

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	
Smażone podgrzybki z serem straciatella, orzechami, pieczonym czosnkiem i grzankami	44
Fried bay bolete with straciatella, nuts, garlic and croutons	
Pieczona dynia ze smażonym jarmużem, konfiturą z żurawiny i orzechami	42
Roasted pumpkin with fried kale, cranberry and nuts	
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	
Kaszanka gryczana "od chłopca" z cebulką karmelizowaną	34
Buckwheat blood sausage "from the farmer" with caramelized onion	
Krem borowikowy z kwaśną śmietaną i grzankami	35
Boletus cream soup with sour cream and croutons	
Klasyczna zupa cebulowa z parmezanem i kozią goudą	32
Classic onion soup with parmesan and goat gouda	

SELEKCJA POLSKICH KAWIORÓW | FINEST POLISH CAVIAR SELECTION

Zapytaj nasz zespół o polecenie najlepszych polskich kawiorów	290
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 vinegrette orzechowym	119
Veal cutlet with broccoli and nutty vinegrette	
Pieczony kurczak z sosem z palonego masła i fasolką	74
Roast chicken with brown butter sauce and bean	
Filet z kaczki ze smardzami nadziewanymi pasztetem z wątróbek	75
i sosem z czarnych porzeczek	
Duck fillet with blackcurrant sauce and morel mushrooms stuffed with liver pâté	
Parowany halibut z kapustą i brukselką w sosie z białego wina	122
Steamed halibut with cabbage and brussel sprouts 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

Kapusta pieczona glazurowana z koperkiem	18
Glazed baked cabbage with 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	
Brukselka gotowana z bułką tartą	18
Brussel sprouts with breadcrumbs	
Gotowane ziemniaki z koperkiem	15
Boiled potatoes with dill	
Kluski ziemniaczane w złotej bułce tartej	16
Potato dumplings in golden breadcrumbs	
Podgrzybki w occie naszego wyrobu	19
Bay bolete mushrooms in vinegar	

DESERY | DESSERTS

Orzeszki Babci Jasi – z kremem orzechowym, lodami waniliowymi i kremem waniliowym	36
„Nuts” cookies with nut cream vanilla ice cream	
Maliny z kruszonką mleczną i lodami nugatowymi	36
Raspberries with milk crumble and nougat ice cream	
Deser dnia Dessert of a day	od 26 from 26
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	

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.-

