

PRZYSTAWKI STARTERS

MATJAS W ŚMIETANIE 35 zł

HERRING IN CREAM

matjas holenderski / śmietana / ziemniak
gotowany / jabłko / cebula
matjes herring / cream / potato / apple / onion

CARPACCIO Z BURAKA 32 zł

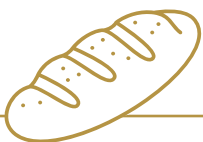
BETROOT CARPACCIO

twaróg wędzony / orzechy nerkowca / piklowany burak /
dressing balsamico
*smoked cottage cheese / cashew / pickled beetroot /
balsamico dressing*

SMAKUJE CI NASZE PIECZYWO?

Zabierz duży bochenek ze
sobą do domu!

24zł



SAŁATY SALADS

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 43 zł S.V.

CHICKEN S.V. SALAD

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

SAŁATKA Z KREWETKAMI 49 zł

SHRIMP SALAD

sałata rzymska / krewetki 16/20 5szt. / salsa
mango z chilli / kolendra / nerkowca
*romaine lettuce / shrimps 16/20 5szt. /
mango-chilli salsa / coriander / cashew*

PLACEK ZIEMNIACZANY Z 38 zł PODWĘDZANYM ŁOSOSIEM

POTATO PANCAKE WITH SMOKED SALMON

łosoś z naszej wędzarni / ziołowy crème fraiche / kawior
house-smoked salmon / herbal crème fraiche / caviar

TATAR Z ŁOSOSIA 49 zł

SALMON TARTARE

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

TATAR Z POŁĘDWICY 49 zł WOLOWEJ

BEEF SIRLOIN TARTARE

żółtko / szalotka / ogórek / musztarda /
marynowany podgrzybek
*yolk / shallot / cucumber / mustard / pickled
bay bolete*

ZUPY SOUPS

SEZONOWA ZUPA DNIA 23 zł

SEASON SOUP OF THE DAY

Zapytaj nas co dzisiaj mamy
Ask us what we offer today

BULION DROBIOWY 24 zł

CHICKEN BROTH

domowy makaron / warzywa
homemade pasta / vegetables

ŻUREK NA WĘDZONCE 29 zł

TRADITIONAL ŻUREK

żur na naszym zakwasie / ziemniaki gniecione /
jajko / boczec
sour rye / mashed potato / egg / bacon

MAKARONY PASTA

ROSETTE 45 zł

ROSETTE

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

PACCHERI Z BAKŁAŻANEM I BURRATĄ 49 zł

PACCHERI WITH AUBERGINE AND BURRATA

pomidory San Marzano / pecorino
San Marzano tomatoes / pecorino

RAVIOLI Z SZARPANĄ KACZKĄ 55 zł

PULLED DUCK RAVIOLI

żurawina / piklowana dynia / demi glace
cranberry / pickled pumpkin / demi glace

ŁAZANKI 47 zł

POLISH ŁAZANKI

wyrabiany przez nas makaron / liście kapusty kiszzonej / sos borowikowy
homemade pasta / sauerkraut / boletus sauce

MŁODNIKOWA ITALIA 63 zł

LITTLE ITALY

spaghetti al nero di seppia / krewetki / mule / kalmary / sos maślany / chilli
spaghetti 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

DZIKI BROKUŁ 39 zł

WILD BROCCOLI

sos holenderski / parmezan / kruszonka z chleba / orzeszki pinii
hollandaise sauce / parmesan / breadcrumbs / pine nuts

SZNYCEL CIEŁĘCY 58 zł

VEAL SCHNITZEL

ziolowe puree ziemniaczane / kiszony burak z gorczycą i musztardą Dijon / grillowana cytryna
potato puree with herbs / pickled beetroot with mustard / grilled lemon

BELGIAN BLUE BURGER 53 zł

BELGIAN BLUE BURGER

wołowina rasy Belgian Blue 150g / pancetta / mimolette / chutney cebulowy / spicy mayo / bułka naszego wypieku / grubo krojone frytki
Belgian Blue beef 150g / pancetta / mimolette / onion chutney / spicy mayo / homemade bun / thick-cut fries

GOŁONKO W GLAZURZE PIWNEJ 58 zł

PORK KNUCKLE

panczkraut / demi-glace z gorczycą / glazura z Kozłaka
sauerkraut with baked potatoes / mustard demi-glace / dark beer glaze

TYLKO W WEEKENDY

ROLADA WOŁOWA 59 zł

TRADITIONAL BEEF ROLL

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

KACZE UDKO 65 zł

DUCK LEG

puree z pieczonego jabłka / pieczony burak / demi-glace na wiśniówce
baked apple puree / baked beetroot / cherry liqueur demi-glace

STEK Z POLĘDWICY 145 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 49 zł

MULES

sos maślany / czosnek / szalotka / białe wino / chilli / jasne pieczywo
butter sauce / garlic / scallion / white wine / chilli / bread

FILET Z SANDACZA 75 zł

ZANDER FILLET

placek ziemniaczany / crème fraiche / dziki brokuł / świeży chrzan
potato pancake / crème fraiche / wild broccoli / horseradish

DESERY

DESSERTS

CIASTO NASZEGO WYPIEKU 25 zł

CAKE

Zapytaj co dzisiaj mamy
Ask us what we offer today

JABŁKO PIECZONE W CAŁOŚCI 29 zł

BAKED APPLE

słony karmel / kruszonka orzechowa / lody
salted caramel / almond and hazelnut crunch / ice-cream

FONDANT CZEKOLADOWY 35 zł

CHOCOLATE FONDANT

lody kawowe / jogurt naturalny
coffee ice cream / natural yogurt

KOGEL MOGEL 27 zł

EGG YOLK AND SUGAR CREAM

gruszka w czerwonym winie / zapiekany kogel mogel
pear marinated in red wine / baked egg yolk cream

OŚMIORNICA 115 zł

OCTOPUS

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

MENU DZIECIĘCE KIDS MENU

ROSOŁEK 16 zł

CHICKEN BROTH

domowy makaron
homemade noodles

MAKARON 25 zł

PASTA

sos pomidorowy San Marzano
San Marzano tomatoes

PANIEROWANY FILECIK Z KURCZAKA 28 zł

CHICKEN FILLET IN BREADCRUMBS

grubo krojone frytki / dziki brokuł
thick-cut fries / wild broccoli

LODY 14 zł

ICE CREAM

dwie porcje świeżo wyrabianych lodów
two ice-cream scoops

FRYTKI 18 zł

FRIES

grubo krojone frytki 150g / sos aioli
thick cut fries 150g / aioli