

MUND

LUNCH MENU

TO START

Sourdough bread, salted brown butter, rapeseed oil 120g (1, 7) 14

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, wild garlic 130g (1, 3, 7, 10, 12) 52

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

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

Truffle dumplings, mushrooms, sour cream, brown butter 150g (1, 3, 7) V 46

Fiskesuppe 46

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

MAIN DISHES

Duck breast fillet, cashew nuts, celery, black garlic sauce 210g (7, 8, 9, 12) 62

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) 139

Roasted cauliflower, herb emulsion, hazelnut 270g (8) VV 47

SIDE DISHES

Seasonal green vegetables 70g (7, 8) 19

Spring potatoes, butter, dill 120g (7) 19

Boston lettuce, natural yoghurt, mustard seeds 90g (7, 10, 12) 19

DESSERTS

Popcorn, chocolate, caramel 110g (3, 6, 7, 8) 32

Brunost cheesecake with white chocolate, raspberry sorbet 140g (1, 3, 7, 8) 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

NA POCZĄTEK

Chleb na zakwasie, solone masło brązowe, olej rzepakowy ^{120g (1, 7)} 14

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, dziki czosnek ^{130g (1, 3, 7, 9, 10, 12)} 52

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

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

Kluski z truflą, grzyby, kwaśna śmietana, palone masło ^{150g (1, 3, 7)} 46

Fiskesuppe 46

Norweska zupa rybna – dorsz, łosoś, krewetki, małże, świeży koperek ^{260g (2, 4, 7, 9, 14)}

DANIA GŁÓWNE

Filet z kaczki, orzechy nerkowca, seler, sos z czarnym czosnkiem ^{210g (7, 8, 9, 12)} 62

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)} 139

Pieczony kalafior, emulsja ziołowa, orzech laskowy ^{270g (8)} VV 47

DODATKI

Zielone warzywa sezonowe ^{70g (7, 8)} 19

Młode ziemniaki, masło, koperek ^{120g (7)} 19

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

DESERY

Popcorn, czekolada, karmel ^{130g (1, 3, 6, 7, 8)} V 32

Sernik z serem Brunost i białą czekoladą, sorbet malinowy ^{140g (1, 3, 7, 8)} 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 gorczyczy 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.