

# muzealna

## Przystawki zimne

Cold starters

### Pieczona dynia, jogurt, jarmuż, krakers gryczany

Baked pumpkin,  
yogurt, kale,  
buckwheat crackers

37

### Parfait z wątróbek drobiowych, galaretka z białego wina i miodu, chutney z gruszki i chili, chałka

Chicken liver parfait,  
white wine and honey  
jelly, pear and chili  
chutney, challah

41

## Zupy

Soups

### Pieczywo, masło z olejem dyniowym i pestkami dyni

Bread,  
butter with pumpkin oil  
and pumpkin seeds

16

### Karp w galarecie, jajko przepiórcze, piklowana marchew, mus chrzanowy

Carp in jelly, quail egg,  
pickled carrot,  
horseradish mousse

38

### Tatar wołowy, rydze, wędzona słonina, korniszon, chrzan, lubczyk

Beef tartare, red pine  
mushrooms, smoked  
lard, horseradish, lovage

51

### Barszcz czerwony, krokiet z kapustą i grzybami, majeranek

Red borscht, croquette  
with cabbage and  
mushrooms, marjoram

31

### Tarta porowa, creme fraiche, ser Blue Wańczyk

Leek tart,  
creme fraiche, Blue  
Wańczyk cheese

29

### Dorsz, warzywa, pomidor, natka pietruszki

Cod,  
vegetables,  
tomato, parsley

39

### Śledź, ziemniak, sos musztardowy, kawior, szczypiorek

Herring, potato,  
mustard sauce, caviar,  
chives

38

### Rosół z ptactwa, uszka z grzybami i kaczką, imbir

Poultry broth, ginger,  
dumplings with  
mushrooms and duck

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 kaczką, czerwona kapusta, rodzynki, cebula**

Dumplings with duck,  
red cabbage, raisins,  
onion

**42**

### **Kluski śląskie, burak, śliwka, orzech włoski**

Silesian dumplings,  
beetroot, plum,  
walnuts

**39**

### **Kulebiak z buraka, szpinak, kiszona kapusta**

Beetroot pie,  
spinach,  
sauerkraut

**39**

### **Gołąbek z kaszą gryczaną, grzyby, kozi ser, sos BBQ**

Cabbage stuffed with  
buckwheat, mushrooms,  
goat's cheese, BBQ sauce

**40**

## Dania Główne

Main dishes

### **Policzki wołowe, puree ziemniaczane, mus z pietruszki, boczek, chrzan**

Beef cheeks,  
potato puree,  
parsley mousse,  
bacon, horseradish

**93**

### **Wegański bigos, ziemniaki, bocznik mikołajkowy**

Vegan cabbage stew,  
king trumpet  
mushroom, potatoes

**59**

### **Pstrąg z Zielenicy, kremowy por, seler, sos rakowy, koperek**

Trout from Zielenica,  
creamy leeks, celeriac,  
crayfish sauce, dill

**86**

### **Pierś z kaczki, puree z buraków, topinambur, mangold, jus**

Duck breast, beetroot  
puree, Jerusalem  
artichoke, mangold, jus

**83**

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.

## **Desery**

*Desserts*

### **Ciasto czekoladowe, przyprawy korzenne, wiśnie, mus z suszonych owoców 33**

*Chocolate cake, spices, cherries, dried fruit mousse*

### **Marynowane jabłko, mascarpone, cygaretki cynamonowa 32**

*Marinated apple, mascarpone, cinnamon cookie*

### **Ser Bursztyn, krakers gryczany, chutney z gruszki i chili 36**

*Bursztyn cheese, buckwheat crackers, pear & chili chutney*

### **Wina deserowe, cydr lodowy | Dessert wines, ice cider**

75 ml

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

*touriga nacional, touriga franca, tinto cão*

#### **Szamorodni, Péter Pincészet, Tokaj, Węgry, 2017 36**

*furmint*

#### **Szlachetny zbiór, Winnica Turnau, Zachodniopomorskie, Polska, 2022 34**

*solaris*

#### **Wino lodowe, Winnica Turnau, Zachodniopomorskie, Polska 2022 86**

*johanniter*

#### **Trockenbeerenauslese, Tement, Styria, Austria, 2018 60**

*sauvignon blanc*

#### **Solutus, Cydr Ignaców, Grójec, Polska, 2022 34**