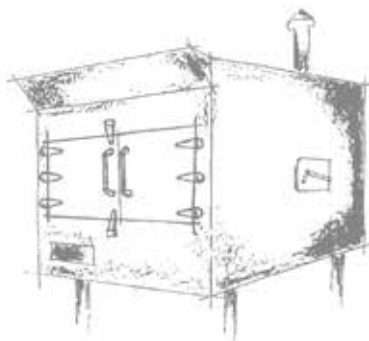


MOMU

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

EST. 2013



MO'PRZYSTAWKI

✓ **Burak balsamiczny – VEGE** (100 g) 25,90 PLN
Burak pieczony w dymie, podany z serem pleśniowym, figą, orzechami, dressingiem rukolowy

Ziemniak Pastrami (160 g) 29,90 PLN
Konfitowany ziemniak podany z pastrami wołowym, sosem holenderskim wędzonym, chrupiącą cebulką, sosem teriyaki i mayo-szczypiorkowym

Wędzona pierś z kaczki (120 g) 34,90 PLN
Wędzona w dymie pierś z kaczki na rukoli z orzechami w miodzie z figą

🏆 **Zadymiony tatar** (120 g) 35,90 PLN
Zadymiony tatar wołowy z żółtkiem sous-vide (63°) z grzybami marynowanymi w occie, piklowaną rzepką, szalotką, musztardą, majonezem lubczykowym, podany z pieczywem i masłem

✓ **Złote Bursztyny** (200 g) 37,90 PLN
Bursztyn, szafir, rolada kozia, lazur, podane z owocami, coulis jagodowym i grissini

Mięsa MOMU (240 g) 42,90 PLN
Mięsa wędzone: zadymiona pierś z kaczki podana z kawiozem jagodowym, szarpane żebro w MO'BBQ, pastrami wołowe podane z sosem rosyjskim i piklami

MO'APPETIZERS

✓ **Balsamic Beetroot – VEGE** (100 g) 25,90 PLN
Baked beetroot served with blue cheese, figs, nuts, and arugula dressing

Pastrami Potato (160 g) 29,90 PLN
Baked potato served with beef pastrami, smoked hollandaise sauce, crispy onion, teriyaki sauce and mayo-chives

Smoked duck breast (120 g) 34,90 PLN
Smoked duck breast on arugula with nuts in honey and figs

🏆 **Smokey steak tartare** (120 g) 35,90 PLN
Smoky beef tartare with sous-vide egg yolk (63°) with marinated mushrooms, pickled turnip, shallot, mustard, lovage mayonnaise, served with bread and butter

✓ **Golden Amber - cheese** (200 g) 37,90 PLN
Polish ripened cheeses: Bursztyn, Szafir, goat roulade, Lazur, served with fruits, blueberry coulis and grissini

MOMU'S meats (240 g) 42,90 PLN
Smoked meat: smoked duck breast served with blueberry caviar, pulled rib in MO'BBQ, beef pastrami served with Russian sauce and pickles



Dania wegetariańskie



Nasze klasyki



Vegetarian dish



Our classics

Przy grupach powyżej 4 osób doliczony zostanie 10% serwis firmowy. Do jednego stolika przypisany jest jeden rachunek, możliwe jest przyjęcie do dwóch płatności. **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, tubin i ich pochodne.

For groups of more than 4 people, will be added 10% service charge. One bill is assigned to one table, it is possible to accept up to two payments for one bill. **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.

MOMU

PIECZEMY DYMEM

MO'SAŁATY

✓ **Prosto z lasu** (340 g) 23,90 PLN
Sałata dębowa, jarmuż, malina, grzyby, topinambur, pomidor cherry, ogórek, kasztany jadalne, sos z pędów sosny

✓ **Z pieczonych warzyw** (340 g) 26,90 PLN
Marchew, żółty burak, pietruszka, gruszka, tortellini z grzybami, por, winegret rukolowy

DODATKI DO SAŁAT

✓ **Grillowany ser halloumi** (100 g) 12,00 PLN

Pastrami wołowe (80 g) 14,00 PLN

Grillowane krewetki królewskie (5 szt.) .. 22,00 PLN

Pieczona pierś kaczka (80 g) 22,00 PLN

MO'SALADS

✓ **From the forest** (340 g) 23,90 PLN
Oak lettuce, kale, raspberry, mushrooms, Jerusalem artichoke, cherry tomato, cucumber, chestnuts, pine shoots sauce

✓ **From baked vegetables** (340 g) 26,90 PLN
Carrots, yellow beetroot, parsley, pear, tortellini with mushrooms, leek, arugula vinaigrette

