

# muzealna

## Przystawki zimne

Cold starters

### Sałata bordowa, jajko panierowany, bób, rzodkiewka, śmietana z czosnkiem i szczypiorkiem

Maroon lettuce,  
breaded poached egg,  
broad beans,  
radish, cream with garlic  
and chives

**37**

### Parfait z wątróbek drobiowych, chutney z rabarbaru, galaretka, bułeczka maślana

Chicken liver parfait,  
rhubarb chutney, jelly,  
butter bun

**41**

## Zupy

Soups

### Domowe pieczywo, masło szczypiorkowe

Homemade bread,  
chive butter

**16**

### Troć marynowana w burakach, kalarepa, bliny, kawior

Trout marinated in  
beetroot, turnip  
cabbage, blinis, caviar

**38**

### Tatar wołowy, palona kukurydza, kurki marynowane, kremowe żółtko, koperkowy ogórek

Beef tartare,  
roasted corn, pickled  
chanterelles, creamy  
egg yolk, dill pickle

**51**

### Zupa z botwiny, ziemniak, jajko przepiórcze

Young beet leaves soup,  
potato, quail egg

**31**

### Sałatka z pomidorów gremolata z natki rzodkiewki, szprot wędzony, cebula czerwona, białe piklowane truskawki

Tomato salad  
parsley gremolata,  
smoked sprat, red onion,  
white pickled  
strawberries

**42**

### Cielęcina, mus chrzanowy, dressing z palonego ogórka, gorczyca

Veal, horseradish  
mousse, roasted  
cucumber dressing,  
mustard

**39**

### Piklowany śledź bałtycki, sos tatarski, krokiet ziemniaczany

Pickled baltic herring,  
tartar sauce, potato  
croquette

**36**

### Rosół z ptactwa, domowy makaron lubczykowy, pieczona cebula, marchew

Poultry broth,  
homemade lovage  
noodles, carrot

**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

### **Kwiat cukini w cieście, ziemniak, twaróg, mięta, kozi ser, pomidory**

Zucchini flower in dough,  
potato, cottage cheese,  
mint, goat cheese,  
tomatoes

**43**

## Dania Główne

Main dishes

### **Pierogi z królikiem, sos śmietanowy, fasolka szparagowa, lubczyk**

Dumplings with  
rabbit,  
sour cream sauce,  
green beans, lovage

**42**

### **Panierowana młoda marchew, puree z grozdku, majonez koperkowy, świeże zioła**

Breaded young carrots,  
pea puree, dill  
mayonnaise, fresh  
herbs

**36**

### **Jagnięcina, brokuł gałązkowy, karmelizowana dymka, jogurt, ziemniaki**

Lamb, broccoli,  
caramelized spring  
onions, yoghurt,  
potatoes

**86**

### **Młoda kapusta, hummus z fasoli, sałatka z ziół, chipsy z fioletowego ziemniaka**

Spring cabbage, bean  
hummus, herb salad,  
purple potato chips

**54**

### **Ziemniak zawijany, kawior ze śledzia, kawior z pstrąga, puree z pieczonego czosnku**

Wrapped potato, herring  
caviar, trout caviar,  
roasted garlic puree

**36**

### **Kurki w śmietanie, grzanka żytnia, ser Bursztyn, rukiew wodna**

Chanterelles in sour  
cream, rye toast, Bursztyn  
cheese, watercress

**49**

### **Pstrąg z Zielenicy bordowa sałata rzymska, bób, kefir, szczypiorek**

Trout from Zielenica,  
ruby romaine lettuce,  
broad beans,  
kefir, chives

**79**

### **Udo z perliczki z musem z kurek, fasolka szparagowa, młody ziemniak, estragon**

Guinea fowl thigh with  
chanterelle mushroom  
mousse, green beans,  
young potato, tarragon

**82**

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*

### **Rurka z kremem i jagodami 26**

*Crispy roll with cream and blueberries*

### **Karpatka z kremem waniliowym 29**

*Polish Carpathian mountain vanilla cream cake*

### **Ser Bursztyn, krakers gryczany, chutney z rabarbaru 36**

*Bursztyn cheese, buckwheat crackers, rhubarb 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**

**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*

### **Rurka z kremem i jagodami 26**

*Crispy roll with cream and blueberries*

### **Karpatka z kremem waniliowym 29**

*Polish Carpathian mountain vanilla cream cake*

### **Ser Bursztyn, krakers gryczany, chutney z rabarbaru 36**

*Bursztyn cheese, buckwheat crackers, rhubarb 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**

**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.