ze skórkami pomarańczy.

**WIŚNIÓWKA (40 ml) 20 PLN**  
niby kwaśna, a gęba się śmieje.

**MORELÓWKA (40 ml) 20 PLN**  
idealne zakończenie obiadu.

**PIOŁUNÓWKA (40 ml) 20 PLN**  
anyż, piołun, melisa. znaczy to na uspokojenie jest.

**OVOVIT (40 ml) 20 PLN**  
jajeczne. niestety, nie jest wegańskie, ale za to bez glutenu.

## LEMONIADA

NA WYCISKANYCH CYTRYNACH

250ml 14 PLN

1 litr 25 PLN

## Kawa Herbata

### KAWY KLASYCZNE

Espresso Doppio	9   12 PLN
Espresso Macchiato Doppio	9   12 PLN
Americano	12 PLN
Coretto (espresso z sambuca)	15 PLN
Flat White	14 PLN
Cappuccino	16 PLN
Latte Macchiato	18 PLN

### KAWY NA ZIMNO

Caffe Leccese	18 PLN
espresso, kostka lodu, orzata	
Ice Latte	16 PLN
latte macchiato na kostkach lodu	
Tonic Espresso	20 PLN
espresso z kinley tonic i lodem	

### SYROPY SMAKOWE DO KAW

do koloru, do wyboru 3 PLN

### HERBATY JULIUS MEINL

assam, earl grey, zielona, owocowa 12 PLN

# Piwo

**PILSNER URQUELL (0,33 | 0,5L) 12 | 15 PLN**

**PSZENICZNE KSIĄŻĘCE (0,33 | 0,5L) 12 | 15 PLN**

**CIEMNY KOZEL (0,33 | 0,5L) 12 | 15 PLN**

**PICON (0,5L) 20 PLN**

francuski wynalazek. do zimnego jasnego dodawana jest zaprawa na bazie pomarańczy.

## Nalewki Tartufo

**KWIAT CZARNEGO BZU (40 ml) 25 PLN**

**ORZECH WŁOSKI (40 ml) 25 PLN**

**CZARNA PORZECZKA (40 ml) 25 PLN**

**POMARAŃCZA CYTRYNA (40 ml) 25 PLN**

**WIŚNIÓWKA (40 ml) 25 PLN**

na spirytusie. nalewki dojrzewają. zrobione z dnia na dzień, to nie u nas.

## Wino na kieliszki

lejemy na kieliszki i karafki. na życzenie dostępna jest osobna karta z wyselekcjonowanymi winami w butelkach.

**BIAŁE Z BECZKI (150 ml | 0,5 L | 1 L) 18 | 50 / 75 PLN**

ręczymy za jakość. nie ma nic wspólnego z jabolem. Bardzo przyjemne, fruité.

**CZERWONE Z BECZKI (150 ml | 0,5 L | 1 L) 18 | 50 / 75 PLN**

Tartufo to brasseria a nie nadęta restauracja. nie wygłupiamy się i nie kładziemy korka na talerzyku. 90% knajp we Francji leje do jedzenia wino z beczki.

**BIAŁE LUB CZERWONE NA KIELISZKI Z BUTELKI (150 ml) 25 PLN**

fortuna. otwieramy różne butelki, jedno pewne - wszystkie będą dobre.

**FRIZZANTE Z BECZKI (150 ml | 0,5 L | 1 L) 18 | 50 / 75 PLN**

po 3 litrach wyczuwamy nutę porannego kaca. Mimo to - warto!