EXTRAS TO SALAD

✓ **Grilled halloumi cheese** (100 g) 12,00 PLN

Beef pastrami (80 g) 14,00 PLN

Grilled shrimps (5 pcs) 22,00 PLN

Roasted duck breast (80 g) 22,00 PLN

MO'BRUSCHETTY

✓ **Vege bruschetta** (160 g) 36,90 PLN
Bruschetta z pieczonym burakiem, figą, serem pleśniowym, marynowaną gruszką, orzechami włoskimi, rukolą; podana z frytkami

Z azjatyckim kurczakiem (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta z szarpanym kurczakiem Marbella w sosie ketjap z sezamem, piklowanym ogórkiem, chilli, marynowaną cebulą, szczypiorem; podana z frytkami

Z nowojorskim pastrami (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta z pastrami wołowym, kiszoną kapustą na ostro, tartym serem Bursztyn, ogórkiem piklowanym, sosem rosyjskim; podana z frytkami

Z grillowaną baranią (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta z grillowaną baranią doprawioną serem wędzonym i chilli, mieszanymi sałatami, sosem rosyjskim, marynowaną cebulą i fenkułem, pomidorkami; podana z frytkami

MO'MĄCZNE

✓ **Ravioloni z borowikami** (7 szt.) 36,90 PLN
kasztanami jadalnymi i dynią piżmową w sosie winnym

Ravioloni z wędzoną kaczką (7 szt.) 37,90 PLN
w sosie mascarpone z gruszką marynowaną, orzeszkami pinii i natką pietruszki

Czarne ravioloni z krewetkami (7 szt.) ... 39,90 PLN
w sosie szafranowym z krewetkami królewskimi (2 szt.) i groszkiem cukrowym

MO'BRUSCHETTY

✓ **Vege bruschetta** (160 g) 36,90 PLN
Bruschetta with baked beetroot, fig, blue cheese, marinated pear, walnuts, arugula; served with fries

With Asian chicken (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta with Marbella chicken pulled in ketjap sauce with sesame seeds, pickled cucumber, chilli, marinated onion, and chives; served with fries

With New York pastrami (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta with beef pastrami, spicy sauerkraut, grated Bursztyn cheese, pickled cucumber, Russian sauce; served with fries

With Grilled mutton (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta with grilled mutton seasoned with smoked cheese and chilli, mixed lettuces, Russian sauce, marinated onions and fennel, cherry tomatoes; served with fries

MO'S FLOUR MEALS

✓ **Ravioloni with boletus** (7 pcs) 36,90 PLN
chestnuts and pumpkin in wine sauce

Ravioloni with smoked duck (7 pcs) 37,90 PLN
in mascarpone sauce with marinated pear, pine nuts and parsley

Black ravioloni with shrimps (7 pcs) 39,90 PLN
in saffron sauce with king shrimps (2 pcs) and sugar snap peas



Dania wegetariańskie



Nasze klasyki



Vegetarian dish





Our classics

MOMU

PIECZEMY DYMEM


MO'ZUPY

 **Mo'ramen** (300 ml) 28,90 PLN
Bulion mięsny z makaronem jajecznym, pak Choi, jajem sous vide, grzybami, pastrami wołowym i kiszonym chilli

 **Krem dyniowy** (300 ml) 19,90 PLN
Krem z dyni na mleku z imbirem i pestkami dyni

Zupa dnia (300 ml) 13,90 PLN
Zapytaj kelnera o dostępność zup w danym dniu - dbamy o świeżość i jakość produktu każdego dnia

MO'SOUPS

 **Mo'ramen** (300 ml) 28,90 PLN
Meat bulion with egg noodles, pak Choi, sous vide egg, mushrooms, beef pastrami and pickled chilli peper

 **Pumpkin cream soup** (300 ml) 19,90 PLN
Pumpkin cream with milk and ginger, pumpkin seeds

Soup of the day (300 ml) 13,90 PLN
Ask the waiter about the availability of soups - we care about the freshness and quality of the product every day


MO'MIĘSA

Żebro w Mo'BBQ (350 g) 48,90 PLN
Pieczone w dymie żebro w Mo'BBQ z ziemniakami, warzywami i dymką

Szaszłyki z baraniny (300 g) 52,90 PLN
Szaszłyki z siekanej baraniny z chilli, miętą i wędzonym serem, chimichurri, ziołowymi ziemniakami, kapustą szampańską, karmelizowaną marchewką, piklami

Pieczony Kurczak Marbella (połowa kurczaka) 53,90 PLN
(cały kurczak ok. 1 kg) 75,90 PLN
Kurczak marynowany w oliwkach i daktylach podany z kaszotto z dynią piżmową, kasztanami jadalnymi, jarmuzem, sosem daktylowym, karmelizowanymi marchewkami

