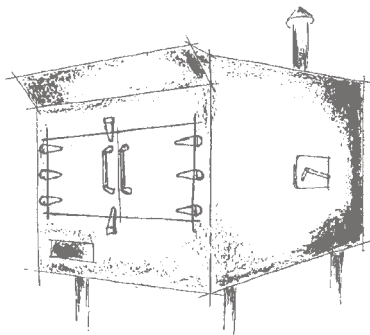


MOMU

P I E C Z E M Y D Y M E M

EST. 2013

„D y m i O w o c e”



MO'ŚNIADANIA

Poniedziałek – Piątek 10:00 – 12:00 (z wyłączeniem dni świątecznych)

Śniadanie za 1 zł do kawy w regularnej cenie

* zamówienia przyjmujemy do godz. 11:45

Sobota – Niedziela 10:00 – 14:00

Klasyczna kawa lub kieliszek Prosecco za 1 grosz do śniadania

Brandade z dorsza bałtyckiego (100 g).... 19,90 PLN

Puree z dorsza bałtyckiego podane na chacie miodowej, jajo sadzone, marynowana dynia, sałata rzymska, chrust owsiany i sos tatarski

Maślane jaja na boczku (3 szt) 19,90 PLN

Jajecznica na maśle podana z chipsami z boczku, concasse pomidorowe, twaróg MOMU, szczypior cięty

Granola na jogurcie (250 g) 21,90 PLN

Granola z prażonymi pestkami dyni i słonecznika, orzechami włoskimi na jogurcie owocowym podana z miodem hibiskusowym i struclą jabłkową

Podwędzane białe kiełbaski (110 g) 23,90 PLN

Podwędzane białe kiełbaski podane z jajem sadzonym, chlebem żytnim, grillowanym pomidorem, pieczarkami grillowanymi i musztardą miodową

KAWA

Twoją ulubioną kawę barman przygotowuje na wybranym przez Ciebie mleku: chudym, pełnotłustym, bez laktozy lub sojowym

Espresso / Caffé Americano

Kawa zbożowa 10,00 PLN

Cappuccino / Caffé Latte / Flat White 12,00 PLN

Przy grupach od 10 osób doliczony zostanie 10% serwis firmowy.

W naszej kuchni używamy najwyższej jakości składników. Wszystkie potrawy mogą zawierać zboża (w tym gluten), jaja, mleko (w tym laktozę, ryby, orzechy, sezam, soję, seler, gorczycę, dwutlenek siarki i siarczany, mięczaki, skorupiaki, łubin i ich pochodne.

Dania z kuchni wydawane są do godziny 23:30.

MO'S BREAKFASTS

Monday - Friday 10:00 -12:00 (excluding holidays)

Breakfasts for selected coffee for 1 PLN

* we accept orders until 11:45

Saturday - Sunday 10:00 - 14:00

Classic coffee or glass of Prosecco for 1 GROSZ for the selected breakfast

Baltic cod brandade (100 g) 19,90 PLN

Baltic cod with puree served on the challah bread, fried egg, pickled pumpkin, romaine lettuce, oat crostoli, tartar sauce

Buttery eggs on bacon (3 pieces) 19,90 PLN

Scrambled eggs served with bacon chips, tomato concasse, MOMU cottage cheese, scallions

Granola with yogurt (250 g) 21,90 PLN

Granola with roasted pumpkin and sunflower seeds, walnuts on fruit yogurt served with hibiscus honey and apple strudel

Smoked white sausages (110 g) 23,90 PLN

Smoked white sausages served with fried egg, rye bread, grilled tomato, grilled mushrooms and honey mustard

COFFEE

Ask bartender to prepare the coffee with your favourite milk: (choose from: lean, full-fat, lactose free or soybean)

Espresso / Caffé Americano

Chicory coffee 10,00 PLN

Cappuccino / Caffé Latte / Flat White 12,00 PLN

For groups of 10 people, will be added 10% service charge.

In our kitchen we use the highest quality ingredients that can contain cereals, eggs, milk, fish, nuts, sesame, soy, celery, mustard, sulphates, molluscs, crustaceans, shells and their derivatives.

The dishes are served until 23:30.

