

Lunch Menu

2 DANIA - 89 PLN

3 DANIA - 115 PLN

Przystawki

Marynowany burak

Syrop z pędów sosny / Ser Jura Bleu / Pistacje ^{7,12}

Matjas holenderski

Kiszony czosnek niedźwiedzi / Piklowana rzepa
Olej rzepakowy ^{1,3,4,6,7,9}

Smażone krewetki

Risotto cytrynowo-homarowe / Koper włoski

Wolno pieczony rostbef wołowy

Mus z bakłażana z kawą / Sos chimichuri
Piklowana cebulka

Zupy

Velute z leśnych grzybów

Kluseczki grzybowe / Oliwa majerankowa ^{1,3,7,9}

Kapuśniak na gęsinie

Majeranek / Okrasa z cebuli

Dania Główne

Łosoś „MOWI”

Cytrynowe risotto / Sos z pieczonej papryki ^{1,2,4,6,7,9,10}

Smażony Halibut

Kremowe ziemniaki / Warzywa w emulsji maślanej
Sos holenderski

Kacze udo confit

Buraczane coulis / Ciepła sałatka z soczewicy
i buraka / Sos z czerwonego wina ^{1,6,7,8,9,11}

Sznycel cielęcy / + 25 PLN

Anchovies / Grillowana cytryna
Sałatka ziemniaczana / Mizeria

Domowy makaron z świeżą truflą

Sos maślany z truflą / Olej z orzecha laskowego ^{1,3,7,9}

Desery

Mus z Palonego Maśła

Sorbet z Mirabelki / Aronia ^{1,3,5,7,8,11}

Pleśniak z Porzeczką

Beza / Sos Waniliowy ^{1,3,7}

Uczyń Swój Lunch Wyjątkowym

Mięsa z grilla

Antrykot z polskiej jałowki

79 PLN / 100G

Polędwica wołowa

65 PLN / 100G

Sosy

12 PLN KAŻDY

Sos Holenderski ^{1,3,7,10}

Jus Truflowy

Dodatki

21 PLN KAŻDY

Ogrodowe sałaty z ziołami i sosem koperkowym ^{7,10}

Szpinak z leśnymi grzybami w emulsji maślanej ⁷

Kiszony ogórek z miodem i koperkiem

pieczone ziemniaki z maślanką i oliwą szczypiorkową ⁷

Maślane ziemniaki ze szczypiorkiem ⁷

Sos pieprzowy ^{1,6,7,9,10}

Jus tymiankowy ^{1,6,7,9,10}

Spożywanie surowego lub niedożywionego mięsa, owoców morza, jajek oraz niepasteryzowanego mleka zwiększa ryzyko chorób układu pokarmowego. Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, jesteśmy do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej. Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony. Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.

Lunch Menu

2 COURSE - 89 PLN

3 COURSE - 115 PLN

Starters

Marinated Beetroot

Pine Shoot Syrup / Jura Bleu Cheese / Pistachio ^{7,12}

Dutch Matjes Herring

Pickled Wild Garlic / Rapeseed Oil

Pickled Turnip ^{1,3,4,6,7,9}

Fried Shrimps

Lobster-Lemon Risotto / Fennel

Slow-Roasted Beef

Eggplant-Coffee Mousse / Chimichurri Sauce

Pickled Onion

Soups

Wild Mushroom Velouté

Mushroom Dumplings / Marjoram Oil ^{1,3,7,9}

Cabbage Soup with Goose

Marjoram / Onion "Okrasa"

Main Courses

„MOWI" Salmon

Lemon Risotto / Roasted Bell Pepper Sauce ^{1,2,4,6,7,9,10}

Pan-Fried Halibut

Creamy Potatoes / Vegetables in Butter Emulsion

Hollandaise Sauce

Confit Duck Leg

Beetroot Coulis / Warm Lentil & Beetroot Salad

Red Wine Sauce ^{1,6,7,8,9,11}

Veal Schnitzel / + 25 PLN

Anchovies / Grilled Lemon / Potato Salad

Cucumber with Sour Cream

Homemade Pasta with Fresh Truffle

Creamy Truffle Sauce / Hazelnut Oil ^{1,3,7,9}

Desserts

Burnt Butter Mousse

Mirabelle Plum Sorbet / Aronia Berry ^{1,3,5,7,8,11}

"Pleśniak" Polish Mold Cake

Currant / Meringue ^{1,3,7}

Elevate Your Lunch Experience

From the Grill

Polish Heifer Ribeye

79 PLN / 100G

Beef Tenderloin

65 PLN / 100G

Sauces

12 PLN EACH

Sos Holenderski ^{1,3,7,10}

Jus Truflowy

Sides

21 PLN EACH

Mixed Salad / Herbs / Dill Dressing ^{7,10}

Spinach / Wild Mushrooms / Butter Emulsion ⁷

Pickled Cucumber / Honey / Dill

Baked Potatoes / Buttermilk / Chive Oil ⁷

Creamy Potatoes / Chives ⁷

Peppercorn Sauce ^{1,6,7,9,10}

Thyme Jus ^{1,6,7,9,10}

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion.

A 12,5% service charge will be added to each bill.