

Garnish

Food&Wine

by Mikołaj Rey



MENU

Bienvenue

– ZAPRASZAMY W PODRÓŻ PO FRANCUSKIEJ GASTRONOMII

Witamy Państwa w miejscu, gdzie francuska tradycja spotyka bistronomię, a wysoka gastronomia łączy się z codzienną przyjemnością jedzenia.

To menu zostało stworzone tak, aby każdy, niezależnie czy jest znawcą klasyków, miłośnikiem prostych bistro smaków czy poszukiwaczem kulinarnego luksusu, znalazła tu coś dla siebie.

Zapraszamy na kulinarną promenadę po Francji: od Burgundii i Périgordu, przez Alzację i Sabaudię, aż po eleganckie restauracje Paryża.

Dajmy się poprowadzić różnorodności, rzemiosłu i prestiżowi kuchni francuskiej.

– NOUS VOUS INVITONS À UN VOYAGE AU CŒUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Bienvenue dans un lieu où la tradition française rencontre la bistronomie, et où la haute cuisine s'allie au plaisir quotidien de la table.

Ce menu a été conçu afin que chacun — amateur de grands classiques, passionné des saveurs simples de bistrot ou en quête de luxe culinaire — y trouve son bonheur.

Nous vous convions à une promenade culinaire à travers la France : de la Bourgogne et du Périgord, en passant par l'Alsace et la Savoie, jusqu'aux élégantes tables parisiennes.

Laissons-nous guider par la diversité, le savoir-faire et le prestige de la cuisine française.

– WE INVITE YOU ON A JOURNEY THROUGH FRENCH GASTRONOMY

Welcome to a place where French tradition meets bistronomy, and haute cuisine blends seamlessly with the everyday pleasure of dining.

This menu has been created so that everyone — whether a connoisseur of classic dishes, a lover of simple bistro flavors, or a seeker of culinary luxury — will find something to delight their palate.

Join us for a culinary promenade through France: from Burgundy and Périgord, through Alsace and Savoy, all the way to the elegant restaurants of Paris.

Let yourself be guided by the diversity, craftsmanship, and prestige of French cuisine.

PRZYSTAWKI / Entrées / Starters

Tradycja: Oeufs en meurette – Jajka poche, podawane w sosie z czerwonego wina, boczk, cebulki, wykończone Crème de Cassis

Tradition: Œufs en meurette – Œufs pochés servis dans une sauce au vin rouge, aux lardons et oignons, relevée à la Crème de Cassis.

Tradition: Oeufs en meurette – Poached eggs served in a red wine sauce with bacon and onions, finished with Crème de Cassis.

36 PLN



Weingut Andres
Spatburgunder vom
Karkmergel Germany
| Pinot Noir
750ml - 229 PLN

Bistronomia: Pâté en croûte – Rzemieślnicza zapiekanka w cieście Francuskim

Bistronomie: Pâté en croûte – Pâté artisanal en croûte de pâte brisée

Bistronomy: Pâté en croûte – Artisanal pâté baked in puff pastry.

47 PLN



Tezza Valpolicella
Ripasso Superiore
| Corvina
150ml - 41 PLN
750ml - 199 PLN

Gastronomia: Foie gras terrine – Delikatna terrina z foiegras w stylu haute cuisine / konfitura figowa / tostowana brioche / sól maldon / mini sałatka

Gastronomie: Terrine de foie gras – Délicate terrine de foie gras marinée au Porto et au Cognac, confiture de figues, brioche toastée, fleur de sel, mini salade.

Gastronomy: Foie gras terrine – Delicate foie gras terrine in haute cuisine style, fig jam, toasted brioche, Maldon salt, mini salad.