Policzki wołowe (180 g) 65,90 PLN
Wędzone policzki wołowe podany z kapustą szampańską, semmelknodel, sosem grzybowym, oliwą porową

 **Stek na płonącym kamieniu** (300 g) 69,90 PLN
Stek z rostbefu podany na gorącym kamieniu, z ziołowymi ziemniakami, masłem ziołowym, warzywami sezonowymi, sosem holenderskim wędzonym i musztardą

Pieczone, dymione (dla 2 osób) 149,90 PLN
Zestaw mięs: kurczak Marbella (połowa tuszki 500 g), szaszłyki z baraniny na ostro (300 g), wędzone żebro w Mo'BBQ (350 g), policzki wołowe (180 g), semmelknodel; podany z ziołowymi ziemniakami, kaszotto, piklami, warzywami karmelizowanymi, wędzonym sosem holenderskim i Mo'BBQ


MO'MEATS

Pork rib in BBQ (350 g) 48,90 PLN
Smoked rib in BBQ with herbal potatoes, root vegetables and spring onions

Mutton skewers (300 g) 52,90 PLN
Mutton skewers with chilli, mint and smoked cheese, chimichurri, herbal potatoes, champagne cabbage, caramelized carrots, pickles

Roasted Marbella Chicken (half of the chicken) 53,90 PLN
(chicken approx. 1 kg) 75,90 PLN
Chicken marinated in olives and dactyl served with kashotto with pumpkin, chestnuts, kale, date sauce, caramelized carrots

Beef cheeks (180 g) 65,90 PLN
Smoked beef cheeks served with champagne cabbage, semmelknodel, mushroom sauce, leek oil

 **Hot stone steak** (300 g) 69,90 PLN
Roast beef steak served on a hot stone, herbal potatoes, herb butter, seasonal vegetables, smoked hollandaise sauce and mustard


Roasted, smoked (for two) 149,90 PLN
Meat set: chicken Marbella (half of the chicken 500 g), spicy mutton skewers (300 g), smoked rib in Mo'BBQ (350 g), beef cheeks (180 g), semmelknodel; served with herbal potatoes, kashotto, pickles, caramelized vegetables, smoked hollandaise sauce and Mo'BBQ



MOMU

PIECZEMY DYMEM


RYBY I OWOCE MO'RZA

 **Krewetki w białym winie** (8 szt.) 44,90 PLN
Krewetki w sosie maślano-winnym z czosnkiem, natką pietruszki, chilli, podane z bagietką

Krewetki w cydrze (8 szt.) 44,90 PLN
Krewetki w sosie maślano-cydrowym, z chorizo, czosnkiem, natką pietruszki i gruszką

Wędzona polędwica z dorsza atlantyckiego (180 g) 59,90 PLN
Polędwica z dorsza podana z kaszotto z dynią piżmową, jadalnymi kasztanami, jarmużem, puree selerowym, sosem szafranowym i oliwą porową


MO'S FISH AND SEAFOOD



 **Shrimps in white wine** (8 pieces) 44,90 PLN
Shrimps in butter and wine sauce with garlic, parsley, chilli, served with baguette

Cider shrimps (8 pieces) 44,90 PLN
Shrimps in butter and cider sauce, with chorizo, garlic, parsley and pear


Smoked Atlantic cod loin (180 g)) 59,90 PLN
Cod sirloin served with kashotto with pumpkin, edible chestnuts, kale, celery puree, saffron sauce and leek oil



MO' DESERY

 **Gruszka w Porto** (150 g) 20,00 PLN
Gruszka Williams w Porto podana z lodami makowymi i kruszonką cytrynową

 **Suflet czekoladowy**  (150 g) 22,00 PLN
Mus czekoladowy zapieczony z zewnątrz, płynny w środku, owoce, sorbet owocowy

MO' DESSERTS

 **Pear in Porto** (150 g) 20,00 PLN
Williams pear Porto served with poppyseed ice cream and lemon crumble

 **Chocolate soufflé**  (150 g) 22,00 PLN
Chocolate mousse baked on the outside, molten inside, fruits, fruit sorbet



Dania wegetariańskie



Nasze klasyki



Vegetarian dish



Our classics

Przy grupach powyżej 4 osób doliczony zostanie 10% serwisu firmowego. Do jednego stolika przypisany jest jeden rachunek, możliwe jest przyjęcie do dwóch płatności. **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, tubin i ich pochodne.

For groups of more than 4 people, will be added 10% service charge. One bill is assigned to one table, it is possible to accept up to two payments for one bill. **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.