



ZIMA | WINTER

< 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.



» SZEF KUCHNI | CHEF KOPROWSKI TOMASZ

Tomasz od dzieciństwa przejawiał zainteresowanie kuchnią, a pierwsze kroki w świecie gastronomii stawiał już od najmłodszych lat, gdy inni dopiero zaczęli 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.

Kulinarным 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.

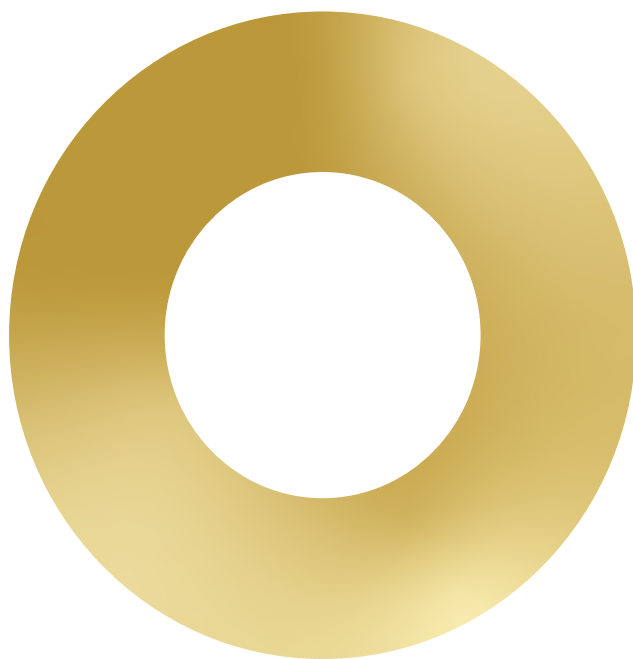
Chef's culinary goal is not only to serve delicious dishes, but also to create unique memories and emotions among Mozaika Guests that will stay in their memory forever.

*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.*



KOPROWSKI TOMASZ
EXECUTIVE CHEF



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 pożądanym, 6-gwiazdkowym kawiorem 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**  **65** PLN
kawior | śmietana | przepiórcze jajo | ziemniak | jabłko
caviar | cream | quail egg | potato | apple
- Tatar z tuńczyka z małżami | Tuna tartare with mussels**  **72** PLN
pomidory | koper włoski | pomarańcza
potatoes | fennel | orange
- Tatar z brukwi | Swede tartare**  **55** PLN
miód | gorczyca | pieczarka | żurawina
honey | mustard | mushroom | cranberry
- Babka ziemniaczana | Potato cake** **59** PLN
boczek | kwaśna śmietana | trufła | borowiki
bacon | sour cream | truffle | ceps mushrooms
- Żołądki gęsie | Goose gizzards** **55** PLN
rozmaryn | szalotka | ziemniak | smardze
rosemary | shallot | potato | morel mushrooms
- Carpaccio z sarny z foie grass | Venom carpaccio with foie grass** **65** PLN
majonez z kiszonych ogórków | grzanka razowa
pickled cucumber mayonnaise | whole wheat toast

ZUPY | SOUPS

- Ogórkowa | Cucumber soup**  **35** PLN
ogórki kiszone | koper | kwaśna śmietana
pickled cucumbers | dill | sour cream
- Cebulowa Royal | Royal onion soup** **39** PLN
cebula | białe wino | trufle
onion | white wine | truffle
- Rosół Rybny | Fish broth**  **38** PLN
pierogi z sandacza | koper włoski
pike-perch dumplings | fennel

 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

- Filet z halibuta | Halibut fillet**  **79** PLN
purée ziemniaczane | brokuł | sos meunière
mashed potatoes | broccoli | meunière sauce
- Filet z jesiotra | Sturgeon fillet**  **99** PLN
kawior | pęczak | ogórek kiszony | burak confi | chrzan
caviar | pearl barley | pickled cucumber | beetroot confit | horseradish
- Stek z selera | Celery steak**  **67** PLN
czarny ryż | pieczony por | oliwa wędzona | jarmuż
black rice | baked leek | smoked olive oil | curly kale
- Pierś z kaczki | Duck breast** **89** PLN
kopytka | kapusta czerwona | marchew confi | sos śliwkowy
dumplings | red cabbage | carrot confit | plum sauce
- Biodrówka jagnięca | Lamb loin** **89** PLN
purée z pasternaka | boczniak królewski | kiszony burak
parsnip purée | king oyster mushroom | pickled beetroot
- Stek z polędwicy wołowej | Beef tenderloin steak** **149** PLN
gratin ziemniaczane | sos pieprzowy | kapusta z boczkiem
potato gratin | pepper sauce | cabbage with bacon
- dotatkowo serwowany z foie gras | additionally served with foie gras** **55** 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

- Śnieżka | Snowball** **35** PLN
mus z chałwy | liczi i yuzu | nugat bakaliowy | kruszona beza
halva mousse | lychee & yuzu | dried fruit nougat | crushed meringue
- Zimowa herbata | Winter tea**  **35** PLN
bergamotka | dacquoise pistacjowy | lody rumowe
bergamot | pistachio dacquoise | rum ice cream
- Piernik | Gingerbread**  **35** PLN
bakalie | kompot z suszonych owoców | lody orzechowe
dried fruit | dried fruit compote | nut ice cream
- Sorbety i lody | Sorbets and ice cream**  **29** PLN
zapytaj obsługi jakie smaki mamy dostępne
ask the staff what flavors we have available
- Selekcja serów | Selection of cheeses**  **65** 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