

# muzealna

## **Przystawki zimne**

Cold starters

## **Tatar z wędzonego pstrąga, ogórek, jajko przepiórcze, bułeczka maślana**

Smoked trout tartare, cucumber, quail egg, shortbread

**31**

## **Parfait z wątróbek drobiowych, foie gras, rabarbar, chałka**

Chicken liver parfait, rhubarb, challah

**39**

## **Zupy**

Soups

## **Pieczywo, masło szczypiorkowe z czarnuszką**

Bread, chives butter with black seeds

**14**

## **Salaty, ziemniak, rzodkiewka, chrupiące jajko, maślanka**

Salad, potato, radish, crispy egg, buttermilk

**33**

## **Tatar wołowy, żółtko, majonez musztardowy, anchois**

Beef tartare, egg yolk, mustard mayonnaise, anchovies

**46**

## **Żurek, jajko, 'kiełbasa' z tofu i fasoli, puree ziemniaczane**

Sour soup, quail egg, tofu & bean 'sausage', potato puree

**27**

## **Wegański 'smalec', krakers, piklowany ogórek**

Vegan 'lard', crackers, pickled cucumber

**18**

## **Troć, blin ziemniaczany, majonez cytrynowy**

Trout, potato pancake, lemon mayonnaise

**34**

## **Szparagi, ricotta cytrynowa, piklowana gorczyca**

Asparagus, lemon ricotta, pickled mustard seeds

**39**

## **Consomme z ptactwa, krokiet z kaczką, lubczyk**

Poultry consomme, duck croquettes, lovage

**29**

**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, wołowina, kalarepa, salsefia, jus

Dumplings, beef,  
kohlrabi, salsify, jus

33

### Grasica, puree z pasternaku, pigwa

Sweetbread, parsnip  
puree, quince

29

### Gołąbek, bulgur, grzyby, sos śmietanowy z jałowcem

“Gołąbek”, bulgur,  
mushrooms, cream  
sauce with juniper

32

## Dania Główne

Main dishes

### Cielęcina, marchew, czosnek niedźwiedzi, ptyś

Veal, carrot,  
wild garlic,  
puff

72

### Wellington z buraka, grzyby, kapusta

Beetroot wellington,  
mushrooms,  
cabbage

47

### Sandacz, kalafior, boczniak, rzeżucha

Zander,  
cauliflower, oyster  
mushroom, watercress

67

### Kluski leniwe, kozi ser, topinambur, orzechy laskowe

Dumplings, goat's  
cheese, jerusalem  
artichoke, hazelnut

45

**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

**‘Sernik’, słony karmel, palona biała czekolada 25**  
‘Cheesecake’, salted caramel, burnt white chocolate

**Beza, krem kawowy, mleko, maldon 24**  
Meringue, coffee cream, milk, maldon

**Rabarbar, biała czekolada, kasza gryczana, truskawka 29**  
Rhubarb, white chocolate, buckwheat, strawberry

## Wina deserowe | Dessert wines 75 ml

Nat Cool, Trudy, Ruby, Niepoort, Douro, Portugalia, NV **30**  
touriga nacional, touriga franca, tinto cão, tinta francisca, tinta amarela, sousão, tinta roriz

Szamorodni, Budahazy, Tokaj, Węgry, 2017 **38**  
harslevelu

Szlachetny zbiór, Winnica Turnau, Zachodniopomorskie, Polska, 2019 **30**  
solaris

## Nalewki Staropolskie / Liquors

Rokitnik **23**  
Pigwa **23**  
Ałycza **23**  
Czeremcha **23**  
Śliwkowa wiśniowa **23**

## Gin

Jonston Polish Dry Gin **20**  
Hendrick’s **25**

## Wódka / Vodka

Wasabi Farm Vodka **25**  
Frant Wildflower **23**  
Młody ziemniak **26**  
Krzeska ziołowa **26**

## Whisky / Cognac

Glen Scotia Campbeltown Harbour **32**  
Nikka From the Barrel **40**  
Nikka Yoichi Single Malt **54**  
Cognac Hermitage 10yo **36**