MUND

LUNCH MENU

SMØRREBRØD

Traditional Danish dish served on dark rye bread

Pan-fried plaice with celery remoulade, tomatoes, caper brown butter 180g (1, 3, 7, 10, 12)	49
Beef tartare, egg yolk, corn, perilla 140g (1, 3, 7, 10, 12)	52
Bornholm herring, beet root, curly kale 140g (1, 4, 7, 12)	44
Duck, onion confiture, celery 140g (1, 3, 7, 9, 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
Mixed leaf salad, broccoli, brussels sprouts, smoked halibut 180g (4,8)	52
Truffled dumplings, chanterelles, sour cream, brown butter 240g (1, 3, 7) V	45
Fiskesuppe Norwegian fish soup - cod, salmon, prawns, mussels, fresh dill 260g (2, 4, 7, 9, 14)	46

MAIN DISHES

Braised beef cheek, onion, broccoli, pepper sauce 230g (1, 3, 7, 9, 12)	65
Pan-fried fillet of salmon, pumpkin, kale, mussel velouté sauce 240g (3, 4, 7, 10, 12)	89
Cod, cabbage, fennel, beurre blanc with wholegrain mustard 220g (1, 3, 4, 7, 10)	89
Beetroot, potato dumplings, blackcurrant, horseradish 220g (1, 3, 6, 7, 12) V	47

SIDE DISHES

Boston salad, yoghurt, mustard seeds 120g (7, 10, 12) V	19
Potato puree, Bursztyn cheese, egg yolk 120g (3, 7) V	19
Seasonal green vegetables 70g (7, 12) V	19

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) 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, remoulada z selera, pomidory, palone masło z kaparami 180g (1, 3, 4, 7, 9, 10, 12)	49
Tatar wołowy, żółtko, kukurydza, pachnotka 140g (1, 3, 7, 10, 12)	52
Śledź z Bornholmu, burak, jarmuż 140g (1, 4, 7, 12)	44
Kaczka, konfitura z cebuli, seler naciowy 140g (1, 3, 7, 9, 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
Liście sałat, brokuł, brukselka, wędzony halibut 180g (4, 8)	52
Kluski z truflą, kurki, kwaśna śmietana, palone masło 240g (1, 3, 7)	45
Fiskesuppe Norweska zupa rybna – dorsz, łosoś, krewetki, małże, świeży koperek 260g (2, 4, 7, 9, 14)	46

DANIA GŁÓWNE

Duszony polik wołowy, cebula, brokuły, sos pieprzowy 230g (1, 3, 7, 9, 12)	65
Smażony filet z łososia, dynia, jarmuż, sos veloute z muli 240g (3,4,7,10,12)	89
Dorsz, kapusta, fenkuł, beurre blanc z musztardą francuską 220g (1, 3, 4, 7, 10)	89
Buraki, kopytka, porzeczka, chrzan 220g (1, 3, 6, 7, 12) V	47

DODATKI

Sałata masłowa, jogurt, gorczyca 120g (7, 10, 12) V	19
Puree ziemniaczane, Bursztyn, żółtko 120g (3, 7) V	19
Zielone warzywa sezonowe 70g (7, 12) V	19

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