



WIOSNA | SPRING

< MOZAIKA >

to technika artystyczna polegająca na tworzeniu obrazów lub wzorów z małych kawałków różnorodnych materiałów, takich jak kafelki, szkło, kamienie, czy nawet drewno, które są umieszczone na powierzchni w taki sposób, aby tworzyć harmonijne kompozycje.

Słowo „mozaika” może też odnosić się do czegoś bardziej abstrakcyjnego, na przykład zestawu różnorodnych elementów, które razem tworzą spójną całość.

< MOZAIK >

is an artistic technique involving the creation of images or patterns from small pieces of various materials, such as tiles, glass, stones or even wood, which are placed on a surface in such a way so as to form harmonious compositions.

The word 'mosaic' can also refer to something more abstract, for example, a set of different elements that together form a coherent whole.



» SZEFE KUCHNI | CHEF



*Zapraszam Państwa w niezwykłą kulinarną podróż w czasie.
W naszej karcie odnajdziecie zaskakujące smaki dawnej Warszawy,
podane w nowoczesnej formie.*

*Let me invite you on an extraordinary culinary time travel.
In our menu you will find surprising flavours of old Warsaw,
served in a modern form.*

**KOPROŃSKI TOMASZ
EXECUTIVE CHEF**

Tomasz od dzieciństwa przejawiał zainteresowanie kuchnią, a pierwsze kroki w świecie gastronomii stawiał już od najmłodszych lat, gdy inni dopiero zaczynali odkrywać smaki życia. Największą inspiracją dla niego jest jego Babcia, która nauczyła go tajników kuchennego rzemiosła i przekazała miłość do tradycji kulinarnej.

Tomasz od początków powstawania Mozaika Restauracji jest sercem i duszą tego miejsca. To właśnie tu przelewa całą swoją pasję, wiedzę i doświadczenie, tworząc miejsce, gdzie każdy kęs to wyjątkowa podróż przez smaki, aromaty i tekstury.

Jego kuchnia to nie tylko sztuka przyrządzania posiłków, to również miłość do domowych smaków polskiej kuchni i produktów, którym oddaje hołd z wielką czułością i szacunkiem.

Kulinarnym celem Szefa jest nie tylko serwowanie wyśmienitych dań, ale także tworzenie wyjątkowych wspomnień i emocji wśród Gości Mozaiki, które pozostaną w ich pamięci na zawsze.

Tomasz has shown an interest in cooking since childhood and took his first steps in the world of cooking at an early age, when others were just beginning to discover the flavours of life. His greatest inspiration is his Grandmother, who taught him the secrets of the kitchen craft and passed on her love of culinary tradition.

Tomasz has been the heart and soul of the Mozaika Restaurant since its beginning. This is where he puts all his passion, knowledge and experience, creating a place where each bite is a unique journey through flavours, aromas and textures.

His cuisine is not only the art of preparing meals, it is also his love for the home-made flavours of Polish cuisine and products to which he pays respect and tenderness.

Chef's culinary goal is not only to serve delicious dishes, but also to create unique memories and emotions among Mozaika Guests that will stay in their memory forever.

Nasze menu degustacyjne to idealny początek przygody z kuchnią MOZAIKA Restauracji.
Our tasting menu is a perfect beginning of the adventure with the MOZAIKA Restaurant cuisine.



MENU DEGUSTACYJNE | TASTING MENU

Menu degustacyjne serwujemy dla parzystej liczby osób.
We serve the tasting menu for an even number of people.



4 daniowa degustacja | 4 course tasting
cena z wine pairingiem | price with wine pairing

180 PLN
269 PLN



6 daniowa degustacja | 6 course tasting
cena z wine pairingiem | price with wine pairing

250 PLN
339 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. Prosimy o informację w przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata zostanie wówczas usunięta. A discretionary service of 10% will be added to the total bill. Please let us know if you are not satisfied with our service and we will remove it from your bill.



PREMIUM



Siberian caviar 6* z jesiotra syberyjskiego (Acipenser baerii)

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

Siberian caviar 6* comes from the Siberian sturgeon (Acipenser baerii)

The most desirable 6-star caviar is obtained from the oldest female sturgeons. This royal delicacy is characterised by a rich, full flavour palette and large roe diameter



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 6* comes from the Russian sturgeon (Acipenser gueldenstaedtii)

Appreciated all over the world. Gorgeous, saturated taste with a nutty note. A royal roe size (above 3 mm), extracted from the oldest female sturgeons.

PREMIUM

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

The essence of taste and highest quality caviar.
Antonius Caviar is a Polish brand
of the most desirable delicacy - caviar.

