



# MOZAIKA

RESTO · BAR

Mozaika Resto Bar to bogactwo kulinarnych doświadczeń czerpiących inspirację zarówno z polskiej tradycji, jak i nowoczesnych trendów. Koloryt naszej kuchni podkreślą autorskie cocktaile, selekcja win oraz polskie alkohole. Zapytaj obsługę, co szczególnie może Ci dziś polecić.

*Mozaika Resto Bar is a variety of culinary experiences which is inspired both by Polish tradition, as well as the contemporary trends. The charm of our cuisine is emphasised by original cocktails, wine selection and Polish alcohols. Ask the staff what they can especially recommend today.*

 Danie wegetariańskie  
Vegetarian dish




 Danie wegańskie  
Vegan dish

 Danie zawiera orzechy  
Dish contains nuts



 Bez glutenu  
Gluten free

 Bez laktozy  
Lactose free



## PRZYSTAWKI / STARTERS

-    **Tagliatelle z cukinii w miodowo-bazyliowym vinaigrette z sorbetem pomidorowym i pudrem z koziego sera** 26  
Zucchini tagliatelle in honey-basil vinaigrette, served with tomato sorbet and powdered goat cheese
- Klasyczny Cezar z krewetką lub kurczakiem** 34 / 29  
Caesar salad with shrimps or chicken

## ZUPY / SOUPS

-  **Rosół z „palonych” raków, z szyszkami rakowymi i jajkiem** 19  
Roasted crayfish broth with crayfish meat and egg
-  **Krem pomidorowy z okruszkami chleba prądnickiego z ziołami** 14  
Cream of tomato soup with herbs and croutons made from specialty bread from Prądnik

## RISOTTO / PASTA

-  **Risotto z suszonym pomidorem, leśną kurką i częścią dyni** 22  
 Doskonale komponuje się z białym winem Tamaya Chardonnay Reserva  
Risotto with sun-dried tomatoes, chanterelle and piece of pumpkin  
 Goes perfectly with Tamaya Chardonnay Reserva wine
- Pappardelle pełnoziarniste z prawdziwkami, fondem cielęcym i rozmarynem** 29  
Wholewheat pappardelle with boletus, veal fond and rosemary  
na życzenie w wersji wegetariańskiej / *vegetarian on request*

## —📦 MIĘSA, RYBY, SKORUPIAKI / MEAT, FISHES, SHELLFISH 📦—

- Burger z wołowiny simental z serem Bursztyn, grillowanym boczkiem i frytkami belgijskimi** 36  
📦 Doskonale komponuje się z małopolskim piwem kraftowym  
Simental beef burger with Bursztyn cheese, bacon and Belgian fries  
📦 Goes perfectly with local craft beers
- Żebro wieprzowe wolno pieczone z dodatkiem sosu BBQ z regionalną suską sechlońską, ziemniak faszerowany bryndzą podhalańską, nasze pikle** 42  
Slow baked pork ribs with homemade BBQ sauce, regional Suska Sechlońska, baked potato stuffed with Bryndza Podhalańska cheese and homemade pickles
- Sandacz sous vide z borowikami, podpiekanym kindziukiem z Puńska i mozaiką porowo-ziemniaczaną w korzennym sosie maślanym** 43  
📦 Doskonale komponuje się z białym winem Winnica Turnau Solaris  
Zander sous vide served with porcini mushrooms, crispy kindziuk (a kind of traditional Lithuanian cold cut) and a leek and potato mosaic in a spicy butter sauce  
📦 Goes perfectly with Winnica Turnau Solaris wine
- Krewetki grillowane na musie z kalafiora z chrupiącym ogórkiem i rzodkiewką** 34  
Grilled shrimps with cauliflower mousse, crunchy cucumber and radish

## 📦 POLSKA TRADYCYJNA KULINARNA / POLISH CULINARY TRADITION 📦

- Tatar z wołowiny Hereford z Warmii z aromatem dymu z olchy i tradycyjnymi dodatkami** 37  
📦 Doskonale komponuje się z Wódką Dwór Sieraków Superior  
Hereford beef tartare from Warmia with the aromas of smoked alder and traditional sides  
📦 Goes perfectly with Dwór Sieraków Superior vodka
- Pierogi z mięsem raków i białych ryb w kremowym sosie rakowym** 32  
Traditional Polish style dumplings made with crayfish and white fish, served in a creamy crayfish sauce
- Polędwiczka wieprzowa w popiele tymiankowym z łązankami, podwędzаныmi śliwkami i sabayon z „Żywego” piwa** 37  
Pork tenderloin in thyme ash served with Polish style cabbage stew, smoked plums and Żywe beer sabayon
- Regionalne placki z twarogu Małdrzyki krakowskie z kwaśną śmietaną i owocami marynowanymi w wódce z czarnego bzu Dwór Sieraków** 22  
Regional pancakes Małdrzyki krakowskie made with cottage cheese, sour cream and fruit marinated in Dwór Sieraków elderberry vodka

