

muzealna

Przystawki zimne

Cold starters

Marynowane buraki, jogurt, gryka, chrzan

Marinated beetroot,
yogurt, buckwheat,
horseradish

37

Parfait z wątróbek drobiowych, chutney ze śliwki, challah

Chicken liver parfait,
plum chutney,
challah

41

Zupy

Soups

Pieczyno, masło z natką pietruszki i prażonym słonecznikiem

Bread, butter with
sunflower seeds and
parsley

16

Sałata rzymska, fasolka, bób, jajko, challah, dressing ziołowy

Romaine lettuce, beans,
broad beans, egg,
challah, herbal dressing

38

Tatar wołowy, ogórek małosolny, creme fraiche, kurki, lubczyk

Beef tartare, pickled
cucumber, creme
fraiche, chanterelles
lovage

51

Chłodnik z botwiny, gołąbek z twarogiem, jajko przepiórcze

Cold beetroot soup,
cottage cheese,
quail egg

31

Pomidory, jogurt, dressing z czerwonej cebuli, szalotka

Tomatoes, yogurt,
red onion dressing,
shallot

37

Marynowany pstrąg, maślanka, szczypiorek, piklowany ogórek

Marinated trout,
buttermilk, chives,
pickled cucumber

39

Śledź, sałata rzymska, gremolata z ogórka, sos miętowy

Herring, baby gem,
cucumber gremolata,
mint sauce

38

Rosół drobiowy, lane kluski, kalarepa, lubczyk, boczniak

Poultry broth,
noodles, kohlrabi,
lovage, oyster
mushrooms

33

Jeżeli mają Państwo alergie pokarmowe bardzo prosimy o poinformowanie naszej obsługi przy składaniu zamówienia.

If you have any food allergies please let us know while placing your order.

Od 4 osób włącznie, doliczamy do rachunku 12,5% serwisu.

Groups of four or more will be charged a 12,5% service charge.

muzealna

Przystawki ciepłe

Warm starters

Pierogi z królikiem, sos śmietanowy, szalotka, estragon

Dumplings with rabbit,
cream sauce,
shallots, tarragon

40

Kwiat cukinii, bryndza z ziołami, relish pomidorowy

Courgette flower,
sheep's cheese with
herbs, tomato relish

36

Kurki, śmietana, grzanka, Bursztyn

Chanterelles, sour cream,
toast, Bursztyn cheese

39

Kluski śląskie, kurki, pesto ze szpinaku, bób, Bursztyn

Silesian dumplings,
chanterelles, spinach
pesto, broad beans,
Bursztyn

39

Dania Główne

Main dishes

Antrykot wołowy, puree ziemniaczane, brukiew, sos z czerwonym pieprzem

Beef entrecote,
potato puree, swede,
red pepper sauce

94

Pęczotto, kurki, bób, estragon, Bursztyn

Pearl barley,
chanterelles, broad
beans, tarragon,
Bursztyn cheese

63

Halibut, zapiekanka selerowo - ziemniaczana, brukselka, sos z werbeną cytrynową

Halibut, celery and
potato casserole,
Brussels sprouts,
lemon verbena sauce

86

Perliczka, kopytka ze szpinakiem, kalarepa, bocznik

Guinea fowl, potato
dumplings with spinach,
kohlrabi,
oyster mushroom

81

Jeżeli mają Państwo alergie pokarmowe bardzo prosimy o poinformowanie naszej obsługi przy składaniu zamówienia.

If you have any food allergies please let us know while placing your order.

