

# MARCONI

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tuńczyk, purée grzybowe, wiejski twarożek,  
piklowana cebula, buraki, teriyaki, oliwa ziołowa 57

Tuna fish, mushroom purée, cottage cheese,  
pickled onion, beetroot, teriyaki, herb olive oil

Tatar z sezonowanej wołowiny, galaretką z kiszzonego ogórka,  
piklowana cebula, marynowane grzyby, wędzona oliwa 49

Seasoned beef tartare, pickled cucumber jelly, pickled onion,  
marinated mushrooms, smoked olive oil

Tatar z buraka i śliwki, crème fraîche, placuszki ziemniaczane 36

Beetroot and plum tartare, crème fraiche, potato cakes

Medalion foie gras, syrop z zielonej szyszki z solą morską, chutney śliwkowo - dyniowy,  
ciasto drożdżowe z kandyzowanym imbirem, konfitura z mirabelki 62

Foie gras medallion, green pine cone syrup with sea salt, plum and pumpkin chutney,  
yeast cake with candied ginger, Mirabelle plum chutney

Przegrzebki, boczek wieprzowy, purée z dynia i kumkwatem,  
chutney z pomidorów i ostrej papryki rokoto 57

Scallops, pork bacon, pumpkin and kumquat purée,  
tomato and spicy rocoto pepper chutney

Spaghetti, pesto z pomidorów, śmietanka, krewetki, grillowana papryka, szpinak 47

Spaghetti, tomato pesto, heavy cream, prawns, grilled bell pepper, spinach

Mini kopytka, Kumpniak podlaski, borowiki, ser Bursztyn 43

Mini potato gnocchi, dry-cured 'Kumpniak' ham, porcini mushrooms, 'Busztyn' cheese



## KAWIOR / CAVIAR

Polski kawior „Antonius”

– prosimy zapytać kelnera o dostępność

Siberian (30 gr) 365

Oscietra (30 gr) 465

Tost Melba, gotowane jajko, crème fraîche, szczypiorek

Polish caviar 'Antonius'

– please inquire about availability

Siberian (30 gr) 365

Oscietra (30 gr) 465

Melba toast, boiled egg, crème fraîche, chives



Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji.  
Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.  
Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of when preparing your menu request. All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes.

# MARCONI

## ZUPY / SOUPS

Żurek, zakwas żytni, suszone grzyby, ziemniaki,  
konfitowany boczek wieprzowy, jajko przepiórcze 27  
„Żurek” soup, rye leaven, dried mushrooms, potatoes, pork bacon confit, quail egg

Zupa krem z wędzonego pstrąga, ryby, por,  
kandyzowane zesty z cytryny, oliwa ziołowa 30  
Creamy smoked trout soup, fish, leek, candied lemon zest, herb olive oil

Rosół z kaczki, pulpety z żurawina, pieczone warzywa 27  
Duck consommé, meat and cranberry balls, roasted vegetables



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Filety z halibuta, małże, krem cebulowy z szafranem, konfitowane pomidory,  
galaretką z kiszzonego ogórka, cykorii sałatowa sous vide 115  
Halibut fillets, mussels, onion cream with saffron, tomatoes confit,  
pickled cucumber jelly, sous vide radicchio

Półowka pieczonej kaczki, assiette z dyni: ravioli z dynią, purée z dynią i kumkwatem,  
dynia marynowana z liściem limonki i imbirem, ragoût z grzybów leśnych 90  
Roast half duck, pumpkin assiette: pumpkin ravioli, pumpkin and kumquat purée,  
marinated pumpkin with lime leaves and ginger, forest mushroom ragoût

Comber z sarny, knedla chlebowy z wędzoną śliwką, kasztany,  
syrop z zielonej szyszki, brukselka, sos z wina Porto z rokitnikiem 125  
Saddle of roe deer, bread dumpling with prunes, chestnut, green pine cone syrup,  
Brussel sprout, Port wine sauce with sea buckthorn

Wolno duszona jagnięcina, purée ziemniaczane z truflą,  
warzywa, sos naturalny, oliwa ziołowa 85  
Slow stewed lamb, potato purée with truffle, vegetables, gravy, herb olive oil

Pierś z perliczki nadziewana serem Blue Frontiera,  
kluseczki buraczane z serem i orzechami, purée z brukselki, sos drobiowy 79  
Breast of guinea fowl stuffed with Blue Frontiera cheese,  
beetroot gnocchi with cheese and nuts, Brussel sprout purée, poultry sauce

Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji.  
Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.  
Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.  
Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of when preparing  
your menu request. All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes.