Siberian caviar 30 g | 50 g

bliny | grzanki | masło | białko jajka | limonka
blins | croutons | butter | egg white | lime

320 PLN | 520 PLN






Oscietra caviar 30 g | 50 g

bliny | grzanki | masło | białko jajka | limonka
blins | croutons | butter | egg white | lime



350 PLN | 550 PLN



PRYZYSTAWKI | STARTERS


- Śledź wędzony | Smoked herring**  **63** PLN
ogórek małosolny | botwina | kawior z jesiotra
low-salt cucumber | beet greens | sturgeon caviar
- Tatar z tuńczyka | Tuna tartare**  **78** PLN
rzodkiew biała | awokado | kawior z pstrąga
daikon | avocado | trout caviar
- Sałata wiosenna | Spring salad**  **45** PLN
ser wędzony | ogórek | rzodkiew
smoked cheese | cucumber | radish
- Szparagi z jajkiem | Asparagus with egg**  **55** PLN
smardze | sos holenderski | złoto
morels | Hollandaise sauce | gold
- Ravioli z rakami | Crayfish ravioli**  **68** PLN
sos koperkowy | kapary
dill sauce | capers
- Udziec cielęcy | Veal leg** **65** PLN
sardynki | pomidor malinowy | rabarbar
sardines | raspberry tomato | rhubarb
- Carpaccio wołowe | Beef carpaccio** **55** PLN
trufła | ser bursztyn | szparagi | rukola
truffle | bursztyn cheese | asparagus | rocket

ZUPY | SOUPS

- Wiosenna jarzynowa | Spring vegetable soup**   **29** PLN
szparagi | marchew | pieczony seler
asparagus | carrot | roasted celery
- Krem szczawiowy | Sorrel cream soup**  **35** PLN
botwinka | ziemniaki | jajko
beets | potatoes | egg
- Royal rybna | Royal fish soup**  **39** PLN
krewetki | raki | koper
shrimp | crayfish | dill

 Dania wegetariańskie | Vegetarian dishes





 Dania wegańskie | Vegan dishes

 Danie rybne | Fish dishes

W daniach mogą znajdować się alergeny. Lista alergenów dostępna jest u obsługi. Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia.
The dishes may contain allergens. The list of allergens is available at our staff. All prices are in PLN and are inclusive of tax. If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing your order.

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. Prosimy o informację w przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata zostanie wówczas usunięta. A discretionary service of 10% will be added to the total bill. Please let us know if you are not satisfied with our service and we will remove it from your bill.

» DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Seriola Greater amberjack 	87 PLN
szparagi pieczone pomidory słodki ziemniak asparagus roasted tomatoes sweet potato	
Filet z troci Sea trout fillet 	79 PLN
kapusta rzodkiew marchewka cabbage radish carrot	
Ośmiornica i przegrzebki Octopus and scallops 	108 PLN
młode ziemniaki pomidory new potatoes tomatoes	
Makaron zielony Green pasta 	55 PLN
cukinia zielony groszek szparagi courgette green peas asparagus	
Perliczka faszerowana Stuffed guinea fowl	75 PLN
purée ziemniaczane smardze marchew z groszkiem potato purée morels carrots and peas	
Pierś z kurczaka Chicken breast	65 PLN
kopytka sos kurkowy kalafior "kopytka" girolles sauce cauliflower	
Stek z polędwicy wołowej Beef tenderloin	149 PLN
nowalijki młode ziemniaki sos tymiankowy spring vegetables new potatoes thyme sauce	
dodatkowo serwowana z foie gras additionally served with foie gras	209 PLN

 Dania wegetariańskie | Vegetarian dishes







 Dania wegańskie | Vegan dishes

 Danie rybne | Fish dishes


W daniach mogą znajdować się alergeny. Lista alergenów dostępna jest u obsługi. Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia.
The dishes may contain allergens. The list of allergens is available at our staff. All prices are in PLN and are inclusive of tax. If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing your order.

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. Prosimy o informację w przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata zostanie wówczas usunięta. A discretionary service of 10% will be added to the total bill. Please let us know if you are not satisfied with our service and we will remove it from your bill.

» DESERY | DESSERTS

- Sernik | Cheesecake**  **29 PLN**
rabarbar | gorzka czekolada
rhubarb | dark chocolate
- Truskawki | Strawberries**  **35 PLN**
bazylia | tymianek | biszkopt
basil | thyme | sponge cake
- Czarna porzeczka | Blackcurrant**  **29 PLN**
lawenda | lody z białej czekolady
lavender | white chocolate ice cream
- Sorbety i lody | Sorbets and ice cream**   **25 PLN**
zapytaj obsługi jakie smaki mamy dostępne
ask the staff what flavors we have available
- Selekcja serów | Selection of cheeses**  **55 PLN**
polskie sery regionalne
Polish regional cheeses

 Dania wegetariańskie | Vegetarian dishes

 Dania wegańskie | Vegan dishes

 Danie rybne | Fish dishes

W daniach mogą znajdować się alergeny. Lista alergenów dostępna jest u obsługi. Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia.
The dishes may contain allergens. The list of allergens is available at our staff. All prices are in PLN and are inclusive of tax. If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing your order.

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. Prosimy o informację w przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata zostanie wówczas usunięta. A discretionary service of 10% will be added to the total bill. Please let us know if you are not satisfied with our service and we will remove it from your bill.

➤ **NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES**

Woda mineralna Mineral water 700 ml gazowana niegazowana sparkling still	18 PLN
Coca-Cola Zero Cukru Sugar 250ml	16 PLN
Coca-Cola Original Taste 250ml	16 PLN
Fanta Sprite Kinley Tonic Water 250 ml	16 PLN
Cappy 250ml orange apple grapefruit pomarańcza jabłko grejpfrut	16 PLN
Redbull Red Bull Sugar Free 250ml	26 PLN

➤ **NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES**

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
Latte macchiato	18 PLN
Gorąca czekolada Hot chocolate	21 PLN
Herbata Tea czarna zielona owocowa rooibos ziołowa earl grey black green fruit rooibos herbal earl grey	19 PLN