

BRUNCH

Weekend 9:00-13:00

Tost shokupan 41

custard tiramisu, tahini toffee, krem waniliowy, kruszonka, konfitura

Jaja na labneh 44

separagi, groszek, zioła, glazura miso, chili crunch, dukkah, ba jiel

Kremowa jajecznicza 37

suszone i wędzone kółko, sałatka z pomidorów żółtych i bawole serce, labneh, zioła, sos cytrynowy z sumakiem, ba jiel

Croque shokupan 47

wołowina w winie i miso, comte, bechamel, musztarda, jajo, sos Robert z doen jang, green shoug, chili crunch, sałatka z ogorka małosolnego

TALERZE

Set 6 talerzy 179
kuchnia decyduje o menu

Hummus 27
grochek, wasabi, estragon

Labneh 29
wędzone pomidory, harissa,
zaatar, olej sezamowy

Bakłazan 34
baba ghanoush, ponzu, ziola,
rżodkiewka, togarashi

Halloumi 35
feta crumble, arbuź, glazura
baharat, zaatar, kolendra

Chawanmushi 32
krem jajeczny na parze, labneh,
konfitowane pomidory, zaatar,
sumak, olej nori

Ziemniak 34
palone masło, labneh z czosnkiem,
nasiona kopru włoskiego, koper

Frytki 37
kawior z ryby lata jacej, ajoli
z kiszonymi cytrynami

Czerwona kapusta 35
umeshu, glazura miso, dukkah,
furikake, tahini, granat

Białe szparagi 31
dashi beurre blanc,
karashi, migdały

Zielone szparagi 27
sezam, sumak, sos cytrynowy

Kurczak karaage 37
glazura gochu jang, yuzu,
kimchi ranch dip, sezam

Okonomiyaki 44
jagnięcina, palona cebula, harissa,
majonez, granat, katsuobushi,
zaatar

Smashed kofty 44
baranina, wołowina, yuzu, ziola
z ogorkiem, green shoug, zaatar,
furikake

Ośmiornica 67
pastą z grochu, wasabi, dashi, olej
nori, sos nitsuke, syrop z granatu
(piątek-niedziela)

Karpatka black sesame 32
krem budyniowy, matcha

Mus z białej czekolady 29
szparagi, rabarbar

BRUNCH

Weekend 9:00-13:00

Shokupan toast 41

*tiramisu custard, tahini toffee,
vanilla cream, crumble, compote*

Labneh eggs 44

*asparagus, peas, herbs, miso glaze,
chili crunch, dukkah, bagel*

Creamy scrambled eggs 37

*dried and smoked egg yolk, yellow
tomato and oxheart tomato salad,
labneh, herbs, lemon sauce, bagel*

Croque shokupan 47

*beef in wine and miso, comte, egg,
bechamel, mustard, Robert sauce with
doenjang, green shoug, chilli crunch,
lightly pickled cucumber salad*

PLATES

Set of 6 plates 179
menu chosen by the kitchen

Hummus 27
peas, wasabi, tarragon

Labneh 29
*smoked tomatoes, harissa,
zaatar, sesame oil*

Eggplant 34
*baba ghanoush, ponzu,
herbs, radish, togarashi*

Halloumi 35
*feta crumble, watermelon,
baharat glaze, zaatar, coriander*

Chawanmushi 32
*steamed egg custard, nori oil,
labneh, confit tomatoes, zaatar*

Potato 34
*brown butter, garlic
labneh, fennel seeds, dill*

Fries 37
*flying fish roe,
preserved lemons aioli*

Red cabbage 35
*umeshu, miso glaze, dukkah,
furikake, tahini, pomegranate*

White asparagus 31
*dashi beurre blanc,
karashi, almonds*

Green asparagus 27
sesame, sumac, lemon sauce

Karaage chicken 37
*gochujang glaze, yuzu,
kimchi ranch dip, sesame*

Okonomiyaki 44
*lamb, charred onion, mayonnaise,
pomegranate, harissa, zaatar,
katsuobushi*

Smashed koftas 44
*lamb, beef, yuzu, herbs, cucumber,
green shoug, zaatar, furikake*

Octopus 67
*pease paste, wasabi, dashi, nori oil,
mitsuke sauce, molasses
(Friday-Sunday)*

Black sesame karpatka 31
custard cream, matcha

White chocolate mousse 29
white asparagus, rhubarb