

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,-
Dojrzejąca 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,-
Salatka z bobem i smażonymi kurkami z vinegrette morelowym oraz owcza gouda Salad with broad beans and sautéed chanterelles served with apricot vinaigrette and aged sheep's milk gouda	44,-
Smażone zielone szparagi vinegrette verjus, orzechy, kimchi Fried green asparagus with verjus vinaigrette, nuts, kimchi	42,-
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,-
Krem borowikowy z kwaśną śmietaną i grzankami Boletus cream with sour cream and croutons	35,-
Krem z zielonego ogórka ze śmietaną, fenkuł oraz koprem Cucumber cream soup with sour cream, fennel and dill	32,-
Kaszanka gryczana "od chłopca" z cebulką karmelizowaną Buckwheat blood sausage "from the farmer" with caramelized onions	34,-

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

„Nasza wersja” pierogów ruskich z kwaśną śmietaną oraz ikrą z wędzonego śledzia Our take on 'dumplings' with sour cream and smoked herring caviar	70,-
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 z brokulem oraz vinegrette z orzechów laskowych Veal cutlet with broccoli and hazelnut vinegrette	119,-
Pieczony kurczak z sosem z palonego masła Roast chicken with brown butter sauce.	74,-
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 halibut z kapustą i szparagami w sosie z białego wina Steamed halibut with cabbage and asparagus in a white wine sauce	122,-
Pierozki z udkami gęsimi truflami i z pudrem z foie gras Dumplings with goose legs truffles with foie gras powder <i>zapytaj o wersję wegetariańską pierożków ask about a vegetarian dumplings</i>	73,-

DODATKI | SIDE DISH

Ogórki małosolne z miętą i koperkiem Lightly salted cucumbers with mint and dill	18,-
Kurki w śmietanie z serem grana padano Chanterelles in cream with Grana Padano cheese	29,-
Salata masłowa z sosem jogurtowym i ziołami Butterhead lettuce with yoghurt and herbs	15,-
Fasolka szparagowa z bułką tartą Green beans with breadcrumbs	18,-
Młode ziemniaki z koperkiem Baby 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,-
Truskawki w śmietanie z sorbetem truskawkowym Strawberries with cream and strawberry sorbet	32,-
Orzeszki Babci Jasi – z kremem orzechowym, lodami waniliowymi i kremem waniliowym „Nuts” cookies with nut cream vanilla ice cream	36,-
„Tiramisu” jagodowe z lodami śmietankowymi Blueberry „Tiramisu” with vanilla ice cream	44,-
Selekcja serów (do wyboru: polskie światowe) z krakersami domowymi i musztardą z jabłek Cheese selection (choice of: polish international) served with homemade crackers and apple mustard	60,-

Do rezerwacji od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5% końcowej wartości rachunku.
For reservations of 6 people and more, we include 12,5% service charge.

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,-

