MUND

TO START

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

APPETIZERS

Oysters 150g/300g (7, 12, 14) natural with lemon | pickled dill stems in elderflower vinegar | buttermilk with horseradish	3 pcs. 49 6 pcs. 98
Potato dumplings, smoked trout velouté, mushroom 180g (1, 3, 4, 7, 9, 12)	54
Salmon gravlax, pickled cucumber, almonds, red radish 140g (3, 4, 7, 8, 12)	48
Beef tartare, egg yolk, corn, perilla 140g (1, 3, 7, 10, 12)	52
Grilled baby gem, pickled walnuts, pistachio aioli 210g (8, 10, 12) VV	39
Bornholm herring, kohlrabi, apple, horseradish 190g (4, 7)	46
Tagliolini, prawns, butter, bottarga 240g (1, 2, 3, 4, 7)	56
Fiskesuppe Norwegian fish soup - cod, salmon, prawns, mussels, fresh dill 260g (2, 4, 7, 9, 14)	46

MAIN DISHES

Wiener Schnitzel, butter sauce, capers, anchovies 210g (1, 3, 4, 7)	82
Pan-fried fillet of salmon, pumpkin, kale, mussel velouté sauce 190g (1, 4, 7, 9, 12, 14)	89
Zander, cauliflower, shrimp bisque 180g (2, 4, 7, 12)	119
New York steak, Jerusalem artichokes, mushrooms, demi-glace 300g (7, 9, 12)	149
Lompe – potato crepe, spring cabbage, dill 210g (1, 3, 6, 7, 10, 12) V	42

SIDE DISHES

Butter lettuce, natural yoghurt, mustard seeds 90g (7, 10, 12) V	19
Potato puree, Bursztyn cheese, egg yolk 120g (3, 7)	19
Seasonal green vegetables 70g (7, 8) V	19
Butter beans, spinach, vegan tomato 'nduja 90g (6, 12) VV	14

DESSERTS

Rapeseed oil ice cream, blueberries, liquorice, crumble 120g (1, 3, 7) V	33
Brunost cheesecake with white chocolate, raspberry sorbet 140g (1, 3, 7, 8) V	36
Sea buckthorn, marzipan, crispy praline 130g (1, 3, 5, 7, 8) V	34

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 120g (1, 7)	14

PRZYSTAWKI

Ostrygi 150g/300g (7, 12, 14) naturalne z cytryną / piklowany koperek w occie z kwiatów czarnego bzu / maślanka z chrzanem	3 szt. 49 6 szt. 98
Kopytka ziemniaczane, velouté z wędzonego pstrąga, grzyby 180g (1, 3, 4, 7, 9, 12)	54
Gravlax z łososia, piklowany ogórek, migdały, rzodkiewka 140g (3, 4, 7, 8, 12)	48
Tatar wołowy, żółtko, kukurydza, pachnotka 140g (1, 3, 7, 10, 12)	52
Grillowana sałata rzymska, piklowane orzechy włoskie, aioli pistacjowe 210g (8, 10, 12) VV	39
Śledź z Bornholmu, kalarepa, jabłko, chrzan 190g (4, 7)	46
Tagliolini, krewetki, masło, botarga 240g (1, 2, 3, 4, 7)	56
Fiskesuppe Norweska zupa rybna: dorsz, łosoś, krewetki, małże, świeży koperek 260g (2, 4, 7, 9, 14)	46

DANIA GŁÓWNE

Sznycel po wiedeńsku, sos maślany, kapary, anchois 210g (1, 3, 4, 7)	82
Smażony filet z łososia, dynia, jarmuż, sos velouté z muli 190g (1, 4, 7, 9, 12, 14)	89
Sandacz, kalafior, bisque krewetkowy 180g (2, 4, 7, 12)	119
Rostbef, topinambur, grzyby, demi-glace 300g (7, 9, 12)	149
Lompe – naleśnik ziemniaczany, młoda kapusta, koperek 210g (1, 3, 6, 7, 10, 12) V	42

DODATKI

Sałata masłowa, jogurt, gorczyca 90g (7, 10, 12) V	19
Puree ziemniaczane, Bursztyn, żółtko 120g (3, 7)	19
Zielone warzywa sezonowe 70g (7, 8) V	19
Fasola Jaś, szpinak, wegańska 'nduja pomidorowa 90g (6, 12) VV	14

DESERY

Lody z oleju rzepakowego, jagody, lukrecja, kruszonka 120g (1, 3, 7) V	33
Sernik z serem Brunost i białą czekoladą, sorbet malinowy 140g (1, 3, 7, 8) V	36
Rokitnik, marcepan, prażynka 130g (1, 3, 5, 7, 8) V	34

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 jakiekolwiek alergie pokarmowe, prosimy poinformować o tym obsługę podczas składania zamówienia.