

MiędzyMostami

MENU A'LA CARTE

ZAKĄSKI | SNACKS

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

DANIA PIERWSZE | FIRST COURSE

Tatar z polędwicy wołowej z ogórkiem kiszonym i małosolnym	60,-
Beef tartare with both pickled and low-salt cucumber	
Ozorki wołowe w tempurze z sosem chrzanowym	48,-
Beef tongue in tempura with horseradish sauce	
Salatka z edamame, smażonymi kurkami, vinaigrette morelowym i owczą goudą	44,-
Salad with edamame, sautéed chanterelles, apricot vinaigrette and aged sheep's milk gouda	
Kolorowe pomidory z nektarynką w dressingu z pieczonego czosnku, serem stracciatella i szalotką	42,-
Mixed-colour tomatoes with nectarine in roasted garlic dressing, stracciatella cheese and shallot	
Smażony i pieczony szpik z pietruszką, pomidorami i z ikrą z wędzonego śledzia	45,-
Fried and baked bone marrow with parsley, tomatoes and smoked herring roe	
Krem borowikowy z kwaśną śmietaną i grzankami	35,-
Boletus cream soup with sour cream and croutons	
Krem z zielonego ogórka ze śmietaną, fenkulem oraz koprem	32,-
Cucumber cream soup with sour cream, fennel and dill	
Kaszanka gryczana "od chłopą" z cebulką karmelizowaną	34,-
Buckwheat blood sausage "from the farmer" with caramelized onion	

SELEKCJA POLSKICH KAWIORÓW | FINEST POLISH CAVIAR SELECTION

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

DANIA DRUGIE | SECOND COURSE

„Nasza wersja” pierogów ruskich z kwaśną śmietaną i ikrą z wędzonego śledzia	70,-
Our take on dumplings with sour cream and smoked herring roe	
Polędwica wołowa z pietruszką, cytryną i czosnkiem, demi glace	137,-
Beef tenderloin with parsley, lemon and garlic, demi glace sauce	
zapytaj nasz serwis o nasze sezonowane mięsa ask our service about our dry-aged meats	
Schab cielęcy z brokulem oraz vinaigrette z orzechów laskowych	119,-
Veal cutlet with broccoli and hazelnut vinaigrette	
Pieczony kurczak z sosem z palonego masła	74,-
Roast chicken with brown butter sauce	
Filet z kaczki ze smardzami nadziewanymi pasztetem z wątróbek i sosem z czarnych porzeczek	75,-
Duck fillet with blackcurrant sauce and morel mushrooms stuffed with liver pâté	
Parowany turbot z kapustą i fasolką szparagową w sosie z białego wina	122,-
Steamed turbot with cabbage and asparagus bean in a white wine sauce	
Pierogi z udkami gęsimi, trufkami i z pudrem z foie gras	73,-
Dumplings with goose legs, truffles and foie gras powder	

DODATKI | SIDE DISH

Ogórki małosolne z miętą i koperkiem	18,-
Low-salt cucumbers with mint and dill	
Kurki w śmietanie z serem Grana Padano	29,-
Chanterelles in cream with Grana Padano cheese	
Salata masłowa z sosem jogurtowym i ziołami	15,-
Butterhead lettuce with yoghurt and herbs	
Fasolka szparagowa z bułką tartą	18,-
Asparagus bean with breadcrumbs	
Młode ziemniaki z koperkiem	15,-
Baby potatoes with dill	
Kluseczki ziemniaczane w złotej bulce tartej	16,-
Potato dumplings in golden breadcrumbs	

DESERY | DESSERTS

Orzeszki Babci Jasi – z kremem orzechowym, lodami waniliowymi i kremem waniliowym	32,-
„Nuts” cookies with nut cream vanilla ice cream	
Jeżyny z kruszonką mleczną i sorbetem jeżynowym	36,-
Blackberries with milk crumble and blackberry sorbet	
„Tiramisu” jagodowe z lodami śmietankowymi	44,-
Bilberry „Tiramisu” with vanilla ice cream	
Selekcja serów (do wyboru: polskie światowe) z krakersami domowymi i musztardą z jabłek	60,-
Cheese selection (choice of: polish world) served with homemade crackers and apple mustard	
Deser dnia Dessert of a day	od 26,- from 26,-

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,-

