

MiędzyMostami

MENU A'LA CARTE

ZAKĄSKI | SNACKS

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

DANIA PIERWSZE | FIRST COURSE

Tatar z polędwicy wołowej z ogórkiem kiszonym, zielone szparagi małosolne Beef tartare with pickled cucumber, pickled green asparagus	60.-
Ozorki wołowe w tempurze z sosem chrzanowym Beef tongue in tempura with horseradish sauce	48.-
Smażony i pieczony szpik z pietruszką, pomidorami i z ikrą z wędzonego śledzia Fried and baked bone marrow with parsley, tomatoes and smoked herring roe	45.-
Smażone zielone szparagi vinegrette verjus, orzechy, kimchi Fried green asparagus with verjus vinaigrette, nuts, kimchi	42.-
Wędzona makrela z ikrą z pstrąga tęczowego i twarogiem oraz rzodkiewką Smoked mackerel with rainbow trout roe, cottage cheese, and radish	43.-
Kaszanka gryczana "od chłopca" z cebulką karmelizowaną Buckwheat blood sausage "from the farmer" with caramelized onions	34.-
Krem borowikowy z kwaśną śmietaną i grzankami Boletus cream with sour cream and croutons	35.-
Krem chrzanowy z czosnkiem niedźwiedzim i grzankami Horseradish cream with wild garlic and croutons	32.-

SELEKCJA POLSKICH KAWIORÓW | FINEST POLISH CAVIAR SELECTION

Zapytaj nasz zespół o polecenie najlepszych polskich kawiorów Ask our team about our finest selection of polish caviars	290 – 525.-
--	-------------

DANIA DRUGIE | SECOND COURSE

Białe szparagi chałka, jajko poché, sos béarnaise White asparagus challah, poached egg, béarnaise sauce	59.-
Polędwica wołowa z pietruszką, cytryną i czosnkiem, demi glace Beef tenderloin with parsley, lemon and garlic, demi glace souse <i>*zapytaj nasz serwis o nasze sezonowane mięsa / *ask our service about our dry-aged meats</i>	137.-
Schab cielęcy ze szparagami oraz vinegrette z orzechów laskowych Veal cutlet with asparagus and hazelnut vinegrette	119.-
Schabowy z kością z surówką z kalarepy, selera i jabłek, sos z zielonego pieprzu Pork loin with bone kohlrabi, celery and apple, green pepper sauce and chives	73.-
Filet z kaczki ze smardzami nadziewanymi pasztetem z wątróbek i sosem z czarnych porzeczek Duck fillet with blackcurrant sauce and morel mushrooms stuffed with liver pâté	75.-
Parowany dorsz skrei z kapustą i skorzonką w sosie z białego wina Steamed skrei cod with cabbage and scorzonera in a white wine sauce	122.-
Pierogi z udkami gęsimi truflami i z pudrem z foie gras Dumplings with goose legs truffles with foie gras powder zapytaj o wersję wegetariańską pierogów ask about a vegetarian dumplings	73.-

DODATKI | SIDE DISH

Ogórki kiszone z miętą i koperkiem Pickled cucumbers with mint and dill	18.-
Kalarepa z maślanką Kohlrabi with buttermilk	18.-
Salata masłowa z sosem jogurtowym i ziołami Butterhead lettuce with yoghurt and herbs	15.-
Szparagi z pesto z czosnku niedźwiedziego Asparagus with wild garlic pesto	22.-
Młode ziemniaki z koperkiem New potatoes with dill	15.-
Kluseczki ziemniaczane w złotej bułce tartej Potato dumplings in golden breadcrumbs	16.-

DESERY | DESSERTS

Deser dnia / Dessert of the day	od 26.-/ from 26.-
Miodownik z miodu gryczanego galaretką miodową i lody śmietankowe Buckwheat honey cake with honey jelly and vanilla ice cream	33.-
Orzeszki Babci Jasi – z kremem orzechowym, lodami waniliowymi i kremem waniliowym „Nuts” cookies with nut cream vanilla ice cream	36.-
Tarta rabarbarowa z zapiekany kremem migdałowym z lodami śmietankowymi Rhubarb tart with baked frangipane and cream ice cream	34.-
Selekcja światowych serów z krakersami domowymi i musztardą z jabłek Selection of worldwide cheese with crackers and apple mustard	60.-

Most

MENU DEGUSTACYJNE

DOŚWIADCZENIE EXPERIENCE	390,-
7 momentów 7 moments	
KRÓTKIE DOŚWIADCZENIE SHORT EXPERIENCE	350,-
5 momentów 5 moments	
WINE PAIRING	4 kieliszki 170,- 6 kieliszków 210,-
MOCNE ALKOHOLE COCTAIL PAIRING	4 kieliszki 170,- 6 kieliszków 210,-
ALCO-FREE PAIRING	4 koktajle 150,-

