PRZYSTAWKI

Śledź wędzony — 55 PLN
młody ziemniak | jabłko | kawior

Małże Św. Jakuba — 65 PLN
morele | fasola szparagowa | koper | orzechy włoskie

Placki ziemniaczane — 39 PLN
kurki | pietruszka | suszona cebula | oliwa pietruszkowa

Sarna — 59 PLN
trawa żubrowa | wiśnie | czarny bez

Kaczka wędzona — 49 PLN
pomarańcza | malina | sałata rzymska | cykoria

Tatar vege — 45 PLN
marchew | rzodkiewka | złoto

ZUPY

Ogórkowa — 29 PLN
koper | kwaśna śmietana

Chłodnik — 35 PLN
jogurt | botwina | jajo przepiórcze

Consommé — 39 PLN
przegrzebki | krewetki | limonka

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata zostanie usunięta.

PREMIUM

Kwintesencja smaku i najwyższa jakość kawioru.
Antonius Caviar to polska marka najbardziej pożądanego
na całym świecie delikatesu, jakim jest kawior.

Siberian caviar 6* z jesiotra syberyjskiego (Acipenser baerii)

Najbardziej pożądany, 6-gwiazdkowy kawior z najstarszych samic jesiotra.
To królewski przysmak, charakteryzujący się bogatą, pełną paletą
smakową i dużą średnicą ziaren.

Siberian caviar 30 g | 50 g — **470 PLN | 700 PLN**
bliny | grzanki | masło | białko jajka | limonka

Oscietra caviar 6* z jesiotra rosyjskiego (Acipenser gueldenstaedtii)

Doceniany na całym świecie. Wspaniały, nasycony smak z nutą orzecha.
Królewski rozmiar ziarna ikry (powyżej 3 mm), pozyskiwanej
z najstarszych samic jesiotra.

Oscietra caviar 30 g | 50 g — **540 PLN | 900 PLN**
bliny | grzanki | masło | białko jajka | limonka

POLECANE ALKOHOLE

		125 ml
Moët & Chandon brut	**455 PLN**	**89 PLN**

	40 ml
Belvedere Lake Bartężek	**48 PLN**
Belvedere Smogóry Forest	**48 PLN**
Belvedere Pure	**34 PLN**

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata zostanie usunięta.

DANIE GŁÓWNE

Halibut 79 PLN
młody ziemniak | marchew | brokuł | por

Sandacz 69 PLN
młoda kapusta | rzodkiewka | ogórek małosolny

Pierogi 58 PLN
szyjki rakowe | bób | szczypiorek | kapary

Risotto 55 PLN
cukinia | groszek | szpinak | kalafior romanesco

Gołąb królewski 135 PLN
fasolka szparagowa | kasza gryczana | marchew | malina

Perliczka 62 PLN
kluski | marchew | groszek | tymianek

Comber jagnięcy 149 PLN
mięta | kalafior | burak | ziemniaki

Zrazy wołowe 99 PLN
wędzone ziemniaki | ogórki kiszone | boczek | kapusta czerwona

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata zostanie usunięta.

DESERY

Dekonstrukcja szarlotki jabłko | mieta | żubrówka	29 PLN
Karpatka wanilia | fiołki | szafran	35 PLN
Biała czekolada szpinak | marchew	39 PLN
Selekcja sorbetów i lodów	25 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata zostanie usunięta.

MOZAIKA RESTAURACJA BAR DELIKATESY

facebook.com/mozaika.warszawa instagram.com/mozaika.warszawa

ul. Grzybowska 49, 00-844 Warszawa

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna 0,7 gazowana | niegazowana	18 PLN
Redbull | Redbull Light 0,25	26 PLN
Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta | Sprite 0,25	16 PLN
Cappy jabłko | pomarańcza | grapefruit | czarna porzeczka 0,25	16 PLN

NAPOJE GORĄCE

Espresso	14 PLN
Espresso doppio	16 PLN
Espresso macchiato	16 PLN
Americano	16 PLN
Cappuccino	18 PLN
Flat white	18 PLN
Caffe latte	18 PLN
Caffe latte macchiato	18 PLN
Gorąca czekolada	21 PLN
Herbata czarna | zielona | owocowa | rooibos | ziołowa | earl grey	19 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata zostanie usunięta.

MOZAIKA RESTAURACJA BAR DELIKATESY

facebook.com/mozaika.warszawa instagram.com/mozaika.warszawa

ul. Grzybowska 49, 00-844 Warszawa