


# MUZEALNA

## Przystawki zimne / Cold starters


- |   |   |    |
|---|---|----|
|    | <b>Domowe pieczywo, masło szczypiorkowe</b><br>Homemade bread, chive butter   | 16 |
|   | <b>Parfait z wątróbek drobiowych,<br/>puree z rokitnika, gofr, puder z rokitnika</b><br>Chicken liver parfait, sea buckthorn puree, waffle,<br>sea buckthorn powder   | 41 |
|   | <b>Tatar wołowy, marynowane rydze, lubczyk, szalotka,<br/>korniszon, majonez rydzowy, świeży chrzan</b><br>Beef tartare, pickled red pine mushrooms, lovage, shallot, pickle,<br>red pine mushroom mayo, fresh horseradish        | 51 |
|  | <b>Szparagi zielone, żółtko sous-vide, majonez szczypiorkowy,<br/>rzeżucha, szczypior</b><br>Green asparagus, sous-vide egg yolk, chive mayonnaise,<br>garden cress, spring onion   | 42 |
|   | <b>Troć, ogórek zielony, majonez szczypiorkowy,<br/>marynowane buraki w occie z bzu, brioche</b><br>Trout, cucumber, chive mayonnaise, pickled<br>elderflower vinegar beets, brioche  | 38 |
|  | <b>Sałata rzymska, roszponka, pieczone buraki, krokiet<br/>z wędzonego twarogu, rodzynki, cebula, orzech włoski</b><br>Romaine lettuce, lamb's lettuce, roasted beets,<br>smoked cottage cheese croquette, raisins, onion, walnut | 37 |
|  | <b>Kalarepki z twarogiem, czosnek niedźwiedzi, rzodkiewka,<br/>sos sojowy</b><br>Kohlrabi pockets with cottage cheese, wild garlic, radish, soy sauce   | 36 |




Przystawki ciepłe / Hot starters

-  **Pierogi z ricottą, szparagami, miętą i oscypkiem w emulsji maślanej** 33  
Dumplings with ricotta, asparagus, mint and oscypek cheese in a butter emulsion
- Domowa biała kiełbasa, puree ziemniaczane, smardze, gorczyca** 39  
Homemade white sausage, potato purée, morel mushrooms, mustard seeds
- Terrina ziemniaczana, sos holenderski, ikra ze śledzia, szczypiorek** 38  
Potato terrine, hollandaise sauce, herring roe, chives

Zupy / Soups

-  **Żurek wegetariański, wegetariańska kiełbasa, jajo przepiórcze, majeranek** 28  
Vegetarian sour rye soup, vegetarian sausage, quail egg, marjoram
- Rosół drobiowo - wołowy, uszka ze szpondrem wołowym, marchew, por, lubczyk** 33  
Poultry and beef broth, beef brisket dumplings, carrot, leek, lovage

Dania główne / Main dishes

- Biodrówka jagnięca, puree ziemniaczane, skwarki ze słoniny, słodki czosnek, sałata rzymska, liście cykorii** 89  
Lamb loin, mashed potatoes, bacon cracklings, sweet garlic, romaine lettuce, endive leaves
- Dorsz Skrei, salsefia, biała rzodkiew, brukselka, raki, chowder, natka pietruszki** 91  
Skrei cod, salsify, white radish, Brussels sprouts, crayfish, chowder, parsley
- Policzki wieprzowe, puree z selera, ziemniak parisienne, palone masło z sokiem z cytryny i natką pietruszki** 71  
Pork cheeks, celery puree, Parisienne potatoes, browned butter with lemon juice and parsley
-  **Smażone białe i zielone szparagi z sosem holenderskim, świeże zioła, chips z fioletowego ziemniaka, rokitnik, płatki chilli** 59  
Fried white and green asparagus with hollandaise sauce, fresh herbs, purple potato chip, sea buckthorn, chili flakes

Do każdego rachunku doliczamy 12,5% serwisu  
A 12.5% service charge is added to each bill