

## Przystawki Starters

### MATJAS 42 zł HERRING

olej rzepakowy z Góry Św. Wawrzyńca / budyń ziemniaczany / kwaśna śmietana z jabłkiem i chrzanem i dymką / szalotka prażona / szalotka marynowana  
*local manufacture canola oil / potato pudding / sour cream with apple and horseradish / roasted and pickled shallot*

### TATAKI Z TUŃCZYKA 58 zł TUNA TATAKI

domowe ponzu / chrupiące panko z pikantnym Rayu / Kewpie Yuzu / kolendra  
*homemade ponzu / crispy panko with spicy Rayu / Kewpie Yuzu / coriander*

### MŁODE PORY W PALONYM MAŚLE 39 zł LEEK IN BROWN BUTTER

camembert w popiele / panierowane jajko / chrust z pora / sos berneński  
*baked camembert / scotch egg / leek crumbs / béarnaise sauce*

### TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 56 zł BEEF SIRLOIN TARTARE

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

### CARPACCIO Z KALAREPY 42 zł KOHLABI CARPACCIO

pesto słonecznikowe / gruszka / orzechy nerkowca / feta  
*sunflower pesto / pear / cashew nuts / feta*



## SMAKUJE CI NASZE PIECZYWO?

Zabierz duży bochenek do domu w cenie  
**26zł**

## Zupy Soups

### BULION DROBIOWO-WOŁOWY 29 zł BEEF AND CHICKEN BROTH

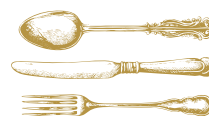
ravioli z wołowiną / marchewka  
*beef ravioli / carrot*

### PIKANTNA ZUPA RYBNA 42 zł SPICY FISH SOUP

wywar rybny / ravioli z musem z białych ryb / mleko kokosowe / kolendra / oliwa szczypiorkowa / curry  
*fish broth / white fish stuffing / coconut milk / coriander / chive olive oil / curry*

### SEZONOWA ZUPA DNIA 28 zł 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  
**49zł**

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

## Sałatki Salads

### SALAТА CEZAR 49 zł CEASAR SALAD

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

### SALAТKA NICEJSKA ZE STEKIEM 68 zł NICOISE SALAD WITH TUNA STEAK

jednostronnie grillowany stek z tuńczyka / jajko mollet / młode ziemniaki / oliwki Riviera / fasolka szparagowa / czerwona cebula / pomidory cherry / anchois  
*one side grilled tuna steak / mollet egg / potatoes / Riviera olives / red onion / cherry tomatoes / anchovies*

BEZ LAKTOZY

BEZ DODATKU GLUTENU

WEGETERIAN

VEGAN

## Dania główne

### Main dishes

#### PIERŚ Z PERLICZKI GUINEA FOWL BREAST

77 zł



maślane puree ziemniaczane / truflowe Mousseline / sałata z ziołami i vinaigrette / truflowy demi-glace  
*buttery mashed potato / truffle Mousseline / herb salad with vinaigrette / truffle demi-glace*

#### KACZE UDKO CONFIT DUCK LEG CONFIT

68 zł



puree z pieczonego jabłka / wiśniowy demi-glace / cykorja w soku z wiśni  
*baked apple puree / cherry demi-glace / chicory in cherry juice*

#### PANIEROWANE POLICZKI WOŁOWE BREADED BEEF CHEEKS

69 zł

terrina ziemniaczana z serem Bursztyn / marchew glazurowana / chips z jarmużu / demi-glace  
*potato terrine with Bursztyn cheese / glazed carrot / kale chip / demi-glace*

#### ORIENTALNY STEK Z KALAFIORA ORIENTAL CAULIFLOWER STEAK

55 zł



puree z kalafiora / salsa z groszkiem cukrowym i sezamem / szczypiorek / curry  
*cauliflower puree / sugar snap peas and sesame salsa / chives / curry*

#### SZNYCEL CIELEŃCY VEAL SCHNITZEL

75 zł

maślane puree ziemniaczane z cebulką i szczypiorkiem / sałata ze śmietaną i ziołami  
*mashed potatoes with onion and chives / lettuce with cream and herbs*

#### BIODRÓWKA JAGNIĘCA LAMB LOIN

79 zł



biodrówka na różowo / pieczone młode ziemniaki / marchewka z groszkiem i czosnkiem niedźwiedzim / demi-glace z Maderą  
*pink lamb loin / baked potatoes / carrot with green peas and wild garlic / Madeira demi-glace*

#### STEK Z POŁĘDWICY ROSSINI ROSSINI SIRLOIN STEAK

145 zł



foie gras / dziki brokuł / fondant ziemniaczany / nasza chałka / pieprzowy demi-glace  
*foie gras / wild broccoli / fondant potato / foie gras / sweet white bread / demi-glace pepper sauce*

TYLKO W WEEKENDY

#### ROLADA WOŁOWA TRADITIONAL BEEF ROLL

72 zł



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

## Makarony

### Pasta

#### RAVIOLI RAVIOLI

58 zł

gruszka, ricotta i parmezan / orzech włoski / bazylia / kremowa gorgonzola D.O.P.  
*pear, ricotta and parmesan / walnut / basil / creamy gorgonzola D.O.P.*

