

SZEF KUCHNI | CHEF MARCIN SOŁTYS

NOMINACJA NA SZEFA KUCHNI TRADYCYJNEJ GAULT&MILLAU 2019 POLSKA,
LAUREAT ZŁOTEGO ŚLIMAKA SLOW FOOD POLSKA V | SZKOLENIE W INSTYTUT PAUL BOCUSE LYON - FRANCJA
GOTOWAŁ DLA:

PREZYDENTA POLSKI – BRONISŁAWA KOMOROWSKIEGO, PREZYDENTA NIEMIEC – CHRISTIANA WULFFA, PREZYDENTA BUŁGARII –
GEORGIA PYRWANOWA, KANCLERZA NIEMIEC – GERHARDA SCHRODERA, MISS WORLD 2006 – DLA WSZYSTKICH UCZESTNIKÓW,
PREZYDENTA UKRAINY – WIKTORA JUSZCZENKO, PREZYDENTA USA - GEORGE'A BUSHA, ROBERTA KUBICY, KAMILA STOCHA,
GRZEGORZA KRYCHOWIAKA, MARIUSZA WACHA, MATEUSZA MASTERNAKA ORAZ CAŁEJ DRUŻYNY CRACOVIA.

NOMINATION FOR THE TRADITIONAL CUISINE CHEF GAULT&MILLAU 2019 POLAND,
GOLDEN SNAIL SLOW FOOD POLAND V LAUREATE | LYON - FRANCE INSTITUTE PAUL BOCUSE TRAINEE
COOKED FOR:

PRESIDENT OF POLAND – BRONISŁAW KOMOROWSKI, PRESIDENT OF GERMANY – CHRISTIAN WULFF, PRESIDENT OF BULGARIA –
GEORGI PYRWANOW, GERMAN CHANCELLOR – GERHARD SCHRODER, MISS WORLD 2006 – FOR ALL PARTICIPANTS,
PRESIDENT OF UKRAINE – WIKTOR JUSZCZENKO, PRESIDENT OF USA - GEORGE BUSH AND ROBERT KUBICA, KAMIL STOCH,
GRZEGORZ KRYCHOWIAK, MARIUSZ WACH, MATEUSZ MASTERNAK AND FOR ALL PLAYERS OF CRACOVIA FOOTBALL TEAM.

FILIPA 18 FOOD WINE ART

SZEF KUCHNI MARCIN SOŁTYS STWORZYŁ AUTORSKIE MENU INSPIROWANE TRADYCYJNĄ POLSKĄ KUCHNIĄ W NOWOCZESNEJ
ODSŁONIE ORAZ REGIONALNYMI PRODUKTAMI Z NAJSTARSZEGO TARGOWISKA W KRAKOWIE – STAREGO KLEPARZA.
KULINARNA PRZYGODA W FILIPA 18 FOOD WINE ART ROZPOCZYNA SIĘ OD CHLEBA WYPIEKANEGO PRZEZ NAS WEDŁUG
TRADYCYJNYCH RECEPTUR, POCZĘSTUNKU OD SZEFA KUCHNI, A KOŃCZY SIĘ NA STARANNIE WYSELEKJONOWANYCH WINACH
Z CAŁEGO ŚWIATA.

FILIPA 18 FOOD WINE ART JEST MIEJSCEM, W KTÓRYM TRADYCJA MIESZA SIĘ Z NOWOCZESNOŚCIĄ. GRAFIKI MŁODYCH
KRAKOWSKICH ARTYSTÓW Z POLSKIEJ SZKOŁY PLAKATU NADAJĄ RESTAURACJI KAMERALNEGO I NIEPOWTARZALNEGO
CHARAKTERU.

CHEF MARCIN SOŁTYS HAS CREATED A MENU INSPIRED BY TRADITIONAL POLISH CUISINE IN A MODERN STYLE AND REGIONAL
PRODUCTS FROM THE OLDEST MARKET IN KRAKOW - STARY KLEPARZ.

CULINARY ADVENTURE IN FILIPA 18 FOOD WINE ART STARTS WITH BREAD BAKED BY US ACCORDING TO TRADITIONAL RECIPES,
AMUSE BOUCHE FROM OUR CHEF, AND ENDS WITH SELECTED WINES FROM AROUND THE WORLD.

FILIPA 18 FOOD WINE ART IS A PLACE WHERE TRADITION MIXES WITH MODERNITY. THE GRAPHICS OF YOUNG KRAKOW ARTISTS
FROM THE POLISH SCHOOL OF POSTERS GIVE THE RESTAURANT A COZY AND UNIQUE CHARACTER.

