

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
Shrimps, tomatoes, Comte cheese, basil	140g (2, 7, 12)	49
Truffled dumplings, chanterelles, sour cream, brown butter	240g (1, 3, 7) V	45
Fiskesuppe		46
Norwegian fish soup - cod, salmon, prawns, mussels, fresh dill	260g (2, 4, 7, 9, 14)	

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, leek, cider, dill	220g (4, 7, 12)	99
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
Krewetki, pomidory, Comte, bazylia	^{140g} (2, 7, 12)	49
Kluski z truflą, kurki, kwaśna śmietana, palone masło	^{240g} (1, 3, 7)	45
Fiskesuppe		46
Norweska zupa rybna – dorsz, łosoś, krewetki, małże, świeży koperek	^{260g} (2, 4, 7, 9, 14)	

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, por, cydr, koper	^{220g} (4, 7, 12)	99
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.