

MiędzyMostami

MENU A'LA CARTE

ZAKĄSKI | SNACKS

Jajka w majonezie z czosnku niedźwiedziego z orzechowym chili	25
Eggs with wild garlic mayonnaise with chili-infused nut crumble	
Chrupiący policzek wołowy z ćwikłą	25
Crispy beef cheek with horseradish beetroot	
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 COURSES

Tatar z polędwicy wołowej z ogórkiem kiszonym i oliwą szczypiorkową	60
Beef tartare with pickled cucumber and spring onion oil	
Śledź marynowany Bismarck z sałatką z ogórka małosolnego, koperku i maślanki	44
Marinated herring Bismarck with salad of low-salt cucumber, dill and buttermilk	
Smażone boczniki z serem straciatella, orzechami, pieczonym czosnkiem ini	44
Fried oyster mushrooms with straciatella, nuts, garlic and croutons	
Kolorowe pomidory z nektarynką, bazylią i serem straciatella	42
Tomato salad with nectarine, basil, and straciatella	
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	35
Buckwheat blood sausage "from the farmer" with caramelized onion	
Krem z kurek i moreli z grzankami i pianą mleczną	40
Chanterelle and apricot cream soup with croutons and milk foam	
Krem z karczocha z parmezanem, tartą truflą i oliwą truflową	40
Artichoke cream soup with parmesan, shaved truffle and truffle oil	

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 bobem	58
Our take on dumplings with sour cream and broad beans	
Polędwica wołowa z pietruszką, cytryną i czosnkiem, demi glace	159
Beef tenderloin with parsley, lemon, garlic, demi glace sauce	
zapytaj nasz serwis o nasze sezonowane mięsa ask our team about our dry-aged meats	
Comber jagnięcy z brokulem oraz vinaigrette orzechowym	124
Lamb rack with broccoli and nutty vinaigrette	
Żebro wołowe z puree ziemniaczanym i sosem demi glace	93
Beef rib with mashed potatoes and demi glace sauce	
Filet z kaczki ze smardzami nadziewanymi pasztetem z wątróbek	82
i sosem z czarnych porzeczek	
Duck fillet with blackcurrant sauce and morel mushrooms stuffed with liver pâté	
Parowany halibut z młodą kapustą i fasolką szparagową w sosie z białego wina	155
Steamed halibut with new cabbage and string beans in a white wine sauce	
Knedle z kurkami, truflą, słonecznikiem, pistacjami i szczypiorkiem	74
Dumplings with chanterelles, truffle, sunflower seeds, pistachios and chives	
Kotlet de volaille z kością z puree z pietruszki	78
Bone-in chicken de volaille with parsley root purée	
DODATKI SIDE DISH	
Mizeria z pomidorów i szalotki z kwaśną śmietaną i bazylią	18
Sliced tomato salad with shallot onion and sour cream with basil	
Ogórki małosolne z twarogiem i miętą	19
Lightly pickled cucumbers with curd cheese and mint	
Salata masłowa z sosem jogurtowym i ziołami	15
Butterhead lettuce with yogurt dressing and herbs	
Fasolka szparagowa z tapenadą z oliwek	19
String beans with olive tapenade	
Młode polskie ziemniaki z koperkiem i masłem	17
New potatoes with dill weed and butter	
Kluseczki ziemniaczane w złotej bułce tartej	19
Potato dumplings in golden breadcrumbs	
Młode marchewki z sezamem i szczypiorkiem	19
Young carrots with sesame and chives	

DESERY | DESSERTS

Orzeszki Babci Jasi z kremem orzechowym, lodami i kremem waniliowym	38
“Nut” cookies with hazelnut cream, vanilla ice cream and vanilla cream	
Truskawki ze śmietaną z miodem dolnośląskim i sorbetem truskawkowym	38
Strawberries and cream with lower silesian honey and strawberry sorbet	
Deser dnia	od 38 from 38
Dessert of the day	
Selekcja serów (do wyboru: polskie światowe)	60
z krakersami domowymi i musztardą jabłkową	
Cheese selection (choice of: polish international)	
served with homemade crackers and apple mustard	

Most

MENU DEGUSTACYJNE

DOŚWIADCZENIE EXPERIENCE	490,-
8 momentów 8 moments	
WINE PAIRING	250,-
MOCNE ALKOHOLE COCTAIL PAIRING	250,-
ALCO-FREE PAIRING	

