

PRZYSTAWKI

STARTERS

ŚLEDŹ 38 zł

HERRING

matjas holenderski / crème fraiche / pieczywo naszego wypieku / majonez jabłkowy / szalotka
matjes herring / crème fraiche / homemade bread / apple mayo / shallot

CARPACCIO Z OŚMIORNICY 79 zł

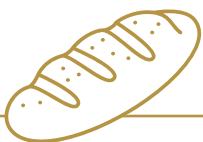
OCTOPUS CARPACCIO

kawior z troci / dressing limonkowy / filetowane cytrusy / oliwki Riviera
trout caviar / lemon dressing / filleted citrus

SMAKUJE CI NASZE PIECZYWO?

Zabierz duży bochenek ze sobą do domu!

26 zł



SAŁATY

SALADS

SAŁATA CEZAR 45 zł

CEASAR SALAD

kurczak S.V. / sałata rzymska / anchois / parmezan / kapary / grzanki
chicken S.V. / romaine lettuce / anchovies / parmesan / capers / breadcrumbs

SAŁATA Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ 68 zł

BEEF SIRLOIN SALAD

połędwica wołowa S.V. 150g / owoce sezonowe / vinagrette z grenadyną / pomidory cherry
sirloin S.V. 150g / seasonal fruits / grenadine vinagrette / cherry tomatoes

BURRATA 45 zł

BURRATA

Prosciutto di Parma / mus z melona z ziołami / pieczone pomidory cherry / oliwki Riviera
Prosciutto di Parma / melon mousse with herbs / baked cherry tomatoes / Riviera olives

TATAR Z ŁOSOSIA 53 zł

SALMON TARTARE

awokado / crème fraiche / chilli / kolendra / kawior z troci
vocado / creme fraiche / chilli / coriander / trout caviar

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 55 zł

BEEF SIRLOIN TARTARE

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

ZUPY

SOUPS

BULION DROBIOWY 26 zł

CHICKEN BROTH

domowy makaron / warzywa
homemade pasta / vegetables

PIKANTNA ZUPA RYBNA 48 zł

SPICY FISH SOUP

ryby morskie / małże / kalmary / pieczone pomidory cherry
sea fish / clams / squid / baked cherry tomatoes

SEZONOWA ZUPA DNIA 25 zł

SEASON SOUP OF THE DAY

Zapytaj nas co dzisiaj mamy
Ask us what we offer today

LUNCH W MŁODNIKU?

W tygodniu serwujemy 2-daniowy lunch w cenie **45 zł**

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

NA KAŻDY TYDZIEŃ PRZYGOTOWUJEMY COŚ NOWEGO!

MAKARONY

PASTA

TAGLIOLINI PISTACJOWE 48 zł

PISTACCHIO TAGLIOLINI

kremowe pesto pistacjowe / mascarpone / prażone pistacje / parmezan
creamy pistachio pesto / mascarpone / roasted pistachios / parmesan

RAVIOLI 47 zł

RAVIOLI

farsz ze Specku i ziemniaka / sos maślany z parmezanem i szalwią
Speck and potato stuffing / butter sauce with parmesan and sage

ROSETTE 45 zł

ROSETTE

pesto z suszonych pomidorów / ricotta / parmezan / szpinak / sos parmezanowy
dried tomatoes pesto / ricotta / parmesan / spinach / parmesan sauce

TAGLIOLINI Z KREWETKAMI 63 zł

SHRIMP TAGLIOLINI

krewetki 16/20 7szt. / natka pietruszki / czosnek / chilli / białe wino
16/20 shrimp 7 pieces / parsley / garlic / chilli / white wine

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

STEK Z KALAFIORA 45 zł

CAULIFLOWER STEAK

puree z kalafiora / salsa z pomidorów i ziaren / kruszonka z panko i sezamu
cauliflower puree / tomato and seeds salsa / panko and sesame crunch

SCHAB Z KOŚCIĄ 59 zł

BONE-IN PORK LOIN

frytki z ziołami i Grana Padano / kapusta z dressingiem limonkowym / sos holenderski
fries with herbs and Grana Padano / cabbage with Lemon dressing / hollandaise sauce

SZNYCEL CIEŁĘCY 65 zł

VEAL SCHNITZEL

puree ziemniaczane z ziołami / mizeria z ogórkow
potato puree with herbs / cucumber cream salsa

BURGER Z PODWĘDZANĄ KARKÓWKĄ 55 zł

SMOKED CHUCK STEAK BURGER

szarpany karczek wieprzowy / ogórek kiszony karmelizowany w miodzie i chilli / aioli / piklowana rzodkiewka / frytki truflowe z ziołami i Grana Padano
pulled chuck steak / pickled cucumber caramelized with honey and chilli / aioli / pickled radish / truffle fries with herbs and Grana Padano

KACZKA S.V. 68 zł

SOUS VIDE DUCK

pierś z kaczki na różowo / puree z pieczonego jabłka i kalafiora / cykorii w redukcji z porzeczki / demi-glace porzeczkowy
pink duck breast / baked apple and cauliflower puree / chicory in currant reduction / currant demi-glace

POLICZKI WOŁOWE 65 zł

BEEF CHEEKS

wolno gotowane poliki wołowe / puree z pietruszki z musztardą / brokuł / demi-glace tymiankowy
slow cooked beef cheeks / parsley puree with mustard / broccoli / thyme demi-glace

TYLKO W WEEKENDY

ROLADA WOŁOWA 63 zł

TRADITIONAL BEEF ROLL

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

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

vegan

bez glutenu

bez laktozy

vegetarian

RYBY I OWOCE MORZA

FISH AND SEAFOOD

ŁOSOŚ PIECZONY

79 zł

BAKED SALMON

zielone warzywa / sos na wywarze z wędzonych ryb / kawior z troci / piklowany soliród
green vegetables / smoked fish sauce / trout caviar / pickled samphire



OŚMIORNICA

125 zł

OCTOPUS

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



DESERY

DESSERTS

CIASTO NASZEGO WYPIEKU

28 zł

CAKE

Zapytaj co dzisiaj mamy
Ask us what we offer today

LAS

FOREST

owoce leśne / krem mascarpone
forest fruit / mascarpone cream

30 zł



FONDANT CZEKOLADOWY

36 zł

CHOCOLATE FONDANT

lody kawowe / jogurt naturalny
coffee ice cream / natural yogurt

KOGEL MOGEL

32 zł

EGG YOLK AND SUGAR CREAM

truskawki / zapiekany kogel mogel
strawberries / baked egg yolk cream



MENU DZIECIĘCE

KIDS MENU

ROSOŁEK

18 zł

CHICKEN BROTH

domowy makaron
homemade noodles



MAKARON

28 zł

PASTA

sos maślany z parmezanem
butter sauce with parmesan



FILECIK Z KURCZAKA

32 zł

CHICKEN FILLET

frytki / dziki brokuł / keczup
french fries / wild broccoli / ketchup

FRYTKI

18 zł

FRIES

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



LODY

16 zł

ICE CREAM

dwie porcje świeżo wyrabianych lodów
two ice-cream scoops