

# MOMU

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

EST. 2013

## STARTERY

✓ **Tatar z buraka z kozim serem i orzechami** (100 g)..... 26,90 PLN

Siekany burak, pieczony w dymie, kozi ser, orzechy, jabłko, szalotka, oliwa ziołowa

✓ **Śledzie bałtyckie** (150 g)..... 26,90 PLN

z marynowanymi grzybami, jabłkiem, szalotką, majonezem pietruszkowym, piklami i grzanką ziołową

🏆 **Zadymiony tatar** (120 g) ..... 39,90 PLN

Zadymiony tatar wołowy z żółtkiem sous-vide, z grzybami marynowanymi, szalotką, musztardą, majonezem lubczykowym, podany z pieczywem i masłem

✓ **Złote Bursztyny** (200 g) ..... 39,90 PLN

Bursztyn, szafir, rolada kozia, lazur, podane z owocami, coulis jagodowym i grissini

🏆 **Polędwica wołowa w płatkach** (120 g) ..... 44,90 PLN

marynowana w ziołach, podana na rukoli, z kaparami i ostrą papryką

✓ **Szpinakowe gnocchi** (180 g) ..... 29,90 PLN

na maśle szalwiowym z pieczonym burakiem, jarmużem i piklowaną dynią

✓ **Pierogi polskie z serem i ziemniakami** (5 szt.)..... 32,90 PLN

z kwaśną śmietaną, szalotką, chipsem z cebuli i pieczonym topinamburem

**Pierogi z dziczyzną** (5 szt.) ..... 36,90 PLN

podane na plastrach buraka, z jarmużem, kalarepą i skorzonką

## STARTERS

✓ **Beetroot tartare with goat cheese and nuts** (100 g) ..... 26,90 PLN

Chopped beetroot, roasted in smoke, goat cheese, nuts, apple, shallot, herbal olive oil

✓ **Baltic herring** (150 g) ..... 26,90 PLN

marinated mushrooms, apple, shallot, parsley mayonnaise, pickles and herb bread

🏆 **Smoky steak tartare** (120 g) ..... 39,90 PLN

Smoky beef tartare with sous-vide egg yolk, marinated mushrooms, shallot, mustard, lovage mayonnaise, served with bread and butter

✓ **Golden Amber – cheese** (200 g) ..... 39,90 PLN

Polish ripened cheeses: Bursztyn, Szafir, goat roulade, Lazur, served with fruits, blueberry coulis and grissini

🏆 **Beef tenderloin in flakes** (120 g) ..... 44,90 PLN

marinated in herbs, served on rocket, with capers and hot peppers

✓ **Spinach gnocchi** (180 g) ..... 29,90 PLN

in sage butter with with baked beetroot, kale and pickled pumpkin

✓ **Polish dumplings with cheese and potatoes** (5 pcs) ..... 32,90 PLN

with sour cream, shallot, onion crisp and baked Jerusalem artichoke

**Dumplings with venison** (5 pcs) ..... 36,90 PLN

served on beetroot slices, with kale, kohlrabi and with scorzonera



Dania wegetariańskie



Dania wegańskie



Nasze klasyki



Vegetarian dish



Vegan dish




Our classics


# MOMU

PIECZEMY DYMEM

## SALĄTY

-  **Dary jesieni** (300 g) ..... 26,90 PLN  
Sałata karbowana, figa, rukola, pomidorki,  
piklowana dynia, orzechy włoskie, dressing  
musztardowo-miodowy

## DODATKI DO SALĄTY

-  **Ser pleśniowy** (100 g) ..... 18,00 PLN  
**Grillowane krewetki** (5 szt.) ..... 25,00 PLN


## RYBY I OWOCE MORZA


- Krewetki w białym winie** (8 szt.) ..... 48,90 PLN  
Krewetki w sosie maślano-winnym  
z czosnkiem, natką pietruszki, chilli,  
podane z bagietką

- Krewetki w salsie mango** (8 szt.) ..... 48,90 PLN  
z dodatkiem ostrej papryki, limonki,  
kolendry i czerwonej cebuli


- Filet z sandacza z ziołami** (180 g) ... 77,90 PLN  
z limonką, gniecionym selerem,  
grillowanym jarmużem, pieczonym  
topinamburem, chipsem z szalotki  
i kaparów i sosem maślano-winnym

## ZUPY

-  **Krem z buraka** (300 ml) ..... 26,90 PLN  
Z nutą wiśni, z oliwą majerankową,  
czarnuszką i kozim serem

-  **Rosół z kaczki** (300 ml) ..... 29,90 PLN  
z makaronem jajecznym, warzywami,  
szarpaną kaczką i lubczykiem

## SALAD

-  **Gifts of Autumn** (300 g) ..... 26,90 PLN  
Lettuce, fig, rocket, cherry tomatoes,  
pickled pumpkin, walnuts, honey  
& mustard dressing

## EXTRAS TO SALAD

-  **Blue cheese** (100 g) ..... 18,00 PLN  
**Grilled shrimps** (5 pcs) ..... 25,00 PLN


## FISH AND SEAFOOD


- Shrimps in white wine** (8 pcs) ..... 48,90 PLN  
Shrimps in butter and wine sauce  
with garlic, parsley, chilli, served  
with baguette

- Shrimp in mango salsa** (8 pcs) ..... 48,90 PLN  
with hot pepper, lime, coriander  
and red onion

- Zander fillet with herbs** (180 g) ..... 77,90 PLN  
with lime, crushed celery, grilled kale,  
baked Jerusalem artichoke, shallot  
and caper chips and butter-wine sauce