Od 4 osób włącznie, doliczamy do rachunku 12,5% serwisu. Groups of four or more will be charged a 12,5% service charge.

muzealna

Desery

Desserts

Pampuch, kwaśna śmietana, palona biała czekolada, śliwka 29

Steamed doughnut, sour cream, burnt white chocolate, plum

**Mus, kogel mogel z palonym masłem, brzoskwinia, kruszonka
owsiana, sorbet z brzoskwini i Earl Grey 32**

Burnt butter marshmallow, peach, oat crumble, peach and Earl Grey sorbet

Ser Bursztyn, krakers gryczany, chutney ze śliwki 36

Bursztyn cheese, buckwheat crackers, plum chutney

Wina deserowe, cydrylicy lodowe | Dessert wines, ice ciders

75 ml

Nat Cool, Trudy, Ruby, Niepoort, Douro, Portugalia, NV 30

touriga nacional, touriga franca, tinto cão

Szamorodni, Homoky Dorka, Tokaj-Tallya, Węgry, 2014 38

harslevelu

Szlachetny zbiór, Winnica Turnau, Zachodniopomorskie, Polska, 2019 32

solaris

Trockenbeerenauslese, Tement, Styria, Austria, 2018 60

sauvignon blanc

Cydr lodowy, Krzysztof Winnicki, Serock, Polska, 2020 24

Jeżeli mają Państwo alergie pokarmowe bardzo prosimy o poinformowanie naszej obsługi przy składaniu zamówienia.

If you have any food allergies please let us know while placing your order.

Od 4 osób włącznie, doliczamy do rachunku 12,5% serwisu.

Groups of four or more will be charged a 12,5% service charge.

muzealna

Desery

Desserts

Pampuch, kwaśna śmietana, palona biała czekolada, śliwka 29

Steamed doughnut, sour cream, burnt white chocolate, plum

Mus, kogel mogel z palonym masłem, brzoskwinia, kruszonka owsiana, sorbet z brzoskwini i Earl Gray 32

Burnt butter marshmallow, peach, oat crumble, peach and Earl Gray sorbet

Ser Bursztyn, krakers gryczany, chutney ze śliwki 36

Bursztyn cheese, buckwheat crackers, plum chutney

Wina deserowe, cydrylicy lodowe | Dessert wines, ice ciders

75 ml

Nat Cool, Trudy, Ruby, Niepoort, Douro, Portugalia, NV 30

touriga nacional, touriga franca, tinto cão

Szamorodni, Homoky Dorka, Tokaj-Tallya, Węgry, 2014 38

harslevelu

Szlachetny zbiór, Winnica Turnau, Zachodniopomorskie, Polska, 2019 32

solaris

Trockenbeerenauslese, Tement, Styria, Austria, 2018 60

sauvignon blanc

Cydr lodowy, Krzysztof Winnicki, Serock, Polska, 2020 24

Jeżeli mają Państwo alergie pokarmowe bardzo prosimy o poinformowanie naszej obsługi przy składaniu zamówienia.

If you have any food allergies please let us know while placing your order.

Od 4 osób włącznie, doliczamy do rachunku 12,5% serwisu.

Groups of four or more will be charged a 12,5% service charge.

muzealna

Menu dziecięce* *Kids menu*

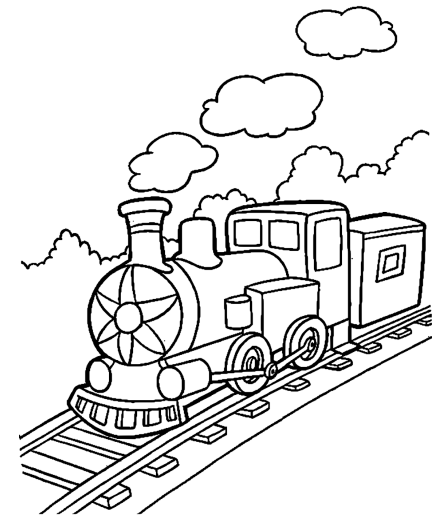
Rosół, domowy makaron 14
Chicken soup, noodles

Krem z pomidorów, grzanka 14
Tomato soup, toast

Tagliatelle, emulsja maślana, parmezan 18
Tagliatelle, butter, parmesan

Pierś z kurczaka, puree ziemniaczane,
surówka z marchewki 20
Chicken breast, potato puree, carrot salad

Naleśniki, żel malinowy, puder z białej czekolady 17
Pancakes, raspberry gel, white chocolate powder



*Menu obowiązuje wyłącznie dla dzieci