

MUND

LUNCH MENU

SMØRREBRØD

Tradycyjne duńskie danie podane na ciemnym, żytnim chlebie

Smażona gładzica z remuladą z selera, kolorowe pomidory, palone masło z kaparami 180g (1, 3, 4, 7, 9, 10, 12)	49
Ręcznie obierane białe krewetki, jajko, puree z pieczonego kalafiora, rodzyнки, szczypiorek, kapary 160g (1, 2, 3, 7, 12)	45
Tatar wołowy z marynowanymi grzybami shimeji, majonez szczypiorkowy, żółtko ^{140g} (1, 3, 6, 7, 10)	39
Szarpana wieprzowina, śliwki, konfitura z czerwonej cebuli, chipsy z topinamburu ^{160g} (1, 7, 10, 12)	37
Sałatka ziemniaczana, roślinny majonez lubczykowy, gorczyca, chrupiąca cebula ^{160g} (1, 7, 10) VV	29
Fiskesuppe – Norweska zupa rybna: dorsz, łosoś, krewetki, małże, świeży koperek ^{260g} (2, 4, 7, 9, 14)	46
Frykadunki z cielęciny, sos z suszonych leśnych grzybów, sałatka z ogórków i kaparów 230g (1, 3, 7, 9, 12)	59
Smażony filet z łososia, kapusta włoska, jarmuż, sos cytrusowy, żel z okowity ^{280g} (1, 4, 6, 7)	89
Kopytka selerowe, grzyby, szalotka, pieczona salsefia, lubczyk 270g (1, 7, 9) VV	42
Sernik z serem Brunost i białą czekoladą, sorbet malinowy ^{140g} (1, 3, 7)	36
Lody z brązowego masła, kruszonka 120g (1, 3, 6, 7, 8)	32
Ciasto dnia	28

V – danie wegetariańskie

VV – danie wegańskie

LISTA ALERGENÓW:

I. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Nasiona gorczyczy 11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

Do rachunku doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 10%. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT. Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek alergię pokarmowe, prosimy poinformować o tym obsługę podczas składania zamówienia.

MUND

WINA NA KIELISZKI (125 ml)

PROXY WINES (BEZALKOHOLOWE)

Bla, Copenhagen Sparkling Tea Company, Dania 0%	34
Clearly Confused, Ambijus, Norwegia 0,5%	36
Crisp & Tropical, Etiquette, Dania 0%	34
Effervescent, Arensbak, Dania 0,5%	36
Italian Red, Gnista, Szwecja 0,5%	34
Kombucha by Laurent: Blanc Floral / Grapevine / Elixir of Love, Polska 0,5%	24

MUSUJĄCE

Cordueil Père & Fille Brut Réserve Champagne AOC – Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, Francja 12%	66
Prosecco Conegliano Casa Coste Piane – Glera, Veneto, Włochy 11%	39
Cava Brut Nature Vinicola Nulles – Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Catalonia, Hiszpania 11,5%	34

PÉT-NAT

Croci Campedello Pét-Nat – Malvasia di Candia, Marsanne, Emilia – Romania, Włochy 11,5%	39
Mea Pét-Nat Matic – Šipon, Styria, Słowenia 12,5%	39

RÓŻOWE

Pink, Judith Beck – Zweigelt, Blaufränkisch, Burgenland, Austria 11,5%	34
--	----

BIAŁE

Do Not Disturb Matija Žerjav - Yellow Muscat, Riesling, Kerner, Styria Podravska, Słowenia 12,5%	34
Chardog, Francois de Nicolay – Chardonnay, Burgundy, Francja 14%	39
Loir & Cher, Laurent Saillard – Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Loire Valley, Francja 12%	44
Lluerna, Els Vinyerons – Xarel·lo, Penedès, Hiszpania 12,2%	29

POMARAŃCZOWE

Analog, Kristinus – Ołaszrizling, Sauvignon Blanc, Traminer, Balaton, Węgry 10.5%	34
Princess, Pesecká Leánka, Pivnica Čajkov – Tekov, Słowacja 11%	44
Bursztyn Kamil Barczentewicz - Gewürztraminer, Pinot Blanc, Dobre, Polska 12%	49

CZERWONE

57 Rocas, Emiliana – Carmenere, Colchagua, Chile 14%	44
Domaine Geschickt – Pinot Noir, Alsace, Francja 14,5%	49
Garnacha Tinto, Viña Zorzal – Garnacha, Navarra, Hiszpania 13,5%	29
Mono Tinto, Passionate Michellini – Syrah, Malbec, Mendoza, Argentyna 13,5%	34

SŁODKIE

Multitude Alexandre Giquel 2022 - Chenin Blanc, Loire Valley, Francja 13%	49
---	----

Do rachunku doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 10%. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT. Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek alergię pokarmowe, prosimy poinformować o tym obsługę podczas składania zamówienia.