

MUND

TO START

Sourdough bread, salted brown butter, rapeseed oil ^{70g | 120g (1, 7)} 14

APPETIZERS

Oysters ^{150g/300g (7, 12, 14)} 3 pcs. 49
natural with lemon | pickled dill stems in elderflower vinegar | buttermilk with horseradish 6 pcs. 98

Potato dumplings, smoked trout, white asparagus, herbs emulsion ^{240g (1, 3, 4, 7, 9, 12)} 54

Salmon gravlax, pickled cucumber, almonds, red radish ^{140g (3, 4, 7, 8, 12)} 48

Beef tartare, smoked egg yolk, wild garlic ^{130g (1, 3, 4, 7, 9, 10, 12)} 52

Grilled baby gem, pickled walnuts, pistachio aioli ^{210g (8, 10, 12) VV} 39

Green leaves, sugar snap peas, broccoli, peanut vinaigrette, pulled pork ^{140g (10, 12)} 43

Fiskesuppe 46

Norwegian fish soup - cod, salmon, prawns, mussels, fresh dill ^{260g (2, 4, 7, 9, 14)}

MAIN DISHES

Wiener Schnitzel, butter sauce, capers, anchovies ^{210g (1, 3, 4, 7)} 82

Pan-fried fillet of salmon, kohlrabi, kale, mussel velouté sauce ^{190g (1, 4, 7, 9, 12)} 89

Stingray, asparagus, vin Jaune sabayone, capers ^{180g (3, 4, 6, 7, 9, 12)} 119

Grilled lamb, green peas, wild garlic jus ^{300g (1, 7, 9)} 139

Lompe – potato crepes, spring cabbage, dill ^{270g (1, 3, 6, 7, 10, 12) V} 42

SIDE DISHES

Boston salad, natural yoghurt, mustard seeds ^{90g (7, 10, 12)} 19

Spring potatoes, butter, dill ^{120g (7)} 19

Seasonal green vegetables ^{70g (7, 8)} 19

DESSERTS

Rhubarb, yoghurt, crumble ^{130g (1, 3, 7) V} 34

Brunost cheesecake with white chocolate, raspberry sorbet ^{140g (1, 3, 7, 8) V} 36

Popcorn, chocolate, caramel ^{110g (1, 3, 6, 7, 8) V} 29

V – vegetarian dish VV – vegan dish

ALLERGEN LIST:

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery
10. Mustard seeds 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Mollusc

A 10% service charge will be added to the bill. All prices are in Polish Zloty and include VAT.
If you have any food allergies, please inform our waiting staff while ordering.

MUND

NA POCZĄTEK

Chleb na zakwasie, solone masło brązowe, olej rzepakowy 70g | 120g (1, 7) 14

PRZYSTAWKI

Ostrygi 150g/300g (7, 12, 14) 3 szt. 49
naturalne z cytryną / piklowany koperek w occie z kwiatów czarnego bzu / maślanka z chrzanem 6 szt. 98

Kopytka ziemniaczane, wędzony węgorz, białe szparagi, emulsja ziołowa 240g (1, 3, 4, 7, 9, 12) 54

Gravlax z łososia, piklowany ogórek, migdały, rzodkiewka 140g (3, 4, 7, 8, 12) 48

Tatar wołowy, wędzone żółtko, dziki czosnek 130g (1, 3, 7, 9, 10, 12) 52

Grillowana sałata rzymska, piklowane orzechy włoskie, aioli pistacjowe 210g (8, 10, 12) VV 39

Liście sałat, groszek cukrowy, brokuł, winegret orzechowy, szarpana wieprzowina 140g (10, 12) 43

Fiskesuppe 46

Norweska zupa rybna: dorsz, łosoś, krewetki, małże, świeży koperek 260g (2, 4, 7, 9, 14)

DANIA GŁÓWNE

Sznyceł po wiedeńsku, sos maślany, kapary, anchois 210g (1, 3, 4, 7) 82

Smażony filet z łososia, kalarepa, jarmuż, sos velouté z muli 190g (1, 4, 7, 9, 12, 14) 89

Raja, szparagi, grzyby, szpinak, vin Jaune sabayon, kapary 180g (3, 4, 6, 7, 9, 12) 119

Grillowana jagnięcina, zielony groszek, sos z dzikiego czosnku 300g (1, 7, 9, 12) 139

Lompe – naleśnik ziemniaczany, młoda kapusta, koperek 210g (1, 3, 6, 7, 10, 12) V 42

DODATKI

Sałata masłowa, jogurt, gorczyca 90g (7, 10, 12) 19

Młode ziemniaki, masło, koperek 120g (7) 19

Zielone warzywa sezonowe 70g (7, 8) 19

DESERY

Rabarbar, jogurt, kruszonka 130g (1, 3, 7) V 34

Sernik z serem Brunost i białą czekoladą, sorbet malinowy 140g (1, 3, 7, 8) V 36

Popcorn, czekolada, karmel 130g (1, 3, 6, 7, 8) V 29

V – danie wegetariańskie

VV – danie wegańskie

LISTA ALERGENÓW:

1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler
10. Nasiona gorczycy 11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

Do rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT. Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek alergie pokarmowe, prosimy poinformować o tym obsługę podczas składania zamówienia.