

## PRZYSTAWKI STARTERS

### ŚLEDŹ W ŚMIETANIE 35 zł

HERRING IN CREAM

matias holenderski / śmietana / kompresowane jabłko / cebula / oliwa ziołowa  
*matjes herring / cream / compressed apple / onion / herbal oil*

### BURRATA DI BUFALLA 29 zł

BURRATA DI BUFALLA

Oliwki Riviera / winogrona / oliwa  
*Riviera olives / grapes / olive oil*

### POMIDOR BAWOLE SERCE 27 zł

BEEFSTEAK TOMATO

consommé pomidorowe / crème fraiche / piklowana szalotka / koper ogrodowy  
*tomato consommé / crème fraiche / pickled shallot / dill*

### TATAR Z ŁOSOSIA 49 zł

SALMON TARTARE

awokado / crème fraiche / chilli / kolendra  
*avocado / creme fraiche / cholli / coriander*

### CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 55 zł

SIRLOIN CARPACCIO

Parmezan / oliwki Riviera / kapary / rukola / pomidory cherry  
*Parmesan / Riviera olives / capers / arugula / cherry tomatoes*

### SMAKUJE CI NASZE PIECZYWO?

Zabierz duży bochenek ze sobą do domu!

24zł



## ZUPY SOUPS

### SEZONOWA ZUPA DNIA 21 zł

SEASON SOUP OF THE DAY

Zapytaj nas co dzisiaj mamy  
*Ask us what we offer today*

## SAŁATY SALADS

### SAŁATKA Z KURCZAKIEM S.V. 41 zł

CHICKEN S.V. SALAD

sałata rzymska / pikantna wiśnia / boczek / aioli / pieczywo  
*romaine lettuce / spicy cherry / bacon / aioli / bread*

### BULION DROBIOWY 24 zł

CHICKEN BROTH

domowy makaron / jajko Mollet / warzywa  
*homemade pasta / Mollet egg / vegetables*

### SAŁATKA Z KREWETKAMI 46 zł

SHRIMP SALAD

melon / cytrusy / orzeszki pinii / dressing limonkowy  
*melon / citrus / pinia nuts / lime dressing*

### PIKANTNA ZUPA RYBNA 39 zł

SPICY FISH SOUP

ryby morskie / mule / oliwa chilli  
*sea fish / mules / chilli olive oil*

## MAKARONY PASTA

### TAGLIOLINI 36 zł

#### TAGLIOLINI

zielona emulsja ze szczawiu i czosnku niedźwiedziego /  
pomidory cherry / Parmezan  
*green butter sauce with sorrel and bear garlic / cherry  
tomatoes / Parmesan*

### RISOTTO 39 zł

#### RISOTTO

crème fraiche / młotkowany pieprz / włoska  
dojrzewająca słonina  
*crème fraiche / hammered pepper / Lardo*

### ROSETTE 43 zł

#### ROSETTE

prosciutto cotto / ricotta / szpinak / sos maślany  
z Parmezanem  
*prosciutto cotto / ricotta / spinach / butter sauce with  
Parmesan*

### TORTELLINI Z RAKAMI I KEWETKAMI 59 zł

#### CRAYFISH AND SHRIMP TORTELLINI

farsz z szyszek rakowych i krewetek / bisque z raków /  
kawior z troci  
*crayfish and shrimp stuffing / crayfish bisque / trout  
caviar*

### MŁODNIKOWA ITALIA 58 zł

#### LITTLE ITALY

tagliolini al nero di seppia / krewetki / mule /  
kalmary / sos maślany / chilli  
tagliolini al nero di seppia / *prawns / clams /  
calamari / butter sauce / chilli*

## LUNCH W MŁODNIKU?

W tygodniu serwujemy 2-daniowy lunch  
w cenie **39 zł**

Lunch podajemy w godzinach  
12:00-16:00 od wtorku do piątku.

