

MUND

LUNCH MENU

SMØRREBRØD

Traditional Danish dish served on dark rye bread

Pan-fried plaice with celery remoulade, rainbow tomatoes, caper brown butter	180g (1, 3, 4, 7, 9, 10, 12)	49
Beef tartare, smoked egg yolk, chive mayonnaise, spring onion	140g (1, 3, 6, 7, 10, 12)	52
Smoked salmon, radish, egg, strawberries, tarragon	140g (1, 3, 7, 10, 12)	44

APPETIZERS

Salmon gravlax, pickled cucumber, almonds, red radish	140g (3, 4, 7, 8, 12)	48
Grilled baby gem, pickled walnuts, pistachio aioli	210g (8, 10, 12) VV	39
Prawns, cherry tomato, pickled white strawberries, buttermilk	140g (2, 7, 12)	44
Carrot dumplings with broad beans and chanterelles	240g (1, 3, 4, 7, 9, 12) V	45
Fiskesuppe		46
Norwegian fish soup - cod, salmon, prawns, mussels, fresh dill	260g (2, 4, 7, 9, 14)	

MAIN DISHES

Braised pork cheeks, octopus, apricot, chicory	230g (1, 3, 7, 9, 12, 14)	69
Pan-fried fillet of salmon, kohlrabi, kale, mussel velouté	280g (3, 4, 7, 10, 12)	89
Cod, green peas, cider, dill	270g (1, 3, 7, 9) V	99
Roasted cauliflower, herb emulsion, hazelnut	270g (1, 3, 7, 8, 9) VV	47

SIDE DISHES

Boston salad, yoghurt, mustard seeds	120g (1, 6, 7, 8) V	18
Spring potatoes, butter, dill	120g (7) V	18
Seasonal green vegetables	70g (7, 12) V	18

DESSERTS

Caramelized roasted rye ice cream, rhubarb preserve, buckwheat	120g (1, 3, 7, 8) V	33
Brunost cheesecake with white chocolate, raspberry sorbet	140g (1, 3, 7) V	36

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

LUNCH MENU

SMØRREBRØD

Tradycyjne duńskie danie podane na ciemnym, żytnim chlebie

Smażona gładzica z remuladą z selera, kolorowe pomidory, palone masło z kaparami	180g (1, 3, 4, 7, 9, 10, 12)	49
Tatar wołowy, wędzone żółtko, majonez szczypiorkowy, dymka	140g (1, 3, 6, 7, 10, 12)	52
Wędzony łosoś, rzodkiewka, jajko, truskawki, estragon	140g (1, 3, 7, 10, 12)	44

PRZYSTAWKI

Gravlax z łososia, piklowany ogórek, migdały, rzodkiewka	140g (3, 4, 7, 8, 12)	48
Grillowana sałata rzymska, piklowane orzechy włoskie, aioli pistacjowe	210g (8, 10, 12) VV	39
Krewetki, pomidorki cherry, pikowane białe truskawki, maślanka	140g (2, 7, 12)	44
Kluski marchewkowe z bobem i kurkami	240g (1, 3, 4, 7, 9, 12) V	45
Fiskesuppe		46
Norweska zupa rybna – dorsz, łosoś, krewetki, małże, świeży koperek	260g (2, 4, 7, 9, 14)	

DANIA GŁÓWNE

Policzki wieprzowe, ośmiornica, morela, cykorja	230g (1, 3, 7, 9, 12, 14)	69
Smażony filet z łososia, kalarepa, jarmuż, sos velouté z muli	280g (3, 4, 7, 10, 12)	89
Dorsz, groszek, cydr, koper	270g (1, 3, 7, 9) V	99
Pieczony kalafior, emulsja ziołowa, orzech laskowy	270g (1, 3, 7, 8, 9) V	47

DODATKI

Sałata masłowa, jogurt, gorczyca	120g (1, 6, 7, 8) V	18
Młode ziemniaki, masło, koperek	120g (7) V	18
Zielone warzywa sezonowe	70g (7, 12) V	18

DESERY

Lody z palonego żyta, konfitura z rabarbaru, kasza gryczana	120g (1, 3, 7, 8) V	33
Sernik z serem Brunost i białą czekoladą, sorbet malinowy	140g (1, 3, 7) V	36

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 alergię pokarmowe, prosimy poinformować o tym obsługę podczas składania zamówienia.