PRZECZYTAJ ZANIM ZAMÓWISZ | READ BEFORE YOU ORDER

PRZYSTAWKI | STARTERS

TATAR JAGNIĘCY PESTO MIĘTOWE MAJONEZ CEBULOWY OGÓREK CYTRYNOWY WINEGRET SŁONECZNIK LAMB TARTARE MINT PESTO ONION MAYONNAISE CUCUMBER LEMON VINAIGRETTE SUNFLOWER	55 PLN
ŚLEDŹ ŚMIETANA EMULSJA KOPERKOWA KISZONE JABŁKO HERRING SOUR CREAM DILL EMULSION PICKLED APPLE	48 PLN
MUS GRZYBOWY SEREK PHILADELPHIA KASZA GRYCZANA MARYNOWANY BOROWIK SŁONECZNIK TRUFLA MUSHROOM MOUSSE PHILADELPHIA CHEESE BUCKWHEAT GROATS MARINATED BOLETUS SUNFLOWER TRUFFLE	43 PLN
KROKIET Z SERA KOZIEGO MASŁO GRUSZKA CEBULA GOAT CHEESE CROQUETTE BUTTER PEAR ONION	39 PLN
PIEROGI Z POLIKA WOŁOWEGO FLAKI WOŁOWE NATKA PIETRUSZKI DUMPLINGS WITH BEEF CHEEK BEEF TRIPE PARSLEY	49 PLN

ZUPY | SOUPS

CAPPUCCINO Z DYNI MLEKO RAK PUMPKIN CAPPUCCINO MILK CRAWDAD	31 PLN
POLSKI ŻUR BIAŁA KIEŁBASA Z JELENIA ŻÓŁTKO MAJERANEK POLISH SOUR RYE SOUP WHITE DEER SAUSAGES EGG YOLK MARJORAM	37 PLN

DODATKI | ADDITIONAL

DODATKOWY KOSZYK PIECZYWA ADDITIONAL BASKET OF BREAD	10 PLN
---	--------

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

KOTLET Z DZIKA ZIEMNIAK CEBULA SOS JAŁOWCOWY KISZONE ŚLIWKI BOAR CHOP POTATO ONION JUNIPER SAUCE PICKLED PLUM	100 PLN
SPATZLE KACZKA CZERWONE WINO TRUFLA SOS RUMIANY SPATZLE DUCK RED WINE TRUFFLE RUDDY SAUCE	80 PLN
PRZEPIÓRKA PO KRAKOWSKU SOS GRZYBOWY KASZA GRYCZANA SOS DEMI GLACE KRAKOW STYLE QUAIL MUSHROOM SAUCE BUCKWHEAT GROATS DAMI GLACE SAUCE	99 PLN
GICZ Z JELENIA GOŁĄBEK Z KASZY PĘCZAK I ZIEMNIAKÓW SOS Z PIWA PORTER DEER SHANK CABBAGE STUFFED WITH PEARLY BARLEY AND POTATO PORTER BEER SAUCE	90 PLN
HALIBUT MASŁO SELER RISOTTO Z SŁONECZNIKA KOLENDRA SOS KOPERKOWY SOS RAKOWY HALIBUT BUTTER CELERY SUNFLOWER RISOTTO CALENDAR DILL SAUCE CRAWDAD SAUCE	85 PLN
MAKARON Z REGIONU UMBRII OLIVA TRUFLOWA PIECZARKI TRUFLA GRANA PADANO PASTA FROM UMBRII REGION TRUFFLE OIL CHAMPIGNON MASHROOM TRUFFLE GRANA PADANO	55 PLN

DESERY | DESSERTS

PĄCZKI SEROWE CUKIER PUDER BITA ŚMIETANA LODY SEROWE CHEESE DONUT SUGAR PUDDER WHIPPED CREAM CHEESE ICE CREAM	38 PLN
LODY KAWOWE CHIPS Z KUKUŁKI PIANA Z JOGURTU CRUMBLE KAWOWE LIKIER KAWOWY COFFEE ICE CREAM "KUKUŁKA" CANDY CHEPS YOGURT FOAM COFFEE CRUMBLE COFFEE LIQUEUR	38 PLN
KULA CZEKOLADOWA SOS BENDY Z GORZKĄ CZEKOLADĄ KRUSZONKA Z MIGDAŁÓW SORBET CYTRYNOWY CHOCOLATE BALL BRANDY WITH DARK CHOCOLATE SAUCE ALMOND CRUMBLE LEMON SHERBET	38 PLN