

# Lunch Menu

2 DANIA - 89 PLN

3 DANIA - 115 PLN

## Przystawki / 55 PLN KAŻDA

### Kremowa burrata

Marynowane boczniki / Salsa z orzechów z youzu <sup>7,8</sup>

### Łosoś „MOWI”

Domowy Crème Fraîche / Cytrusy

Sos z pachnotki <sup>1,4,6,7,11</sup>

### Medaliony wołowe

Sos z orzeszków ziemnych / Szczypiorek

Jalapeño <sup>1,3,5,6,7,8</sup>

### Pierogi z kaczką

Emulsja żurkowa / Prażona cebulka z orzechami <sup>1,3,7,9,12</sup>

## Zupy / 39 PLN KAŻDA

### Zupa z kiszzonego szczawiu na wędzonce

Kremowe ziemniaki / Jajko

Boczek dojrzewający <sup>1,3,6,7,9</sup>

### Zupa rybna z mlekiem kokosowym

Soczewica / Pomidory / Kolendra <sup>1,2,4,6,7,9,10,11</sup>

## Dania Główne / 89 PLN KAŻDE

### Linguine z krewetkami i cukinią

Oliwa z czosnku pieczonego / Rukola <sup>1,2,3,7</sup>

### Okoń morski z grilla

Tłuczony seler z orzechami

Palone masło z krewetkami i kaparami <sup>1,4,7,9</sup>

### Gicż jagnięca

Mus z ciecierzycy / Ziołowa sałatka

Sos śliwkowy <sup>1,6,7</sup>

### Kurczak supreme

Kremowe ziemniaki / Dziki brokuł

Jus tymiankowy <sup>1,5,7</sup>

## Desery / 45 PLN KAŻDY

### Mus z Palonego Masła

Sorbet z Mirabelki / Aronia <sup>1,3,5,7,8,11</sup>

### Pleśniak z Porzeczką

Beza / Sos Waniliowy <sup>1,3,7</sup>

# 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 <sup>1,3,7,10</sup>

### Jus Truflowy

## Dodatki / 21 PLN KAŻDY

### Ogrodowe sałaty z ziołami i sosem koperkowym <sup>7,10</sup>

### Szpinak z leśnymi grzybami w emulsji maślanej <sup>7</sup>

### Kiszony ogórek z miodem i koperkiem

### Pieczone ziemniaki z maślanką i oliwą szczypiorkową <sup>7</sup>

### Maślane ziemniaki ze szczypiorkiem <sup>7</sup>

### Sos pieprzowy <sup>1,6,7,9,10</sup>

### Jus tymiankowy <sup>1,6,7,9,10</sup>

Spożywanie surowego lub niedogotowanego 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 / 55 PLN EACH

### Creamy Burrata

Marinated Oyster Mushroom / Nut & Yuzu Salsa <sup>7,8</sup>

### „MOWI” Salmon

Homemade Crème Fraîche / Citrus  
Shiso Sauce <sup>1, 4, 6, 7, 11</sup>

### Beef Medallions

Peanut Sauce / Chives / Jalapeño <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8</sup>

### Duck Pierogi

Žurek Emulsion / Roasted Onion with Nuts <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup>

## Soups / 39 PLN EACH

### Pickled Sorrel Soup

Smoked Meat / Creamy Potatoes / Egg  
Aged Bacon <sup>1, 3, 6, 7, 9</sup>

### Fish Soup

Coconut Milk / Lentil / Tomato / Coriander <sup>1, 2, 4, 6, 7, 9, 10, 11</sup>

## Main Courses / 89 PLN EACH

### Shrimp & Zucchini Linguine

Roasted Garlic Oil / Arugula <sup>1, 2, 3, 7</sup>

### Grilled Sea Bass

Mashed Celery with Nuts  
Shrimp & Caper Burnt Butter <sup>1, 4, 7, 9</sup>

### Lamb Shank

Chickpea Mousse / Herb Salad  
Plum Sauce <sup>1, 6, 7</sup>

### Chicken Supreme

Creamy Potatoes / Wild Broccoli  
Thyme Jus <sup>1, 5, 7</sup>

## Desserts / 45 PLN EACH

### Burnt Butter Mousse

Mirabelle Plum Sorbet / Aronia Berry <sup>1, 3, 5, 7, 8, 11</sup>

### “Pleśniak” Polish Mold Cake

Currant / Meringue <sup>1, 3, 7</sup>

# Elevate Your Lunch Experience

## From the Grill

### Polish Heifer Ribeye

79 PLN / 100G

### Beef Tenderloin

65 PLN / 100G

## Sauces

12 PLN EACH

### Hollandaise Sauce <sup>1, 3, 7, 10</sup>

### Truffle Jus

## Sides

21 PLN EACH

### Mixed Salad / Herbs / Dill Dressing <sup>7, 10</sup>

### Spinach / Wild Mushrooms / Butter Emulsion <sup>7</sup>

### Pickled Cucumber / Honey / Dill

### Baked Potatoes / Buttermilk / Chive Oil <sup>7</sup>

### Creamy Potatoes / Chives <sup>7</sup>

### Peppercorn Sauce <sup>1, 6, 7, 9, 10</sup>

### Thyme Jus <sup>1, 6, 7, 9, 10</sup>

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.