## —📦 DESERY / DESSERTS 📦—

- Kawowy crème brûlée z korzenną bezą** 14  
📦 Coffee crème brûlée served with spicy meringue
- Współczesny kogel mogel z miodem pitnym Dwójniak „Lipiec” z okruskami piernika i wyborem sezonowych owoców** 17  
📦📦 New style kogel-mogel (a confection made of raw egg yolk and sugar) with Lipiec mead with gingerbread crumbs and seasonal fruit

---

## ◊ KAWY I HERBATY / COFFEE & TEA ◊

---

Herbata Eilles czarna / zielona / owocowa Eilles tea black / green / fruit	8
Espresso	8
Podwójne espresso Double espresso	11
Czarna kawa Black coffee	8
Kawa biała Coffee with milk	10
Cappuccino	11
Cafe Latte	12
Caramel macchiato	13
Kawa mrożona z gałką lodów Iced coffee with a scoop of ice cream	14

---

## ◊ NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS ◊


---

Woda mineralna Mineral water	1 l / 10
Cisowianka Perlage Cisowianka Perlage	0,3 l / 8
Coca-cola / Fanta / Sprite / Kinley	0,2 l / 7
Sok owocowy pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka Fruit juice – orange / apple / blackcurrant	0,2 l / 7
Fuze tea (ice tea)	0,25 l / 7
Fritz Cola	0,33 l / 8
John Lemon Yerbata	8
Red Bull	0,25 l / 12
Lemoniada Lemonade	0,5 l / 11


# SEZONOWE MENU SEASONAL MENU

Zachęcamy do spróbowania naszych dań, w których królują sezonowe produkty!  
Try our delicious dishes filled with seasonal ingredients!

**Filet ze śledzia bałtyckiego marynowany  
w jarzynach z jałowcem i goździkami  
podany na sałatce ziemniaczanej z nutą cytrynową** 21  
*Baltic herring fillet marinated in vegetables, juniper and cloves  
served with potato salad with lemon*

 **Krem z topinamburu i selera z plasterkami kasztanów  
i musem z liści nasturcji** 16  
*Cream of Jerusalem artichoke and celery with slices of chestnuts  
and mousse of nasturtium leaves*

 **Ravioli z dynią i ciasteczkami migdałowymi  
z dodatkiem musztardy owocowej** 34  
*Pumpkin and almond cookies ravioli with fruit mustard*

 **Pierś z kaczki w majeranku na liściach kapusty włoskiej  
ze skwarkami z Mangalicy, tradycyjna kluska śląska,  
aromat owoców dzikiej róży** 38  
*Duck breast in marjoram served on savoy cabbage leaves  
with pork scratching from Mangalica, traditional Silesian dumpling  
and the aroma of rosehip*

**Gulasz z jelenia z plackiem ziemniaczanym,  
emulsją z czosnku i migdałów,  
mus marchwiowy z aromatem trawy żubrowej** 52

 **Zwycięzca Restaurant Week 2018 w Krakowie**

 doskonale komponuje się czerwonym winem Ramón Bilbao Rioja Crianza

*Deer stew served with potato pancakes, garlic and almond emulsion  
and carrot mousse with the aroma of bison grass*

 **Winner of the Restaurant Week 2018 in Kraków**

 *Goes perfectly with Ramón Bilbao Rioja Crianza wine*

**Polędwica wołowa z ragoût z kluseczek zacierkowych,  
pikantną konfiturą z szalotek i sosem z aronii** 58

*Grilled beef sirloin with butter noodles, spicy shallot jam and chokeberry sauce*

 **Fondant czekoladowo-kasztanowy  
z musem z czerwonych owoców i lodami miętowymi** 18  
*Chocolate and chestnut fondant served with red fruit mousse and mint ice-cream*