



### G.H. Mumm Grand Cordon Brut

Grand Cordon to mocno wytrawny szampan, który charakteryzuje szczep winogron Pinot Noir. Jego aromat charakteryzuje orzeźwiający bukiet dojrzałych brzoskwiń, moreli i ananasa połączony z akcentami słodkiej wanilii. Każdy łyk szampiana Mumm uwalnia intensywne i złożone smaki świeżych owoców, które przekształcają się w jednocześnie mocny i świeży finisz. Gęste bąbelki i jasny, złoty kolor okazują dynamikę tego szampiana.

### G.H. Mumm Grand Cordon Rose Brut

Grand Cordon Rose to wytrawny szampan o szlachetnej lososiowej barwie z pomarańczowymi refleksami. Posiada bardzo przyjemny aromat czerwonych owoców w którym dominują truskawki, jagody, wiśnie, porzeczki, a także charakterystyczny akcent czerwonego grapefruita. Intensywna owocowość wyczuwalna jest również w smaku, urozmaica ją z kolei lekka, przyprawowa nuta.

### G.H. Mumm Ice Extra Demi Sec

Ice Extra jest pełen kontrastów i egzotycznych aromatów, ponieważ wina rezerwowe, które go tworzą, dojrzewają w beczkach z amerykańskiego dębu, które nadają mu waniliowego charakteru oraz lekkich i subtelnych nut drzewnych. Bogate i wybuchowe smaki miodu, nugatu i kremu do ciasta, intensywne i aromatyczne, które stanowią czarujący kontrast dla słodkich nut praliny, wanilii i cedru. Orzeźwiający dotyk drzewnych aromatów wydobywa słodki smak wina i oferuje bardzo długi i pyszny finisz.

### G.H. Mumm Olympe Demi Sec

Olympe Demi Sec charakteryzuje się intensywnym bukietem wypełnionym aromatem dojrzałej brzoskwini oraz konfitury gruszkowej, które łączą się z nutami plastrów miodu, piernika i suszonych owoców. Na podniebieniu przyjemnie musujący, o wybitnej teksturze. Finisz oferuje niuanse słodkiego ciasta, miodu, wanilii i brioszki.

KIELISZEK

**59**

PLN



BUTELKA

**399**

PLN



BUTELKA

**449**

PLN



BUTELKA

**449**

PLN



BUTELKA

**399**

PLN

**DANIA SEZONOWE / SEASONAL DISHES**

**Carpaccio z dyni**

Dynia marynowana / ser Lazur / rukola /  
pestki dyni / dressing chałwowo – cynamonowy / malina  
Marinated pumpkin / Lazur cheese / arugula /  
pumpkin seeds / halva and cinnamon dressing / raspberry  
59 PLN

**Krem z dyni**

Dynia / mleko kokosowe / imbir / ser Lazur / chips z salami piccante  
Pumpkin / coconut milk / ginger / Lazur cheese / salami piccante chips  
39 PLN

**Pierogi z dziczyzną**

Jeleń / dzik / sos borowikowy / boczniak królewski / szczypior  
Deer / wild boar / boletus sauce / king oyster mushroom / chives  
69 PLN

**Schab z Mangalicy**

Schab z kością / gratin ziemniaczano – dyniowe / sos borowikowy /  
pieczony burak / boczniak królewski  
Pork loin with bone / pumpkin and potato gratin / boletus sauce /  
roasted beetroot / royal oyster mushroom  
99 PLN

**Polędwica z dorsza**

Dorsz / dynia / risotto / świeży szpinak / parmezan / natka pietruszki  
Cod tenderloin / pumpkin / risotto / fresh spinach / parmesan / parsley  
119 PLN

**Ekler z kremem dyniowo - korzennym**

Ciasto parzone / krem dyniowo – korzenny / sos z rokitnika /  
kruszonka kakaowa / beza / borówka / żelka z rokitnika / mięta  
Choux pastry / pumpkin – spicy cream / sea buckthorn sauce /  
cocoa crumble / meringue / blueberry / sea buckthorn jelly / mint  
39 PLN

# BRASSERIE TIFFI

AUTENTYZNA KUCHNIA TAJSKA / AUTHENTIC THAI CUISINE

## ZUPY / SOUP

### TOM YUM GAI / KUNG

Kurczak lub krewetka / galangal / liście kafiru / trawa cytrynowa /  
pomidory koktajlowe / grzyby słomkowe / kolendra / szczypior

Chicken or shrimps / galangal / kaffir leaves / lemongrass /  
cherry tomatoes / straw mushrooms / coriander / chives

45 PLN / 49 PLN

### TOM KHA GAI / KUNG

Kurczak lub krewetki / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / galangal /  
pomidory koktajlowe / limonka / grzyby słomkowe / kolendra / szczypior

