

# MiędzyMostami

A'LA CARTE

## ZAKĄSKI | SNACKS

|   |      |
|---|------|
| <b>Bałtyckie szpryty</b> podwędzane z zielonym jabłkiem w oleju<br><b>Baltic smoked sprats</b> with green apple in oil  | 25.- |
| <b>Śledź marynowany Bismarck</b> z sałatką z ogórka małosolnego, koperku i maślanki<br><b>Marinated herring Bismarck</b> with salad of low-salt cucumber, dill and buttermilk | 25.- |
| <b>Dojrzejąca słonina</b> z musztardą z jabłka<br><b>Matured pork lard</b> with apple mustard   | 25.- |
| <b>Pasztetowa z wątróbki drobiowej</b> z ogórkami, chrust z bułki pszennej<br><b>Chicken liver pâté</b> with cucumbers, wheat breadcrumbs                                     | 25.- |
| <b>Pieczone żółte buraki</b> w glazurze octowej z pistacjami<br><b>Baked yellow beets</b> in vinegar glaze with pistachios  | 25.- |
| Selekcja 3 wybranych <b>zakąsek</b><br>Selection of 3 selected <b>snacks</b>  | 65.- |
| Selekcja 5 wybranych <b>zakąsek</b><br>Selection of 5 selected <b>snacks</b>  | 99.- |

## DANIA PIERWSZE | FIRST COURSE

|   |      |
|---|------|
| <b>Tatar z polędwicy wołowej</b> z ogórkiem małosolnym<br><b>Beef tartare</b> with low-salt cucumber  | 60.- |
| <b>Ozorki wołowe w tempurze</b> z sosem chrzanowym<br><b>Beef tongue in tempura</b> with horseradish sauce  | 48.- |
| <b>Smażony i pieczony szpik</b> z pietruszką, pomidorami i z ikra z wędzonego śledzia<br><b>Fried and baked marrow</b> with parsley, tomatoes and smoked herring roe          | 45.- |
| <b>Sałatka z cukinii i edamame</b> z grzankami czosnkowymi, vinaigrette z curry<br><b>Zucchini and edamame bean salad</b> with garlic croutons, curry vinegar                 | 41.- |
| <b>Pieczona dynia</b> z żurawiną, rokitnikiem, orzechami laskowymi, i chrupiącym jarmużem<br><b>Baked pumpkin</b> with cranberries, sea buckthorn, hazelnuts, and crispy kale | 41.- |
| <b>Krem borowikowy</b> z kwaśną śmietaną i grzankami<br><b>Boletus cream</b> with sour cream and croutons   | 35.- |
| <b>„Flaczki” z bocznikami</b> na wołowym wywarze<br><b>Our variation on tripe</b>   | 32.- |

## SELEKCJA POLSKICH KAWIORÓW | FINEST POLISH CAVIARS SELECTION

|   |       |
|---|-------|
| <b>Antonius Siberian Caviar 5*</b> 30 gr z blinami i kwaśną śmietaną<br><b>Polish Caviar Antonius Siberian 5*</b> 30 gr with blini and sour cream | 290.- |
| <b>Antonius Oscietra Caviar 5*</b> 30 gr z blinami i kwaśną śmietaną<br><b>Polish Caviar Antonius Oscietra 5*</b> 30 gr with blini and sour cream | 340.- |
| <b>Antonius Siberian Caviar 5*</b> 50 gr z blinami i kwaśną śmietaną<br><b>Polish Caviar Antonius Siberian 5*</b> 50 gr with blini and sour cream | 500.- |
| <b>Antonius Oscietra Caviar 5*</b> 50 gr z blinami i kwaśną śmietaną<br><b>Polish Caviar Antonius Oscietra 5*</b> 50 gr with blini and sour cream | 525.- |

