

MUND

TO START

Sourdough bread, salted brown butter, rapeseed oil 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 velouté, zucchini 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, chive mayonnaise, spring onion 130g (1, 3, 7, 9, 10, 12) 52

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

Prawns, cherry tomatoes, strawberries, buttermilk 140g (8, 10, 12) 44

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) 84

Pan-fried fillet of salmon, kohlrabi, kale, mussel velouté sauce 190g (1, 4, 7, 9, 12, 14) 89

Halibut, yellow beans, fish emulsion with fresh sorrel 180g (4, 6, 7, 9, 12) 139

Grilled fillet of beef, green peas, chicory 300g (1, 7, 9, 12) 159

Lompe - potato crepes, spring cabbage, dill 270g (1, 3, 6, 7, 10, 12) V 42

SIDE DISHES

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

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

Seasonal green vegetables 70g (7, 8) V 19

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, 8) V 36

Meringue, strawberries, pine sprouts 130g (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 ^{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, velouté z wędzonego pstrąga, cukinia ^{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, majonez szczypiorkowy, dymka ^{130g (1, 3, 7, 9, 10, 12)} 52

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

Krewetki, pomidorki cherry, truskawki, maślanka ^{140g (10, 12)} 44

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)} 84

Smażony fileć z łososia, kalarepa, jarmuż, sos velouté z moli ^{190g (1, 4, 7, 9, 12, 14)} 89

Halibut, żółta fasolka, sos rybno-szczawiowy ^{180g (4, 6, 7, 9, 12)} 139

Polędwica wołowa, zielony groszek, cykorja ^{300g (1, 7, 9, 12)} 159

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

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

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

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, 8)} V 36

Beza, truskawki, pędy sosny ^{130g (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 alergię pokarmową, prosimy poinformować o tym obsługę podczas składania zamówienia.