Chicken or shrimps / coconut milk / lemongrass / galangal /  
cherry tomatoes / lime / straw mushrooms / coriander / chives

45 PLN / 49 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

### PAD - THAI TOFU

Tofu / makaron ryżowy / jajko / kiełki fasoli mung / orzeszki ziemne /  
cebula czerwona / sos tamaryndowy / szczypior

Tofu / rice noodles / egg / mung bean sprouts / peanuts /  
red onion / tamarind sauce / chives

69 PLN

### PAD - THAI GAI / KUNG

Kurczak lub krewetka / tofu / makaron ryżowy / jajko / kiełki fasoli mung /  
czerwona cebula / orzeszki ziemne / sos tamaryndowy / szczypior

Chicken or shrimps / tofu / rice noodles / egg / mung bean sprouts /  
red onion / peanuts / tamarind sauce / chives

69 PLN / 79 PLN

### KAENG PHED - PHA

Dorsz / czerwone curry / ryż jaśminowy / liczi / ananas /  
cukinia / chilli / bazylia

Cod / red curry / jasmine rice / lychee / pineapple /  
zucchini / chilli / basil

99 PLN

### NENA PAT PRIK TAI - DAM

Smażona wołowina / warzywa / ryż jaśminowy /  
czosnek / sos pieprzowy / kolendra

Fried beef / vegetables / jasmine rice / garlic / pepper sauce / coriander

139 PLN

**PRZYSTAWKI / STARTERS**

**Klasyczny tatar wołowy**

Polędwica wołowa / kurki marynowane / szalotka /  
ogórki marynowane / żółtko / pietruszka

Beef tenderloin / marinated chanterelles / shallots /  
pickled cucumbers / egg yolk / parsley

79 PLN

**Tatar z tuńczyka**

Polędwica z tuńczyka / guacamole / czerwona cebula / kolendra /  
cytrusowy sos sweet chilli

Tuna loin / guacamole / red onion / coriander / citrus sweet chilli sauce

79 PLN

**Krewetki smażone**

Krewetki / czosnek / chilli / emulsja winno-maślana / grzanki / natka pietruszki

Fried shrimps / garlic / chilli / wine-butter emulsion / croutons / parsley

79 PLN

**Antipasti (dla 2 os.)**

Salami piccante / salami napoli / szynka parmeńska / camembert / ser Lazur /  
parmezan / oliwki / cebulka perłowa / suszone pomidory / chutney dyniowy

Salame piccante / salame napoli / parma ham / camembert / blue cheese /  
parmesan / olives / pearl onion / dried tomatoes / pumpkin chutney

89 PLN

**SALATY / SALAD**

**Carpaccio z dyni**

Dynia marynowana / ser Lazur / rukola /  
pestki dyni / dressing chałwowo – cynamonowy / malina  
Marinated pumpkin / Lazur cheese / arugula /  
pumpkin seeds / halva and cinnamon dressing / raspberry  
59 PLN

**Salata z kozim serem**

Zapiekany kozi ser / chutney dyniowy / grzanka / mix sałat /  
coulis porzeczkowe / melon / maliny / vinaigrette  
Grilled goat cheese / pumpkin chutney / toast / salad mix /  
currant coulis / melon / raspberries / vinaigrette  
59 PLN

**Salata Cezar z kurczakiem**

Pierś z kurczaka / sałata rzymska / bekon / grzanki / parmezan / sos Cezar  
Chicken breast / romaine lettuce / bacon / croutons /  
parmesan cheese / Caesar sauce  
69 PLN

**Salata Cezar z krewetkami**

Krewetki / sałata rzymska / grzanki / parmezan / sos Cezar  
Shrimps / romaine lettuce / croutons / parmesan cheese / Caesar sauce  
79 PLN

**ZUPY / SOUPS**

**Consome z perliczki**

Consome / pierożki z perliczką / warzywa julienne / tymianek  
Consome / dumplings with guinea fowl / julienne vegetables / thyme  
29 PLN

**Krem z pomidorów**

Pomidory świeże / pomidory pelati / mascarpone / bazylia / oliwa ziołowa  
Fresh tomatoes / pelati tomatoes / mascarpone / basil / herbal oil  
39 PLN

**Zupa rybna**

Bisque z homara / dorsz / okoń / vongole / mule / kawior / ziemniaki /  
oliwa chilli / oliwa ziołowa / piana z mleka  
Lobster bisque / cod / perch / vongols / mussels / caviar / potatoes /  
chilli oil / herbal oil / milk foam  
49 PLN

**MAKARONY / PASTA**

**Gnocchi buraczane**

Gnocchi / karmelizowana gruszka / sos serowy / orzechy nerkowca / rukola  
Gnocchi / caramelized pear / cheese sauce / cashews / arugula  
59 PLN