69 PLN



Turnau Szlachetny
Zbiór | Solaris
75ml - 37 PLN

SPECJALNOŚCI / Spécialités / Specialties

Ostrygi Rockefeller – Ostrygi zapiekane z masłem ziołowym i szampanem, szpinakiem i czosnkiem

Huitres Rockefeller – huitres gratinées au beurre d'épinards persillé et au champagne, épinards

Oysters Rockefeller – oysters baked with herb butter and champagne, spinach and garlic

49 PLN



Marsuret Prosecco
D.O.O.C San Boldo
Valdobbiadene
150ml - 41 PLN
750ml - 199 PLN

Escargots – Ślimaki po Burgundzku

Escargots de Bourgogne | Burgundy snails



96 PLN



Domaine Fevre Chablis
| Chardonnay
750ml - 316 PLN

Nerki cielęce z calvadosem / marynowane brzoskwinie / gorczyca / kandyzowana skórka pomarańczowa

Rognons de veau au Calvados / pêches marinées / moutarde / écorce d'orange confite

Veal kidneys with Calvados / marinated peaches / mustard / candied orange peel

79 PLN



Weingut Josef & Philipp
Brundlmayer Kaiserstiege
| Riesling
150ml - 43 PLN
750ml - 209 PLN

Wątróbka cielęca w sosie na bazie octu z malin / świeże maliny

Foie de veau, sauce au vinaigre de framboise / framboises fraîches

Veal liver in raspberry vinegar sauce / fresh raspberries

72 PLN



Weingut Andres
Spatburgunder vom
Karkmergel Germany
| Pinot Noir
750ml - 229 PLN

Fondue z serami Gruyere i Emmentaler

Fondue aux fromages Gruyère et Emmental

Gruyère and Emmental cheese fondue



118 PLN



Villebois Sancerre
| Sauvignon Blanc
750ml - 289 PLN

Jeżeli posiadasz jakiegokolwiek alergię pokarmową lub specjalne wymagania dietetyczne, prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia.
If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform service before you order.

Ceny zawierają podatek vat. / *The prices include tax.*

Do każdego zamówienia doliczany jest 10% serwis. *A 10% service charge added to each order.*

alergeny /
allergens



zobacz nasze dania /
explore our dishes





ZUPY / Soupes / Soups

Krem z szalotki / piana serowa / chrupiąca szalotka 39 PLN
Crème d'échalote / écume de fromage / croustillant d'échalotes
Shallot cream / cheese foam / crispy shallots



Bouillabaisse z owocami morza i aromatem szafranu 49 PLN
Bouillabaisse aux fruits de mer et au parfum de safran
Bouillabaisse with seafood and a hint of saffron

SALATKI / Salades / Salads

Salade Landaise / wędzony filet z kaczki / konfitowana gęś / 69 PLN
orzeszki pini / grzanki / pomidor / vinaigrette
Salade Landaise, gésiers d'oie confit, magret de canard fumé, pignons de pin, croûtons, tomate, sauce vinaigrette
Salade Landaise / smoked duck breast / confit goose / pine nuts / croutons / tomato / vinaigrette

 *Tezza Valpolicella*
Ripasso Superiore
| *Corvina*
 150ml - 41 PLN
750ml - 199 PLN

Salade de chèvre chaud/ Kozi ser Sainte Maure de Touraine 52 PLN
(na bagietce, oliwa, czosnek, sos, miód, tymianek na serze,
pomidory, orzechy, vinaigrette)
Salade de chèvre chaud / Fromage de chèvre Sainte-Maure-de-Touraine, baguette toastée à l'ail et à l'huile d'olive, sauce miel et thym, tomates, noix, vinaigrette
Warm goat's cheese salad / Sainte-Maure-de-Touraine goat cheese (on baguette, olive oil, garlic, dressing, honey, thyme on the cheese, tomatoes, walnuts, vinaigrette)

 *Marlborough Sun*
| *Sauvignon Blanc*
 150ml - 44 PLN
750ml - 219 PLN

MIĘDZY POLSKĄ A FRANCJĄ

Entre la Pologne et la France / Between Poland and France

Tatar wołowy po polsku 62 PLN
Tartare de bœuf à la polonaise
Polish-style beef tartare

 *Fattoria di Gratena*
Chianti | Sangiovese
 150ml - 41 PLN
750ml - 199 PLN

Tatar wołowy po francusku 72 PLN
Tartare de bœuf à la française, frites
French-style beef tartare with fries

 *Weingut Andres Spätbur-*
gunder Vom Kalkmergel
2022 | Pinot Noir
750ml - 229 PLN

RYBY / Poissons / Fish

Tradycja: Brandade de morue – Kremowa pasta z dorsza solonego, ucieranego z oliwą, mlekiem, czosnkiem i ziemniakiem; podawana na ciepło

