

MiędzyMostami

MENU A'LA CARTE

ZAKĄSKI | SNACKS

Jajka w majonezie z czosnku niedźwiedziego z orzechowym chili Eggs with wild garlic mayonnaise with chili-infused nut crumble	25
Chrupiący policzek wołowy z ćwikłą Crispy beef cheek with horseradish beetroot	25
Dojrzewająca słonina z musztardą z jabłka Matured pork lard with apple mustard	25
Pieczone żółte buraki w glazurze octowej z pistacjami Baked yellow beets in vinegar glaze with pistachios	25
Paszetowa z wątróbki drobiowej z ogórkami, chrust z bułki pszennej Chicken liver pâté with cucumbers, wheat breadcrumbs	25
Selekcja 3 wybranych zakąsek 3 snacks of choice	65
Selekcja 5 wybranych zakąsek 5 snacks of choice	99

DANIA PIERWSZE | FIRST COURSES

Tatar z polędwicy wołowej z ogórkiem kiszonym i oliwą szczypiorkową Beef tartare with pickled cucumber and spring onion oil	60
Śledź marynowany Bismarck z sałatką z ogórka małosolnego, koperku i maślanki Marinated herring Bismarck with salad of low-salt cucumber, dill and buttermilk	44
Smażone boczniki z serem straciatella, orzechami, pieczonym czosnkiem i chrustem Fried oyster mushrooms with straciatella, nuts, garlic and croutons	44
Sałatka radicchio castelfranco z serem i winegret z czerwonej pomarańczy Castelfranco radicchio salad with cheese and red orange vinaigrette	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
Kaszanka gryczana "od chłopa" z cebulką karmelizowaną Buckwheat blood sausage "from the farmer" with caramelized onion	35
Krem szczawiowy z ziemniakiem i jajkiem Sorrel cream soup with potato and egg	29
Krem z karczocha z parmezanem, tartą truflą i oliwą truflową Artichoke cream soup with parmesan, shaved truffle and truffle oil	40

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
--	-----

DANIA DRUGIE | SECOND COURSE

„Nasza wersja” pierogów ruskich z kwaśną śmietaną i zielonymi szparagami Our take on dumplings with sour cream and green asparagus	58
Polędwica wołowa z pietruszką, cytryną i czosnkiem, demi glace 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	145
Comber jagnięcy z brokulem oraz vinegrette orzechowym Lamb rack with broccoli and nutty vinegrette	124
Zraz cielęcy z boczkiem i ogórkiem konserwowym na puree ziemniaczanym Veal roulade with bacon and sour pickle served on mashed potatoes	93
Filet z kaczką ze smardzami nadziewanymi pasztetem z wątróbek i sosem z czarnych porzeczek Duck fillet with blackcurrant sauce and morel mushrooms stuffed with liver pâté	82
Parowany halibut z młodą kapustą i szparagami w sosie z białego wina Steamed halibut with young cabbage and asparagus in a white wine sauce	145
Pierogi z udkami gęsimi , trufkami i z pudrem z foie gras Dumplings with goose legs , truffles and foie gras powder	73
Kotlet de volaille z kością na puree z pietruszki Bone-in chicken de volaille with parsley root purée	72

DODATKI | SIDE DISH

Kapusta pieczona glazurowana z koperkiem Glazed baked cabbage with dill	18
Zielone szparagi z czosnkiem niedźwiedzim i sosem holenderskim Green asparagus with wild garlic and Hollandaise sauce	29
Białe szparagi z serem Taleggio i orzechami White asparagus with Taleggio cheese and nuts	29
Salata masłowa z sosem jogurtowym i ziołami Butterhead lettuce with yoghurt and herbs	15
Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem i oliwą koperkową Mashed potatoes with chives and dill oil	17
Kluszczyki ziemniaczane w złotej bułce tartej Potato dumplings in golden breadcrumbs	19
Młode marchewki z sezamem i szczypiorkiem Young carrots with sesame and chives	19
Ogórki małosolne z mięsowym twarogiem Lightly pickled cucumbers with mint curd cheese	19

DESERY | DESSERTS

Orzeszki Babci Jasi – z kremem orzechowym, lodami waniliowymi i kremem waniliowym „Nuts” cookies with nut cream vanilla ice cream	36
Nasza wersja tortu szwarcwaldzkiego z mussem czekoladowym, wiśniami, biszkoptem migdałowym i lodami z czekolady belgijskiej Our take on Schwarzwald cake with chocolate mousse, cherries, dacquoise and belgian chocolate ice cream	36
Deser dnia Dessert of a day	od 36 from 36
Selekcja serów (do wyboru: polskie światowe) z krakersami domowymi i musztardą z jabłkiem Cheese selection (choice of: polish world) served with homemade crackers and apple mustard	60

Most

MENU DEGUSTACYJNE

DOŚWIADCZENIE | EXPERIENCE 490,-

8 momentów | 8 moments

KRÓTKIE DOŚWIADCZENIE | SHORT EXPERIENCE 450,-

5 momentów | 5 moments

WINE PAIRING | 6 kieliszków 250,-
MOCNE ALKOHOLE | COCTAIL PAIRING | 6 kieliszków 250,-
ALCO-FREE PAIRING