**Penne z polędwiczką**

Polędwiczka wieprzowa / cukinia / cebula / Żubrówka / chilli / rukola /  
czosnek / sos śmietanowy / parmezan  
Pork loin / zucchini / onion / bison grass vodka / chilli / arugula /  
garlic / cream sauce / parmesan  
79 PLN

**PIZZA / PIZZA**

**Margherita**

Sos pomidorowy / mozzarella / oregano / bazylia

Tomato sauce / mozzarella / oregano / basil

59 PLN

**Capricciosa**

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / pieczarki

Tomato sauce / mozzarella / cotto ham / mushrooms

69 PLN

**Salami**

Sos pomidorowy / mozzarella / salami napoli

Tomato sauce / mozzarella / salame

69 PLN

**Diavola**

Sos pomidorowy / mozzarella / salami piccante

Tomato sauce / mozzarella / salame piccante

69 PLN

**Hawajska**

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / ananas

Tomato sauce / mozzarella / cotto ham / pineapple

69 PLN

**Roma**

Sos pomidorowy / mozzarella / ser kozi / pomidor / rukola

Tomato sauce / mozzarella / goat cheese / tomato / arugula

69 PLN

**Parma**

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka parmeńska / rukola / parmezan

Tomato sauce / mozzarella / parma ham / arugula / parmesan

79 PLN

**Gamberi**

Sos pomidorowy / mozzarella / krewetki / karczochy / świeży czosnek / natka pietruszki

Tomato sauce / mozzarella / shrimps / artichokes / fresh garlic / parsley

79 PLN

**RYBY / FISH**

**Okoń nilowy**

Filet z okonia nilowego / puree z batata / fenkuł / bób /  
marynowana dynia / czerwona cebula / sos cytrynowy / chilli  
Nile perch fillet / sweet potato puree / fennel / broad beans /  
pickled pumpkin / red onion / lemon sauce / chilli  
119 PLN

**Polędwica z dorsza**

Dorsz / dynia / risotto / świeży szpinak / parmezan / natka pietruszki  
Cod tenderloin / pumpkin / risotto / fresh spinach / parmesan / parsley  
119 PLN

**MIĘSO / MEAT**

**Tiffi Burger**

Wołowina / bułka brioche / pikle / pomidor / sałata /  
sos z karmelizowanej cebuli / cheddar / frytki  
Beef / brioche bun / pickles / tomato / lettuce /  
caramelized onion sauce / cheddar / fries  
79 PLN

**Policzki wieprzowe**

Policzki wieprzowe / puree ziemniaczane /  
warzywa korzeniowe / brokuł / sos własny  
Pork cheeks / potato puree / root vegetables / broccoli / gravy  
79 PLN

**Stek z sezonowanej polędwicy**

Polędwica wołowa / salsefia / szalotka /  
pomidory koktajlowe / pieczarki portobello / sos pieprzowy  
Beef tenderloin / salsify / shallots /  
cherry tomatoes / portobello mushrooms / pepper sauce  
149 PLN



**DODATKI / SIDE DISHES**

**Focaccia**

Rozmaryn / oliwa z oliwek / sól morską  
Rosemary / olive oil / sea salt  
19 PLN

**Frytki**

Fries  
19 PLN

**Puree ziemniaczane**

Potato puree  
19 PLN

**Mix sałat**

Sałaty / pomidory koktajlowe / pestki dyni / vinaigrette  
Mix of salads / cherry tomatoes / pumpkin seeds / vinaigrette  
19 PLN

**Frytki z batatów**

Sweet potato fries  
21 PLN

**Warzywa grillowane**

Grilled vegetables  
29 PLN

**DESERY / DESSERTS**

**Ekler z kremem dyniowo - korzennym**

Ciasto parzone / krem dyniowo – korzenny / sos z rokitnika /  
kruszonka kakaowa / beza / borówka / żelka z rokitnika / mięta  
Choux pastry / pumpkin – spicy cream / sea buckthorn sauce /  
cocoa crumble / meringue / blueberry / sea buckthorn jelly / mint  
39 PLN

**Beza Tiffi**

Beza / krem mascarpone / migdały / orzechy / świeże owoce / sos malinowy  
Meringue cake / mascarpone cream / almond / nuts / fresh fruits / raspberry sauce  
49 PLN

**Sernik Tiffi**

Kremowy sernik / Bailey's / biała czekolada / mus czekoladowy  
Creamy cheesecake / Bailey's / white chocolate / chocolate mousse  
49 PLN

**Francuska szarlotka**

Jabłka karmelizowane / ciasto francuskie / lody waniliowe / sos karmelowy  
Caramelized apples / puff pastry / vanilla ice cream / caramel sauce  
49 PLN

**Francuska napoleonka**

Ciasto francuskie / konfitura pomarańczowa /  
krem waniliowy / karmelizowane orzechy / świeże owoce  
Puff pastry / orange jam / vanilla creme / caramelized nuts / fresh fruits  
49 PLN