## DANIA DRUGIE | SECOND COURSE

|  |       |
|--|-------|
| <b>Pieczony kalafior</b> , rodzynki, mięta, drożdże<br><b>Baked cauliflower</b> , raisins, mint, yeast   | 59.-  |
| <b>Polędwica wołowa</b> z pietruszką, cytryną i czosnkiem, demi glace<br><b>Beef tenderloin</b> with parsley, lemon and garlic, demi-glace souse   | 137.- |
| <b>Kotlet cielęcy</b> z kością w sosie z podgrzybkami i jeżynami (400 gr)<br><b>Veal cutlet</b> with bone in sauce with boletes and blackberries (400 gr)  | 184.- |
| <b>Schabowy z kością</b> z surówką z kalarepy, selera i jabłek, sos z zielonego pieprzu<br><b>Pork loin</b> with bone, kohlrabi, celery and apple, green pepper sauce and chives                           | 73.-  |
| <b>Filet z kaczki ze smardzami</b> nadziewanymi pasztetem z wątróbek i sosem z czarnych porzeczek<br><b>Duck fillet</b> with morels stuffed with liver pâté and blackcurrant sauce                         | 75.-  |
| <b>Halibut parowany</b> z brukselką i skorzonką w sosie z białego wina<br><b>Steamed white halibut</b> with brussels sprouts and salsify in white wine sauce   | 119.- |
| <b>Pierozki z udkami gęsimi</b> , trufkami i z pudrem z foie gras<br><b>Dumplings with goose legs</b> , truffles with foie gras powder<br>*zapytaj o wersję wegetariańską   ask about a vegetarian version | 73.-  |

## DODATKI | SIDE DISH

|   |      |
|---|------|
| <b>Ogórki małosolne</b> z mięta i koperkiem<br><b>Low-salt cucumbers</b> with mint and dill             | 18.- |
| <b>Fasolka szparagowa</b> z pietruszką i czosnkiem<br><b>Green beans</b> with parsley leaves and garlic | 16.- |
| <b>Salata masłowa</b> z sosem jogurtowym i ziołami<br><b>Butterhead lettuce</b> with yoghurt and herbs  | 15.- |
| <b>Smażona cukinia</b> z pesto, parmezan<br><b>Fried zucchini</b> with pesto, parmesan                  | 22.- |
| <b>Ziemniaki</b> z koperkiem<br><b>Potatoes</b> with dill   | 15.- |
| <b>Kluszczyki ziemniaczane</b> w złotej bulce tartej<br><b>Potato dumplings</b> in golden breadcrumbs   | 16.- |

## DESERY | DESSERTS

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>Deser dnia</b><br>Ask about the <b>dessert of the day</b>   | od 26.-<br>from 26.- |
| <b>Krem kasztanowy</b> ze śliwkami i ciastkiem słodowym<br><b>Chestnut cream</b> with plums and malt cake  | 32.-                 |
| <b>Orzeszki Babci Jasi</b> – z kremem orzechowym, lodami waniliowymi i kremem waniliowym<br>„Nut” <b>cookies</b> with <b>nut cream</b> , vanilla ice cream | 36.-                 |
| <b>Tarta figowa</b> z kremem czekoladowym<br><b>Fig tart</b> with chocolate cream  | 33.-                 |
| <b>Selekcja światowych serów</b> z krakersami domowymi i musztardą z jabłek<br><b>Selection of worldwide cheese</b> with crackers and apple mustard        | 60.-                 |

# Most

MENU DEGUSTACYJNE

|   |       |
|---|-------|
| <b>DOŚWIADCZENIE   EXPERIENCE</b><br>7 momentów   7 moments               | 390.- |
| <b>KRÓTKIE DOŚWIADCZENIE   SHORT EXPERIENCE</b><br>5 momentów   5 moments | 350.- |

|   |  |
|---|--|
| <b>WINE PAIRING</b><br>MOCNE ALKOHOLE   <b>COCTAIL PAIRING</b><br>ALCO-FREE PAIRING | 4 kieliszki 170.-   6 kieliszków 210.-<br>4 koktajle 170.-<br>4 koktajle 170.- |
|---|--|

Wszystko o degustacji znajdziesz klikając w podstronę koncept degustacyjny MOST