MO'PRZYSTAWKI

Burak balsamiczny – VEGE (100 g) 16,90 PLN
Burak pieczony w dymie podany z serem Koneckim, chatneyem z figi, kiełkami i sosem balsamicznym

Jaglany gołąbek (1 szt.) 16,90 PLN
Kasza jaglana z suszonymi pomidorami i ziołami zawinięta w duszoną kapustę, podana z warzywami sezonowymi na passacie paprykowej

Kaczka i jagody (100 g) 22,90 PLN
Podwędzana kaczka pierś z coulis jagodowym, podawana z sosem chrzanowo-jabłkowym

Łosoś i cytryny (100 g) 23,90 PLN
Naleśnik szpinakowy z mussem chrzanowym, łososiem wędzonym, podany z sosem cytrynowym

Rostbef w popiele (100 g) 25,90 PLN
Plastry rostbefu marynowanego w popiele podane z marynowanymi grzybami, kwaśną śmietaną, szczawiem krwistym, owocami sezonowymi i grzankami

Zadymiony tatar (120 g) 28,90 PLN
Zadymiony tatar wołowy z żółtkiem sous-vide (63 stopnie) z borowikami marynowanymi w occie, piklowaną rzepą, szalotką, musztardą i sosem worchester, podany z pieczywem i masłem

Mięsa MOMU (210 g) 34,90 PLN
Mięsa wędzone: rostbef w popiele z marynowanymi grzybami, pierś kaczka na dymie podana z figami w czerwonym winie, pastrami wołowe podane z karmelizowanymi orzechami i piklami

Złote Bursztyny (220 g) 39,90 PLN
Polskie sery: Bursztyn, Szafir, ser kozi, koryciński, Lazur Złocisty podane z owocami, coulis jagodowym i grissini

MO'SALATY

Na liściach (290 g) 19,90 PLN
Mieszane sałaty, ogórek zielony, pomidory cherry, bób, owoce sezonowe, rabarbar w syropie, oliwki, jajko na twardo podane z dresingiem bazyliowym

Na owocach (380 g) 19,90 PLN
Mieszane sałaty, owoce sezonowe, pomidorki cherry, ogórek zielony, granat, kwiaty jadalne podane z dresingiem bazyliowym

DODATKI

Rostbef w popiele (50 g) 10,00 PLN
Wędzony łosoś (70 g) 10,00 PLN
Ser konecki (80 g) 10,00 PLN
Podwędzana kaczka pierś (80 g) 12,00 PLN
Krewetki koktajlowe w sosie winno-maślanym (100 g) 12,00 PLN

MO'APPETIZERS

Balsamic Beetroot – VEGE (100 g) 16,90 PLN
Baked beetroot served with konecki cheese, fig chutney, sprouts and balsamic sauce

Wrapped Millet (1 piece) 16,90 PLN
Millet with dried tomatoes and herbs wrapped in stewed cabbage, served with seasonal vegetables on a pepper passata

Duck and berries (100 g) 22,90 PLN
Smoked duck breast with blueberry coulis, served with horseradish and apple sauce

Salmon and lemon (100 g) 23,90 PLN
Spinach pancake with horseradish mousse, smoked salmon, served with lemon sauce

Rostbeef in ash (100 g) 25,90 PLN
Slices of roast beef marinated in ash, served with marinated mushrooms, sour cream, blood- sorrel, seasonal fruits and croutons

Smokey steak tartare (120 g) 28,90 PLN
Smoky beef tartare with sous-vide egg yolk (63 degrees) with pickled boletus, pickled turnip, shallot, mustard and worcester sauce, served with bread and butter

MOMU's meats (210 g) 34,90 PLN
Smoked meat: roast beef marinated in ash served with marinated mushrooms, smoked duck breast served with figs in red wine, beef pastrami served with caramelized nuts and pickles

Golden Amber - cheese (220 g) 39,90 PLN
Polish cheeses: Bursztyn, Szafir, goat's cheese, Koryciński, Lazur Gold, served with fruits, blueberry coulis and grissini

MO'SALADS

On the leaves (290 g) 19,90 PLN
Mixed lettuces, green cucumber, cherry tomatoes, broad beans, seasonal fruits, rhubarb in syrup, olives, boiled egg served with basil dressing

On the fruits (380 g) 19,90 PLN
Mixed lettuces, seasonal fruits, cherry tomatoes, green cucumber, pomegranate, edible flowers served with basil dressing

