

MENU WIGILIJNE

MENU 155 PLN netto / os.

Przystawki zimne

Mięsa Momu

Mięsa wędzone: wieprzowina w glazurze miodowej, pierś kurczaka marynowana w lawendzie i owocach, pastrami wołowe podane z sosem rosyjskim i piklami

Śledzie w dwóch odsłonach

W oleju lnianym z cebulą, w marynowanych burakach z figowym balsamico

Konfitowany burak

Podany z jogurtem tofu, prażonymi pestkami dyni, granatem, parmezanem wegańskim, dressingiem rukolowym i sosem balsamicznym

Polskie Bursztyny

Polskie sery dojrzewające podane z owocami, coulis jagodowym i grissini

Polski domowy chleb na zakwasie

chrzan /ćwikła

Sałaty

(jedna do wyboru)

Prosto z lasu

Salata dębowa, jarmuż, grzyby, topinambur, pomidory, ogórek, owoce, dressing z pędów sosny

Polskie Korzenie

Salatka z warzyw korzeniowych i bulwiastych, z domowym majonezem lubczykowym i żółtkiem sous-vide

Zupa

(jedna do wyboru)

Consomme z buraka z pasztecikiem z kapustą i grzybami i oliwą majerankową
lub

Capuccino grzybowe z pudrem z borowika



MENU GRUPOWE

MOMU

Dania Głównie

(podane na gorących paterach)

Pieczone, dymione

Zestaw mięs: szaszłyki z baraniny na ostro (300 g), wędzone żebro w Mo'BBQ (350 g), golonka wieprzowa w glazurze miodowej (400 g), pastrami wołowe (160 g), **grillowane tofu** (200 g)

Dodatki:

Rozmarynowe ziemniaki, warzywa, wigilijna kapusta z grzybami i śliwką
Sosy : Mo'BBQ i holenderski

Kopytka domowe z grzybami duszonymi na maśle

Deser

Ciasta domowe podane na paterach ze świeżymi owocami

Napoje w cenie menu

Woda gazowana / niegazowana bez ograniczeń
Kawa, herbata (podawane na życzenie Gości)

Do rachunku zostanie doliczony 8 % podatek Vat oraz 10 % serwis firmowy.
Wszelkie dodatkowe (poza menu) zamówienia zostaną doliczone do rachunku.

ul. Wierzbowa 9/11, 00-094 Warszawa | rezerwacje: 506 100 001 / pieczemy.dymem@momu.pl
www.momu.pl  facebook.com/MOMU  [@momu_pieczemy_dymem](https://www.instagram.com/@momu_pieczemy_dymem)

MOMU
PIECZEMY DYMEM