## Bezalkoholowe

### SOKI

Świeży wyciskany (0,25L) 22 PLN

Pomarańcza (dzbanek 1L) 25 PLN

Cappy (0,25L) 9 PLN

pomarańcza, jabłko, grejpfrut, porzeczka

### PIWA

Lager Free (0,5L) 18 PLN

Owocowe Free (0,5L) 18 PLN

Złota Pszenica Free (0,5L) 18 PLN

IPA Free (0,5L) 18 PLN

### NAPOJE I WODA

Woda Mineralna (0,3L | 0,7L) 9 | 18 PLN

Coca Cola (0,25L) 9 PLN

Coca Cola Zero (0,25L) 9 PLN

Kinley Tonic (0,25L) 9 PLN

Sprite (0,25L) 9 PLN

Fanta (0,25L) 9 PLN

# Elementy Baśniowe

Zgodnie z prawem informujemy, że alkohol szkodzi zdrowiu... ale pomaga żyć. tylko trzeba być konsekwentnym, nie, że dziś mi się nie chce, nie piję.

### WHISKY

Baczewski whisky (40 ml) 20 PLN

Johnny Walker Black (40 ml) 20 PLN

Dewars White Label (40 ml) 20 PLN

Oban Single Malt 14 (40 ml) 45 PLN

Lagavulin SM 16 (40 ml) 55 PLN

Glenlivet Nadurra (40 ml) 55 PLN

Balvenie Carribean (40 ml) 55 PLN

Talisker Single Malt 10 (40 ml) 30 PLN

### WHISKEY | BOURBON

Tullamore Irish (40 ml) 20 PLN

Jameson (40 ml) 18 PLN

Bushmills (40 ml) 20 PLN

Bushmills Black (40 ml) 25 PLN

Bushmills SM 10 (40 ml) 30 PLN

Wild Turkey (40 ml) 20 PLN

Wild Turkey 101 (40 ml) 25 PLN

Woodford Reserve (40 ml) 30 PLN

Jack Daniels (40 ml / 0.7L) 20 | 280 PLN

**GIN**

Beefeater London (40 ml) 20 PLN

Monkey 47 (40 ml) 40 PLN

**RUM**

Bacardi Blanco (40 ml) 20 PLN

Bacardi Carta Negra (40 ml) 20 PLN

**GIN**

likier z czarnej porzeczki | frizzante 25 PLN

**APEROL SPRITZ 28 PLN**

aperol | frizzante | tonic

**HUGO 33 PLN**

saint-germain | frizzante | soda

**NEGRONI 28 PLN**

gin | campari | wermut

**CUBA LIBRE 28 PLN**

rum | cola

**MIDORI SOUR 28 PLN**

midori | cointreau | jajko | cytryna

**WHISKEY SOUR 28 PLN**

whiskey | cytryna | jajko | angostura

### CALVADOS

Chateau du Breuil 8(40 ml) 28 PLN

Chateau du Breuil 20(40 ml) 46 PLN

### COGNAC

Martell V.S. Fine (40 ml) 26 PLN

Martell V.S.O.P (40 ml) 34 PLN

Martell Noblige (40 ml) 70 PLN

Martell XO (40 ml) 105 PLN

### WYNALAZKI

Pastis Ricard (40 ml) 20 PLN

Ouzo 12 (40 ml) 20 PLN

Tsipuro (40 ml) 22 PLN

Grappa Riserva (40 ml) 22 PLN

Metaxa 12 (40 ml) 25 PLN

Palinka (40 ml) 20 PLN

Śliwowica (40 ml) 20 PLN

Porto (100 ml) 38 PLN

Riga Balsam Currant (40 ml) 18 PLN

Limoncello (40 ml) 18 PLN

Amaretto (40 ml) 18 PLN

Becherowka (40 ml) 20 PLN

Jägermeister (40 ml) 20 PLN

Absynt (40 ml) 22 PLN

### TEQUILA

Blanco (40 ml) 20 PLN

Gold (40 ml) 20 PLN

## Wermuty

### MARTINI

Fiero (150 ml) 25 PLN

Bianco (150 ml) 25 PLN

Extra Dry (150 ml) 25 PLN

Rosato (150 ml) 25 PLN

Rosso (150 ml) 25 PLN



IL TARTUFO  
BRASSERIA

**SWOJSKIE NALEWKI NA SPIRYTUSIE**

25.00 PLN (40 ml )