#### TAGLIOLINI PISTACJOWE PISTACCHIO TAGLIOLINI

56 zł



kremowe pesto pistacjowe / mascarpone / prażone pistacje / Grana Padano  
*creamy pistachio pesto / mascarpone / roasted pistachios / Grana Padano*

#### TAGLIOLINI TRUFLOWE TRUFFLE TAGLIOLINI

67 zł

emulsja Grana Padano / świeżo tarta czarna trufla  
*Grana Padano emulsion / freshly grated black truffle*

#### MŁODNIKOWA ITALIA LITTLE ITALY

75 zł

tagliolini al nero di seppia / krewetki / mule / kalmary / sos maślany z oliwą chilli  
*tagliolini al nero di seppia / prawns / clams / calamari / butter sauce with chili oil*

## Ryby i owoce morza

### Fish and seafood

#### FILET Z PSTRĄGA TROUT FILLET

72 zł



pstrąg tęczy z gospodarstwa Zielenica / puree ziemniaczane z szafranem / sos maślany z kawiozem z pstrąga i szczypiorkiem / brokuł gałązkowy z pudrem orzechowym  
*saffron potato purée / butter sauce with trout caviar and chives / tenderstem broccoli with hazelnut powder*

#### FILET Z KULBINA MEAGRE FILLET

85 zł



puree selerowo jabłkowe / młode warzywa / musztarda z czarnej porzeczki  
*celery and apple puree / Young vegetables / black currant mustard*

#### OŚMIORNICA OCTOPUS

135 zł



ziemniak francuski / sos maślany / chorizo / oliwki Riviera / pietruszka  
*french potato / butter sauce / chorizo / Riviera olives / parsley*



## Desery Desserts

- KOGEL MOGEL** 32 zł  
EGG YOLK AND SUGAR CREAM   
truskawki / zapiekany kogel mogel  
*strawberries / baked egg yolk cream*
- SERNIK BASKIJSKI** 32 zł  
BASQUE CHEESECAKE
- SEMIFREDDO CHAŁOWE** 32 zł  
SEMIFREDDO  
parfait chałwowe / wiśnie / beza / wiśniowy  
coulis  
*halvah parfait / cherries / meringue / cherry coulis*
- FONDANT CZEKOLADOWY** 37 zł  
CHOCOLATE FONDANT  
lody kawowe / jogurt naturalny / palona biała czekolada  
lody cynamonowe  
*coffee ice cream / natural yogurt / roasted white chocolate  
cinnamon ice cream*

## Menu dziecięce Kids menu

- ROSOŁEK** 19 zł  
BEEF AND CHICKEN BROTH   
domowy makaron  
*homemade noodles*
- MAKARON** 33 zł  
PASTA   
sos pomidorowy z Grana Padano  
*tomato sauce with Grana Padano*
- FILECIK Z KURCZAKA** 37 zł  
CHICKEN FILLET   
grubo krojone frytki / gotowana marchewka  
*thick cut fries / baked carrot*
- FRYTKI** 20 zł  
FRIES   
grubo krojone frytki 150g  
*thick cut fries 150g*
- LODY** 22 zł  
ICE CREAM   
dwie porcje świeżo wyrabianych lodów  
*two homemade icecream scoops*

## Napoje zimne Cold drinks



- LEMONIADA CYTRYNOWA** 19 zł  
CITRUS LEMONADE  
domowy kordiał cytrynowy / woda / zioła  
*lemon cordial / water / herbs*
- LEMONIADA MALINOWA** 19 zł  
RASPBERRY LEMONADE  
domowy kordiał malinowy / woda / zioła  
*raspberry cordial / water / herbs*
- MROŻONA HERBATA** 19 zł  
ICE TEA  
Earl Grey / domowy kordiał malinowy /  
pomarańcza / mięta  
*Earl Grey / raspberry cordial / orange / mint*
- Cisowianka Niegazowana** 0,3l / 12 zł  
Still water Cisowianka 0,7l / 19 zł
- Cisowianka gazowana** 0,3l / 12 zł  
Sparkling water Cisowianka 0,7l / 19 zł
- Acqua Panna** 0,75l / 22 zł
- San Pellegrino** 0,75l / 22 zł
- Karafka wody z owocami i ziołami** 1l / 19 zł  
Carafe of water with fruits and herbs
- Karafka lemoniady** 1l / 38 zł  
Carafe of lemonade
- Coca-Cola 0,25** 0,25l / 13 zł
- Coca-Cola Zero 0,25**
- Sprite 0,25**
- Fanta 0,25**
- Kinley 0,25**
- Kinley Bitter Rose 0,25**
- Sok Cappy 0,25**
- Sok z ze świeżych owoców** 0,3l / 24 zł  
Freshly squeezed juice  
grejpfrut / pomarańcza / mix  
*grapefruit / orange / mix*

BEZ LAKTOZY



BEZ DODATKU GLUTENU



WEGETERIAN



VEGAN