EXTRAS

Roast beef marinated in ash (50 g) 10,00 PLN
Smoked salmon (70 g) 10,00 PLN
Konecki cheese (80 g) 10,00 PLN
Smoked duck breast (80 g) 12,00 PLN
Shrimps marinated in wine-buttery sauce (100 g) 12,00 PLN

MO'PAMPUCHY

Vege Pamp (160 g) 25,90 PLN
Pampuch z burakiem pieczonym w dymie podany z serem Koneckim, jajem poche, piklowaną dynią, sosem malinowo-chrzanowym, podany z ziemniakiem pieczonym z bryndzą

Duck Pamp (160 g) 29,90 PLN
Pampuch z szarpaną kaczką, piklowaną dynią, anyżową śliwką, sosem musztardowo-chrzanowym, podany z ziemniakiem pieczonym z bryndzą

Pastrami Pamp (160 g) 29,90 PLN
Pampuch z pastrami wołowym, kiszoną ostrą kapustą, sosem musztardowo-chrzanowym, podany z ziemniakiem pieczonym z bryndzą

Salmon Pamp (160 g) 29,90 PLN
Pampuch z wędzonym łososiem, sosem malinowo-chrzanowym, piklowaną dynią, sałatą rzymską, ogórkiem, podany z ziemniakiem pieczonym z bryndzą

MO'PIEROGI I KLUSKI

Kopytka wędzone (250 g) 23,90 PLN
konfitowane na maśle szałwiowym, podane na musie z cukini z serem koneckim

Ruskie zasmażane (6 szt) 24,90 PLN
podane z szalotką i wędzoną kwaśną śmietaną

Pierogi z kaczką (6 szt) 28,90 PLN
na sosie wiśniowo-winnym

Pierogi czarne (6 szt) 28,90 PLN
z wędzonym karmazynem i makrelą, podane na sosie krewetkowym

MO'ZUPY

MO'ramen (300 ml) 24,90 PLN
Polski rosół wieprzowo-drobiowy w nowej odsłonie podany z grzybami enoki, duszoną kapustą, jajem poche, z makaronem jajecznym, pastrami wołowym i piklowaną pikantną papryką

Zupa dnia (250 ml) 14,90 PLN
Zapytaj kelnera o dostępność zup w danym dniu - dbamy o świeżość i jakość produktu każdego dnia

MO'S STEAMED DUMPLINGS

Vege Pamp (160 g) 25,90 PLN
Steamed dumpling with roasted beetroot served with Konecki cheese, poached egg, pickled pumpkin, raspberry and horseradish sauce, served with baked potato with sheep's cheese

Duck Pamp (160 g) 29,90 PLN
Steamed dumpling with pulled duck, pickled pumpkin, anise plum, mustard and horseradish sauce, served with baked potato with sheep's cheese

Pastrami Pamp (160 g) 29,90 PLN
Steamed dumpling with beef pastrami, spicy sauerkraut, mustard and horseradish sauce, served with baked potato with sheep's cheese

Salmon Pamp (160 g) 29,90 PLN
Steamed dumpling with smoked salmon, raspberry and horseradish sauce, pickled pumpkin, lettuce, cucumber, served with baked potato with sheep's cheese

MO'S DUMPLINGS AND SILESIAN POTATO DUMPLINGS

Smoked dumplings (250 g) 23,90 PLN
made of mashed potatoes, eggs, and flour confit in sage butter, served on zucchini mousse and Konecki cheese

Fried dumplings (6 pieces) 24,90 PLN
stuffed with potato and cottage cheese served with shallot and smoked sour cream

Dumplings with duck (6 pieces) 28,90 PLN
on a cherry-wine sauce

Black dumplings (6 pieces) 28,90 PLN
with smoked redfish and mackerel, served on shrimp sauce

MO'SOUPS

MO'ramen (300 ml) 24,90 PLN
A new version of Polish pork-poultry broth served with enoki mushrooms, stewed cabbage, poached egg, egg noodles, beef pastrami and pickled spicy peppers

Soup of the day (250 ml) 14,90 PLN
Ask the waiter about the availability of soups - we care about the freshness and quality of the product every day

MO'MIĘSA

Polędwiczka w Porto (200 g) 45,90 PLN

Polędwiczki wieprzowe w wędzonym boczku na sosie Porto z puree marchewkowym, jaglanym gotąbkkiem i warzywami sezonowymi