## SOUPS

-  **Cream of beetroot** (300 ml) ..... 26,90 PLN  
With a hint of cherry, marjoram olive  
oil, black cumin and goat cheese

-  **Duck broth** (300 ml) ..... 29,90 PLN  
with egg noodles, vegetables,  
pulled duck and lovage



Dania wegetariańskie



Dania wegańskie



Nasze klasyki



Vegetarian dish



Vegan dish




Our classics

# MOMU

PIECZEMY DYMEM

## DANIA GŁÓWNE


 **Wellington z buraka i grzybów** (200 g) ..... 56,90 PLN  
z piklowaną dynią, modrą kapustą, sosem warzywnym


**Polędwiczka wieprzowa w pudrze ziołowym** (180 g) ..... 58,90 PLN  
Z gniecionym selerem, piklowana dynią, jarmużem i konfiturą z bekonu

**Stek z siekanej baraniny** (250 g) ..... 66,90 PLN  
Stek z siekanej baraniny z chilli, miętą i wędzonym serem, gniecionymi ziemniakami, sosem mięsowym, miksem sałat


**Policzki wołowe** (180 g) ..... 79,90 PLN  
Wędzone policzki wołowe w sosie własnym, podane z puree selerowym, chipsem z jarmużu, piklowaną dynią i pieczonym topinamburem

**Pieczone w dymie kacze udo** (200 g) ..... 79,90 PLN  
Na tłuczonych ziemniakach, z modrą kapustą i sosem pomarańczowo-ziołowym

 **Stek na płonącym kamieniu** ..... 83,90 PLN  
(250 - 300 g)  
podany na gorącym kamieniu, z puree ziemniaczanym z truflą, masłem ziołowym, grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym

 **Pieczone, dymione (od 2 do 4 osób)** ..... 199,90 PLN  
Zestaw mięs: pieczone kacze udo (200 g), kotleciki z baraniny na ostro (250 g), policzki wołowe (180 g), polędwiczka w pudrze ziołowym (180 g), grillowany ser (100 g); podany z gnocchi, grillowanymi warzywami, sosem pieprzowym i pieczeniowym

## MAIN DISHES


 **Beetroot and mushroom Wellington** (200 g) ..... 56,90 PLN  
with pickled pumpkin, red cabbage and vegetable sauce


**Pork tenderloin in herb powder** (180 g) ..... 58,90 PLN  
With crushed celery, pickled pumpkin, kale and bacon jam

**Mutton steak** (250 g) ..... 66,90 PLN  
Chopped mutton steak with chilli, mint and smoked cheese, crushed potatoes with mint sauce, salad mix

**Beef cheeks** (180 g) ..... 79,90 PLN  
Smoked beef cheeks in its own sauce, served with celery puree, kale chips, pickled pumpkin and baked Jerusalem artichoke

**Smoke-roasted duck thigh** (200 g) ..... 79,90 PLN  
On crushed potatoes, with red cabbage and orange-herb sauce

 **Hot stone steak** ..... 83,90 PLN  
(250 - 300 g)  
served on a hot stone with potatoes puree with truffle, herb butter, grilled vegetables and pepper sauce

 **Roasted, smoked (for 2-4 people)** ..... 199,90 PLN  
Meat set: duck thigh (200 g), spicy mutton skewers (250 g), beef cheeks (180 g), pork tenderloin in herb powder (180 g), grilled cheese (100 g); served with gnocchi, grilled vegetables, pepper sauce and roast sauce



Dania wegetariańskie



Dania wegańskie



Nasze klasyki



Vegetarian dish



Vegan dish



Our classics

# MOMU

PIECZEMY DYMEM

## DESERY

✓ **Sernik z mascarpone** (100 g)..... 28,90 PLN

podany na jadalnej ziemi z coulis jagodowym i salsą owocową z nutą chilli

✓ **Deser Szefa** (100 g) ..... 28,90 PLN

Zapytaj kelnera co Szef Kuchni dziś serwuje

✓ **Suflet czekoladowy** (150 g) ..... 29,90 PLN

🏆 Mus czekoladowy zapieczony z zewnątrz, płynny w środku, owoce, sorbet owocowy

## DESSERTS

✓ **Cheesecake with mascarpone** (100 g) ..... 28,90 PLN

served on edible soil with berry coulis and fruit salsa with a hint of chilli

✓ **Chef's Dessert** (100 g) ..... 28,90 PLN

Ask the waiter what the Chef serves today

✓ **Chocolate soufflé** (150 g) ..... 29,90 PLN

🏆 Chocolate mousse baked on the outside, molten inside, fruits, fruit sorbet

✓  
Dania wegetariańskie

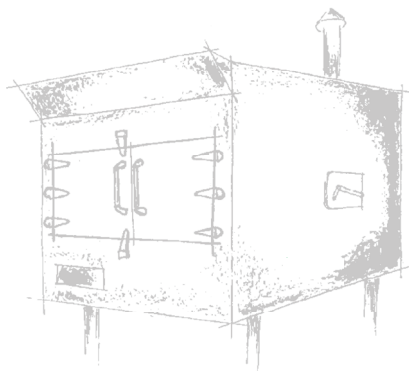
✓  
Vegetarian dish

✓  
Dania wegańskie

✓  
Vegan dish

🏆  
Nasze klasyki

🏆  
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. Czas oczekiwania na dania główne wynosi minimum 30 min. **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. **The waiting time for main courses is at least 30 minutes.** In our kitchen we use the highest quality ingredients that can contain cereals (including gluten), eggs, milk, fish, nuts, sesame, soy, celery, mustard, sulphates, molluscs, crustaceans, shells and their derivatives.