Tradition: Brandade de morue – Crème onctueuse de morue salée, travaillée à l'huile d'olive, au lait, à l'ail et à la pomme de terre; servie chaude

Tradition: Brandade de morue – Creamy salted cod spread, blended with olive oil, milk, garlic and potato; served warm

48 PLN



*Bodegas Mogen Verdejo
Selection | Verdejo*
750ml - 169 PLN

Bistro: Halibut z ostrygą Gillardeau / veloute z kawiozem, piklowanym selerem i szczypiorkiem

Bistro: Flétan et huître Gillardeau / velouté au caviar rouge, brunoise de céleri mariné et ciboulette

Bistro: Halibut with Gillardeau oyster / caviar velouté, pickled celery and chives

79 PLN



*Marsuret Prosecco
D.O.O.C San Boldo
Valdobriadene*



150ml - 41 PLN
750ml - 199 PLN

Gastro: Wellington z łososia w rakowym beurre blanc

Gastro: Saumon en croûte "Wellington", beurre blanc aux écrevisses

Gastro: Salmon Wellington with crayfish beurre blanc

89 PLN



*Domaine Fèvre Chablis
| Chardonnay*
750ml - 316 PLN

MIĘSA / Viandes / Meats

Tradycja: Blanquette de veau / garniture – delikatna cielęcina duszona w jasnym bulionie, podana w aksamitnym sosie velouté ze śmietaną, pieczarkami i małymi cebulkami

Tradition: Blanquette de veau / garniture grand-mère – Veau tendre, mijoté dans un bouillon clair, servi dans un velouté onctueux à la crème aux champignons et aux petits oignons.

Tradition: Blanquette of veal / garnish – Tender veal simmered in a light stock, served in a silky velouté sauce with cream, mushrooms and pearl onions

79 PLN



Silesian Cuvée
150ml - 36 PLN



750ml - 189 PLN

Bistro: Parmentier de canard – konfitowana kaczka zapiekana pod warstwą kremowego purée ziemniaczanego, zioła i chrupiąca, złocista skórka z sera Comte

Bistro: Parmentier de canard – éfiloché de canard confit, sous une couche de purée de pommes de terre crémeuse aux herbes, gratinée au Comté

Bistro: Duck Parmentier – Confit duck baked under a layer of creamy mashed potatoes, herbs, and a crispy golden Comté cheese crust

76 PLN



*Tezze Valpolicella Ripasso
Superiore | Corvina*



150ml - 41 PLN
750ml - 199 PLN

Gastro: Stek Rossini – Sezonowana polędwica wołowa z plasterem smażonego foie gras, truflą i sosem na bazie demi-glace oraz Madery

Gastro: Steak Rossini – Filet de boeuf mûré, escalope de foie gras poêlée, truffe noire du Périgord et sauce demi-glace au Madère

Gastro: Steak Rossini – Aged beef tenderloin with pan-seared foie gras, truffle and a demi-glace sauce enriched with Madeira

169 PLN



*Château La Croix
Mazéran | Cabernet
Sauvignon, Merlot*
750ml - 349 PLN

Supreme z kurczaka sous vide ze złotą skórką / cukinia / sezonowe grzyby / crème fraîche

Suprême de poulet sous-vide / peau croustillante / courgette / champignons de saison / crème fraîche

Sous-vide chicken supreme with golden skin / zucchini / seasonal mushrooms / crème fraîche

69 PLN



*Delicato Family
Woodhaven | Chardonnay*



150ml - 38 PLN
750ml - 189 PLN

Do każdego zamówienia doliczany jest 10% serwis. *A 10% service charge added to each order.*

DANIA WEGETARIAŃSKIE / Plats végétarien / Vegetarian Dishes

Assiette z kalafiora – Stek z kalafiora / purée z kalafiora / prażona kruszonka / pomidorki estragonowe / majonez chilli / migdały / świeże zioła 58 PLN

Assiette de chou-fleur – Steak de chou-fleur / purée de chou-fleur / crumble grillé / tomates marinées à l'estragon / mayonnaise au piment / amandes / herbes fraîches

Cauliflower plate – Cauliflower steak / cauliflower purée / toasted crumble / tarragon tomatoes / chilli mayonnaise / almonds / fresh herbs