**NA KAŻDY TYDZIEŃ PRZYGOTOWUJEMY  
COŚ NOWEGO!**

## DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

### STEK Z KALAFIORA 37 zł

#### CAULIFLOWER STEAK

puree z kalafiora / salsa z pomidorów i ziaren  
*cauliflower puree / tomato and seeds salsa*

### BRIOSZKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ 45 zł

#### PULLED PORK BRIOCHIE

maślana briozka naszego wypieku / piklowana  
czerwona kapusta / spicy mayo  
*homemade pumpkin brioche / pickled red cabbage /  
spicy mayo*

### SZNYCEL CIEŁĘCY 55 zł

#### VEAL SCHNITZEL

puree ziemniaczane / mizeria z ogórków świeżych  
i małosolnych / grillowana cytryna  
*potato puree / cucumber cream salad / grilled lemon*

### KACZE UDKO KONFITOWANE 65 zł

#### DUCK LEG CONFIT

kopytka z truflą / grillowana biała kapusta / demi-glace  
truflowy  
*truffle dumplings / grilled white cabbage / truffle demi-  
glace*

#### TYLKO W WEEKENDY

### ROLADA WOŁOWA 58 zł

#### TRADITIONAL BEEF ROLL

kluski śląskie / modra kapusta / sos  
pieczeniowy  
*dumplings / red cabbage / gravy*

### STEK Z ANTRYKOTU SEZONOWANEGO 109 zł

#### SEASONED ENTRECOTE STEAK

pieczony batat / sos berneński / grillowane warzywa  
sezonowe  
*baked sweet potato / béarnaise sauce / grilled seasonal  
vegetables*

### STEK Z POLĘDWICY 135 zł

#### SIRLOIN STEAK

ziemniak z gzikiem / grillowane warzywa sezonowe /  
pieprzowy demi-glace  
*potato with cottage cheese / grilled seasonal vegetables  
/ pepper demi-glace sauce*



# RYBY I OWOCE MORZA

## FISH AND SEAFOOD

DOSTĘPNE OD CZWARTKU

### ŚWIEŻE MULE 48 zł

MULES

sos maślany / czosnek / szalotka / białe wino / chilli / domowa ciabatta  
*butter sauce / garlic / scallion / white wine / chilli / ciabatta bread*

### MACKA OŚMIORNICY 85 zł

OCTOPUS

ziemniak francuski / sos maślany / chorizo / oliwki Riviera / szczypiorek  
*french potato / butter sauce / chorizo / Riviera olives / chive*

### FILET Z HALIBUTA 69 zł

HALIBUT FILLET

puree selerowe / pak choi / musztarda porzeczkowa / puder z boczku  
*celery puree / pak choi / currant mustard / bacon powder*

## DESERY

### DESSERTS

### CIASTO NASZEGO WYPIEKU 21 zł

CAKE

Zapytaj co dzisiaj mamy  
*Ask us what we offer today*

### TIRAMISU 27 zł

TIRAMISU

### LAS 25 zł

FOREST

owoce leśne / krem mascarpone  
*forest fruit / mascarpone cream*

### FONDANT CZEKOLADOWY 35 zł

CHOCOLATE FONDANT

lody kawowe / jogurt naturalny  
*coffee ice cream / natural yogurt*

## MENU DZIECIĘCE KIDS MENU

### ROSOŁEK 16 zł

CHICKEN-BEEF BROTH

domowy makaron  
*homemade noodles*

### MAKARON 25 zł

PASTA

tagliolini / sos maślany / Parmezan  
*tagliolini / buttermilk sauce / Parmesan*

### FILECIK Z KURCZAKA 27 zł

CHICKEN FILLET

kopytka / młoda marchewka / sos parmezanowy  
*dumplings / carrot salad / Parmesan sauce*

### LODY 12 zł

ICE CREAM

dwie porcje świeżo wyrabianych lodów  
*two ice-cream scoops*

### BABYCCINO 12 zł

BABYCCINO

spienione mleko / pianki marshmallow / czekolada  
*foamed milk / marshmallows / chocolate*