




## Małe talerze / Small plates

 **Kozi ser, prażone orzechy pekan, rabarbar z pomarańczem, liście sałat, chipsy z ciasta filo 35**  
*Goat cheese with phyllo dough chips, roasted pecans, rhubarb with orange, lettuce leaves*

**Pierozki Quadroni z masłem szałwiowym z jagnięciną i karczochem 44 **  
*Quadroni dumplings with sage butter, lamb and artichoke*

**Tatar z polędwicy wołowej, ogórek, pieczarki marynowane, czerwona cebula, żółtko 42**  
*Beef sirloin tartare, cucumber, marinated mushrooms, red onion, egg yolk*


**Szarpana kaczka, orzechy, rodzynki, marmolada z czerwonej cebuli 46**  
*Pulled duck, nuts, raisins, red onion marmalade*

**Mozaikowy bajgiel z krewetkami, autorski majonez IPA, sałatka z kopru włoskiego i pomarańczy 36 **  
*Mosaic bagel with shrimps, original IPA mayonnaise, fennel and orange salad*

## Płynne talerze / Liquid plates

**Rosół z dodatkiem imbiru, rozmarynu oraz limonki z szarpanym makaronem ziołowym 23**  
*Broth with ginger, rosemary and lime with pulled herb noodles*

**Zupa pieczarkowa z gnocchi szpinakowym 26 **  
*Mushroom soup with spinach gnocchi*


 **Krem pomidorowy z domowym makaronem 24**  
*Tomato cream with homemade pasta*

 **Krem z pieczonego kalafiora, creme fraiche z cydrem i pudrem z jarmużu 26**  
*Roasted cauliflower cream, creme fraiche with cider and kale powder*

**Kwaśnica na wędzonych żeberkach z ziemniakami 24**  
*Kwaśnica on smoked ribs with potatoes*

## Słodkie talerze / Sweet plates

**Monoporcja szarlotki na musie jabłkowym z cukrem pudrem 22**  
*Apple pie monoportion on apple mousse with powdered sugar*

**Tarta czekoladowa z musem malinowym 26 **  
*Chocolate tart with raspberry mousse*

**Tradycyjne ciasto WZ z musem z rabarbaru 28**  
*Traditional WZ cake with rhubarb mousse*

**Czekoladowa Billa nr. 8 z lodami waniliowymi i sosem malinowym 30**  
*Chocolate billa no. 8 with vanilla ice cream and raspberry sauce*


**Desery wykonuje dla nas nasza Cukiernia Patisserie Juliette**  
*Desserts are made for us by our Confectionery Patisserie Juliette*

**Juliette**  
PÂTISSERIE

## Duże talerze / Large plates


**Pierogi z sandaczem, białe szparagi, sos śmietanowy z pomidorami i świeżym szczypiorkiem 45**  
*Dumplings with zander, white asparagus, cream sauce with tomatoes and fresh chives*


**Okoń nilowy, domowe łazanki z porem, boczniaki, ziołowe veloute 52**  
*Nile perch, homemade noodles with leek, oyster mushrooms, herbal veloute*

**Fish & chips - Łupacz w cieście piwnym, sałatka z ogórka kwaszonego z kaparami, palona cytryna, domowe frytki 44 **  
*Fish & chips - Haddock in beer batter, pickled cucumber salad with capers, roasted lemon, homemade fries*

**Stek z polędwicy wołowej / sos porto / ziemniak pieczony / grillowana sałata rzymska 110**  
*Beef sirloin steak / Porto sauce / baked potato / grilled romaine lettuce*


**Kotlet schabowy z kością, puree ziemniaczane, tradycyjna kapusta zasmażana 44**  
*Pork chop on the bone, mashed potatoes, traditional fried cabbage*

**Mozaikowa maślana bułka, szarpana wołowina długo pieczona w miodzie piwnym, pomidorach, winie, warzywach i suszonych owocach 46 **  
*Mosaic butter roll, pulled beef roasted in beer honey for a long time, tomatoes, wine, vegetables and dried fruits*

 **Tagliatelle z pomidorkami cherry, szparagi, pieprz, Pecorino Romano 42**  
*Tagliatelle with cherry tomatoes, asparagus, pepper, and Pecorino Romano*

**Tagliatelle z kurczakiem, pieczarkami oraz suszonymi pomidorami i szpinakiem - 43 zł**  
*Tagliatelle with chicken, mushrooms, dried tomatoes and spinach*

**Kurczak supreme, maślane kluski, por, zielony groszek, marchewka, kremowy sos z anchovies 42**  
*Supreme chicken, butter noodles, leek, green peas, carrot, creamy sauce with anchovies*

 **Pierogi ruskie z konfitowaną cebulką perłową 37**  
*Dumplings with potatoes and with confit pearl onion*

**Sałatka z łososiem, fetą, pomidor koktajlowy, granat, rzodkiewka, sos vinegret 41**  
*Salad with salmon, feta, cherry tomato, pomegranate, radish, vinaigrette sauce*

**Burger wołowy klasyczny 45**  
*Classic beef burger*

**Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym 44**  
*Potato pancakes with beef goulash*

## Napoje zimne / Cold drinks      Napoje gorące / Hot drinks

**Sok ze świeżych owoców i warzyw**  
22 - 200ml / 28 - 400ml  
*Fresh fruit/vegetable juice*

**Smoothie owocowo - warzywne "Samo zdrowie"**  
25 - 200ml / 31 - 400ml  
*Fruit and vegetable smoothie "Same health"*

**Pepsi, Pepsi Light, 7Up, Mirinda 10 / 200 ml**

**Soki owocowe i nektary 10 / 200 ml**  
*Fruit juices and nectars*

**Woda mineralna gazowana / niegazowana 10 / 300 ml**  
*Sparkling/still mineral water*

**Lemoniady: cytrynowa z miętą, truskawkowa, pomarańcza z marakują, ogórkowa 19**  
*Lemonades: lemon with mint, strawberry, orange with maracuja, cucumber*

 **Dania szczególnie polecane przez Szefa Kuchni.**

Ceny zawierają podatek VAT. Karta alergenów jest dostępna na życzenie.

**Espresso 10**  
**Espresso Doppio 13**  
**Espresso Macchiato 12**  
**Americano 13**  
**Cappuccino 15**  
**FlatWhite 15**  
**Latte 16**  
**Mochaccino 19**  
**Irish Coffe 20**  
**Herbata Richmond 13**

Odkryj mozaikę smaków na #Mozaika75



Wegetariańskie 