Policzek w dymie (250 g) 45,90 PLN

Zadymiony, wolno pieczony policzek wołowy podany z jaglanym gotąbkkiem, konfitowanym burakiem, kiszoną papryką, cebulą dymką, dynią piklowaną z sosem cytrusowo-imbrowym

Żebra w miodzie (350 g) 49,90 PLN

Wędzone żebro wieprzowe w miodzie hibiskusowym na sezonowych warzywach z sosem mango i ostrej papryce, podane z piklami i ziemniakiem pieczonym z bryndzą

Kaczka w wiśniach (350 g) 49,90 PLN

Pieczone w dymie kaczce uda w wiśniowym Porto, podane z puree ziemniaczano-bobowym i pomidorkami

Stek na płonącym kamieniu (300 g) 59,90 PLN

Stek z rostbefu podany na gorącym kamieniu, podpalany winiakiem, podany z sezonowymi warzywami, pikantną papryką, sosem i masłem ziołowym oraz ziemniakiem pieczonym w bryndży

Pieczone, dymione (dla 2 os.) 99,90 PLN

Zestaw mięs: policzek wołowy, żebro wieprzowe, kaczka szarpana, polędwiczka wieprzowa w boczku, podany z ziemniakami pieczonymi z bryndzą, kopytkami wędzonymi, burakiem konfitowanym

RYBY I OWOCE MO'RZA

Krewetki w cydrze (8 szt) 39,90 PLN

Krewetki w sosie maślano-cydrowym z gruszką marynowaną, kolendrą, cebulą, słodkim chilli, natką pietruszki, podane z pieczywem

Krewetki w winie (8 szt) 39,90 PLN

Krewetki w sosie maślano-winnym z cebulą, czosnkiem, ostrą papryką i natką pietruszki, podane z pieczywem

Ryba dnia 49,50 PLN

Zapytaj kelnera o dostępność ryb w danym dniu – dbamy o świeżość i jakość produktu każdego dnia

MO' DESERY

Deser dnia 16,00 PLN

Zapytaj kelnera, czym dzisiaj ośłodziemy Ci dzień. Każdego dnia serwujemy inny deser.

Suflet czekoladowy (250 g) 18,00 PLN

Zapieczony mus czekoladowy, owoce, sorbet cytrynowy, płatki gorzkiej czekolady E. Wedel

MO'MEATS

Tenderloin in Porto (200 g)..... 45,90 PLN

Pork tenderloin in smoked bacon on Porto sauce with carrot puree, wrapped millet and seasonal vegetables

Smoked cheeks (250 g) 45,90 PLN

Smokey, slow roasted beef cheek served with wrapped millet, confit beetroot, pickled pepper, pearl onion, pickled pumpkin with citrus and ginger sauce

Honey ribs (350 g) 49,90 PLN

Smoked pork rib marinated in hibiscus honey with seasonal vegetables, mango sauce and spicy paprika, served with pickles and baked potato with sheep's cheese

Duck in cherry (350 g) 49,90 PLN

Baked in smoke duck thigh with cherry Porto, served with mashed potato - broad beans (puree) and tomatoes

Hot stone steak (300 g) 59,90 PLN

Roast beef steak served on a hot stone, flamed and served with seasonal vegetables, spicy peppers, herb butter and sauce with baked potato with sheep's cheese

Roasted, smoked 99,90 PLN

Meat set: beef cheek, pork rib, pulled duck, pork tenderloin in bacon, served with baked potatoes in sheep's cheese, smoked dumplings, confit beetroots

MO'S FISH AND SEAFOOD

Cider shrimps (8 pieces) 39,90 PLN

Shrimps in butter and cider sauce with marinated pear, coriander, onions, sweet chilli, parsley, served with bread

Wine shrimps (8 pieces) 39,90 PLN

Shrimps in butter and wine sauce with onions, garlic, spicy pepper and parsley, served with bread

Fish of the day 49,50 PLN

Ask the waiter about the availability of fish - we care about the freshness and quality of the product every day

MO' DESSERTS

Dessert of the day 16,00 PLN

Ask the waiter what will we use today to make your day sweeter. Each day we serve a different dessert.

Chocolate soufflé (250g) 18,00 PLN

Baked chocolate mousse, fruits, lemon sorbet, Wedel dark chocolate flakes