*Domaine de la
Rossignole Sancerre
| Sauvignon Blanc
750ml - 289 PLN*

SERY / Fromages / Cheese

tutaj będzie inny kod do nowego filmiku

Sery francuskie serwowane przy stoliku 300g / konfitura figowa / masło / bagietka na zakwasie

Fromages français servis au guéridon / confiture de figues / beurre / baguette au levain – 300g

Selection of French cheeses served at the table / confiture de figues / beurre / baguette au levain – 300g



99 PLN



*Fattoria di Gratena
Chianti
| Sangiovese Merlot
150ml - 41 PLN
750ml - 199 PLN*



*Turnau Szlachetny
Zbiór | Solaris
75ml - 37 PLN*

Sery francuskie / konfitura figowa / masło / bagietka na zakwasie

Fromages français / confiture de figues / beurre / baguette au levain

French cheeses / fig jam / butter / sourdough baguette

DESERY / Desserts / Desserts

Tradycja: Crème brûlée 25 PLN

Tradition: Crème brûlée

Tradition: Crème brûlée



*Turnau Szlachetny
Zbiór | Solaris
75ml - 37 PLN*

Bistro: Lody kasztanowe / sos karmelowo-pieprzowy / kandyzowany ananas 28 PLN

Bistro: Glace à la châtaigne / sauce au caramel poivré / ananas confit

Bistro: Chestnut ice cream / pepper caramel sauce / candied pineapple



*Sherry Pedro Ximenez
75ml - 22 PLN*

Gastro: Crêpes Suzette serwowane przy stoliku – naleśniki flambirowane likierem Cointreau 48 PLN

Gastro: Crêpes Suzette servies au guéridon – crêpes flambées au Cointreau

Gastro: Crêpes Suzette served tableside – pancakes flambéed with Cointreau



*Sherry Pedro Ximenez
75ml - 22 PLN*

DODATKI / Accompagnements / Side Dishes

Sarladaise – ziemniaki pieczone w kaczym tłuszczu 24 PLN

Pommes de terre sarladaises – pommes de terre rôties à la graisse de canard et à l'ail

Sarladaise potatoes – potatoes roasted in duck fat with garlic

Frytki własnego wyrobu 21 PLN

Frites maison | Homemade French fries

Puree Joel Robuchon 16 PLN

Purée de pommes de terre façon Joël Robuchon | Joël Robuchon-style mashed potatoes

Ratatouille | Ratatouille | Ratatouille 22 PLN

Puree z pieczonych buraków i mąki migdałowej 22 PLN

Purée de betteraves rôties et amandes torréfiées | Roasted beetroot purée with almond flour

Szpinak z czosnkiem i masłem klarowanym 24 PLN

Épinards à l'ail et au beurre clarifié | Spinach with garlic and clarified butter

Terrina z foie gras z tostowaną brioszką 29 PLN

Terrine de foie gras maison, brioche toastée | Foie gras terrine, toasted brioche

Do każdego zamówienia doliczany jest 10% serwis. *A 10% service charge added to each order.*

Rekomendacje Szefów Kuchni



Les Oeufs Meurette / Jaja w sosie Meurette

To co najbardziej powszechne czasem jest najmniej znane. Wspaniała potrawa wywodząca się z Burgundii, to absolutny klasyk domowej kuchni francuskiej. Pokazujemy ją w klasycznej oprawie bo jest tego warta i jest niezbywalną częścią światowej gastronomii. Czerwony wino, jajka i trochę magii... Wybitnie dobre!

Mikołaj Rey
Ambasador Restauracji Garnish Food&Wine



Foie gras

Polecam Wam foie gras z całego serca. To danie, w którym spotykają się wszystkie smaki – delikatność, kremowość, lekka słodycz i głęboki aromat. Każdy kęs po prostu rozplywa się w ustach.

To klasyka francuskiej kuchni i prawdziwy symbol dobrego smaku – elegancki, wyjątkowy i zawsze robiący wrażenie. Jeśli chcecie spróbować czegoś naprawdę wyjątkowego, foie gras to strzał w dziesiątkę.

Michał Kopsztajn
Szef kuchni Restauracji Garnish Food&Wine



@garnishfoodandwine