# MARCONI

## MENU DEGUSTACYJNE / TASTING MENU

~ Dostępne do godziny 21:30 ~ Available till 21:30 ~

Tuńczyk, grzybowe purée, wiejski twarożek,  
piklowana cebula, buraki, teriyaki, oliwa ziołowa

Tuna fish, mushroom purée, cottage cheese,  
pickled onion, beetroot, teriyaki, herb olive oil

Ostoya (20 ml)

Belvedere Smogóry Forest (20 ml)

Mini kopytka, Kumpniak podlaski, borowiki, ser Bursztyn

Mini potato gnocchi, dry-cured 'Kumpniak' ham, porcini mushrooms, 'Busztyn' cheese

Feudo Principi di Butera Insolia (75 ml)

Baglio del Cristo di Campobello, LaLuci Grillo, Sicily (75 ml)

Zupa krem z wędzonego pstrąga, ryby, por,  
kandyzowane zesty z cytryny, oliwa ziołowa

Creamy smoked trout soup, fish, leek, candied lemon zest, herb olive oil

Bodegas Jose Pariente Verdejo Fermentado en Barrica, Rueda (75 ml)

Domaine A. Cailbourdin Pouilly-Fume Cuvee de Boisfleury, Loire (75 ml)

Wolno duszona jagnięcina, purée z truflowych ziemniaków,  
warzywa, sos naturalny, oliwa ziołowa

Slow stewed lamb, purple potato purée, vegetables, gravy, herb olive oil

Emilio Moro Ribera del Duero (75 ml)

Artadi Pasos de San Martin, D.O. Navarra (75 ml)

Ciastko makowo-żurawinowe, lody z białej czekolady

Poppy seed and cranberry cake, white chocolate ice-cream

Porto Graham's Ruby (40 ml)

Porto Graham's 20 years old (40 ml)

195 menu 295 z winami / wine pairing

370 z winami Coravin / wine pairing powered by Coravin



CORAVIN™

Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of when preparing your menu request. All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes.

# MARCONI

## DANIA Z GRILLA / FROM OUR GRILL

Dojrzewający polski antrykot z byka 300 g 120  
Polish aged bull entrecote 300 g

Stek z polędwicy wołowej 220 g 150  
Beef steak 220 g

Comber jagnięcy 97  
Rack of lamb

Krewetki tygrysie 120  
Tiger prawns

Medalion z łososia 90  
Salmon medallion

Sola 150  
Sole



## SOSY / SAUCES

Do dań z grilla polecamy sos do wyboru:  
Choice of sauce:

masło ziołowe / herb butter  
sos holenderski / Hollandaise sauce  
sos wołowy / beef sauce  
sos pieprzowy / peppercorn sauce  
sos z wina Porto / Port wine sauce  
sos tikka masala / tikka masala sauce



## DODATKI / SIDES

frytki / French fries 17  
ziemniaki smażone z ziołami / potatoes roasted with herbs 17  
purée ziemniaczane / potato purée 17  
brukselka z szalotką / Brussel sprouts with shallot 17  
szpinak sauté / sautéed spinach 17  
warzywa gotowane / boiled vegetables 17  
sałata ogrodowa z dresingiem francuskim / garden salad with French dressing 25

Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji.  
Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.  
Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.  
Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of when preparing your menu request. All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes.

# MARCONI

## DESERY / DESSERTS

Biskopt czekoladowo-orzechowy, krem z czekolady Ocoa 70%,  
konfitura z jabłka i pomarańczy, sos miodowy 29

Chocolate and nut sponge cake, 70% Ocoa chocolate cream,  
apple and orange preserve, honey sauce

Deser z białej czekolady Ivory i dyni piżmowej,  
ciastko owsiane, lody jogurtowe z zielonym pieprzem 29

Ivory white chocolate dessert, butternut squash,  
oat cake, yogurt ice-cream with green peppercorn

Ciastko makowo-żurawinowe, lody z białej czekolady 29  
Poppy seed and cranberry cake, white chocolate ice-cream

Torcik nugatowo-orzechowy, kruszonka,  
suszone śliwki marynowane w nalewce śliwkowej 29  
Nougat and nut cake, crumble, prunes marinated in plum liqueur

Puchar Bristol-3 gałki lodów: czekoladowe z bakaliami, biała czekolada,  
waniliowe z płatkami 24-karatowego złota, likierem z żółtek J. A. Baczewski Ovovit  
z prażonymi orzechami makadamia i pekan 45

Bristol Ice-Cream Dessert-3 ice scoops: chocolate with nuts, white chocolate  
and vanilla with 24k gold flakes, whipped cream,  
J. A. Baczewski Ovovit egg yolk liqueur, roasted macadamia and pecan nuts

Polskie sery zagrodowe, konfitura z mirabelki z rumem, marynowana gruszka 43  
Polish artesian cheeses, Mirabelle plum preserve with rum, marinated pear

