

muzealna
menu

OFERTA OBOWIAZUJE W GODZINACH 12:00 – 16:00

tylko od wtorku do piątku

Przystawki / Starters

Domowe pieczywo, masło dyniowe, szczypior Homemade bread, pumpkin butter, chive	16
Salata masłowa, pieczona botwina, jogurt, rzodkiewka, kroiety ziemniaczane Butterhead lettuce, roasted beet greens, yogurt, radish, potato croquettes	42
Tatar wołowy, korniszon, szalotka, lubczyk, majonez szczypiorkowy, chrzan, musztarda Beef tartare, pickles, shallot, lovage, chive mayo, horseradish, mustard	46
Rillettes z królika, majonez z palonym porem, chrupiąca gryka, chałka Rabbit rillettes, charred leek mayonnaise, crispy buckwheat, challah	43
Kalarepa z twarogiem, rzodkiewka, lubczyk Kohlrabi pockets with curd cheese, wild garlic, lovage	41
Uszka z kaczką, sos z czerwonego wina, gryka, śliwka Duck dumplings, red wine sauce, buckwheat, plum	43
Mus z bobu, pomidory, czerwona cebula Broad bean mousse, tomatoes, red onion	41

Zupy / Soups

Szczawiowa, jajko sous-vide, puree ziemniaczane	29
Traditional Polish sorrel soup, sous-vide egg, potato purée, fresh herbs	
Rosół drobiowo - wołowy z lanymi kluskami z lubczykiem, warzywa	25
Chicken and beef broth with lovage drop noodles and vegetables	

Dania główne / Main dishes

Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane, szpinak, palone masło z szałwią	64
Pork cheeks, mashed potatoes, spinach, browned butter with sage	
Pstrąg z Zielenicy, koperkowe kopytka, aksamitny sos z natki pietruszki, sałatka z rzodkiewki, kalarepy i szczypiorku	56
Zielenica trout, dill gnocchi, smooth parsley sauce, radish, kohlrabi, and chive salad	
Kapusta, bób, sos z pieczonych pomidorów	43
Cabbage, broad beans, roasted tomato sauce	
Pęczotto z grzybami leśnymi, ser bursztyn	61
Barley risotto with wild mushrooms, aged Bursztyn cheese	

Desery / Desserts

Sernik, rodzynki, kruszonka waniliowa	32
Cheesecake, raisins, vanilla crumble	
Szarlotka, śmietana	29
Apple pie, cream	
Deser dnia	26
Dessert of the day	