



## 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.

### <MOZAIC>

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.

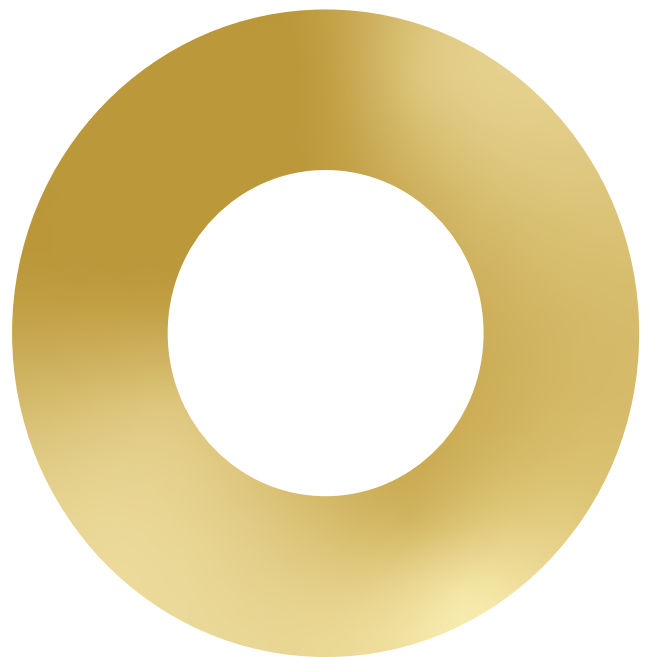
Chef's culinary goal is not only to serve delicious dishes, but also to create unique memories and emotions among Mozaika Guests that will stay in their memory forever.

*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 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



## ➤ PRZYSTAWKI | STARTERS

- Pstrąg tęczyowy | Rainbow trout**  **59** PLN  
galaretkę cytrynową | kalarepa | kawior z pstrągą  
lemon jelly | kohlrabi | trout caviar
- Tatar z tuńczyka | Tuna tartare**  **65** PLN  
awokado | limonka | koper włoski | kiszona cytryna  
avocado | lime | fennel | preserved lemon
- Szparagi z jajkiem | Asparagus with egg**  **55** PLN  
miód | gorczyca | bułka tarta | trufla  
honey | mustard seeds | breadcrumbs | truffle
- Pierogi z rakami | Dumplings with crawfish** **59** PLN  
kwaśna śmietana | sos rybny | koper  
sour cream | fish sauce | dill
- Comber z królika | Rabbit saddle** **68** PLN  
kurki w śmietanie | placek ziemniaczany  
chanterelles in cream sauce | hash brown
- Carpaccio wołowe | Beef carpaccio** **65** PLN  
ser twardy | rukola | marynaty  
hard cheese | rocket | pickles

## ➤ ZUPY | SOUPS

- Ogórkowa | Cucumber soup**  **32** PLN  
ogórki kiszane | koper | kwaśna śmietana  
pickled cucumbers | dill | sour cream
- Krupnik warszawski | Warsaw 'krupnik'** **30** PLN  
kasza | majeranek | szczaw  
barley | marjoram | sorrel
- Royal rybna | Royal fish soup**  **42** PLN  
ryby morskie | krewetki  
sea fish | prawns

 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**  **89** PLN  
ziemniaki pieczone | szpinak z pomidorami | sos szafranowy  
roasted potatoes | spinach with tomatoes | saffron sauce
- Połędwica z dorsza | Cod loin**  **79** PLN  
ziemniaki purée | marchew z groszkiem | sos paprykowy  
mashed potatoes | carrots with peas | red pepper sauce
- Risotto z zielonymi warzywami | Risotto with green vegetables**  **67** PLN  
brokuł | groszek | cukinia | szpinak  
broccoli | peas | courgette | spinach
- Pierś z kaczki | Duck breast** **89** PLN  
słodki ziemniak | szparagi | sos malinowy  
sweet potato | asparagus | raspberry sauce
- Comber jagnięcy | Lamb rack** **125** PLN  
ziemniaki purée | pieczona marchew | sos miętowy | jabłko  
mashed potatoes | roasted carrots | mint sauce | apple
- Stek z polędwicy wołowej | Beef tenderloin steak** **149** PLN  
gratin ziemniaczane | sos pieprzowy | szpinak z pomidorami  
gratin potatoes | pepper sauce | spinach with tomatoes
- 55** PLN  
dodatkowo serwowany z foie gras | additionally served with foie gras

 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

- Mus z maślanki | Buttermilk mousse** 35 PLN  
rabarbar | chrupka czekoladowa  
rhubarb | crispy chocolate
- Beza z truskawkami | Meringue with strawberries** 35 PLN   
biała czekolada | sorbet  
white chocolate | sorbet
- Royal w Dubaju | Royal in Dubai** 35 PLN   
czekolada | pistacja | ciasto filo  
chocolate | pistachio | filo pastry
- 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**

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

## ➤ **NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES**

<b>Espresso</b>	<b>14</b> PLN
<b>Espresso doppio</b>	<b>16</b> PLN
<b>Espresso macchiato</b>	<b>16</b> PLN
<b>Americano</b>	<b>16</b> PLN
<b>Cappuccino</b>	<b>18</b> PLN
<b>Flat white</b>	<b>18</b> PLN
<b>Caffe latte</b>	<b>18</b> PLN
<b>Latte macchiato</b>	<b>18</b> PLN
<b>Herbata   Tea</b> czarna   zielona   owocowa   rooibos   ziołowa   earl grey black   green   fruit   rooibos   herbal   earl grey	<b>19</b> PLN