

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.

APPETIZERS

 Bruschetta Ciabatta, tomatoes, grana padano	22 zł
 Marinated salmon Confit lemon, capers, aioli	32 zł
 Beef carpaccio Capers, grana padano, truffle oil	33 zł

SALADS

  Goat cheese Tomatoes, basil pesto, marinated asparagus	35 zł
Cezar Chicken, bacon, cherry tomatoes, grana padano	36 zł

SOUPS

  Wild mushroom cream with truffle oil and grissini	22 zł
 Fish soup Seafood, peperoncino	32 zł

PASTAS

 Gnocchi Boletus, parmesan sauce	36 zł
Carbonara Guanciale, egg, parmesan	32 zł
Fettuccine Duck, guanciale, demi-glace, parmesan	36 zł

 Vegetarian dish

 Gluten free

Please inform the waiter about your diet restrictions,
we will prepare something special for you.

The recipes and allergens of the dishes are available for inspection with our chef
Service is not included.

MAIN DISHES

 Sea bass Brown butter sauce, mule, asparagus, potato	59 zł
 Beef tenderloin steak Pepper sauce, potato with rosemary, arugula, parmesan	68 zł
 Sous-vide duck breast Baked apple sauce, black lentil	44 zł
 Pork tenderloin Potatoe gratin, chanterelles sauce, green salad	42 zł

DESSERTS

Tiramisu	21 zł
 Vanilla semifreddo with lemon Seasonal fruit	19 zł
Chocolate cake with pistachio ice cream	19 zł

HOT BEVERAGE

Espresso	9 zł
Espresso macchiato	10 zł
Double espresso	11 zł
Cappuccino 150/250ml	10 zł/12 zł
Latte macchiato	13 zł
Americano 150/250ml	9 zł/11 zł
Tea	12 zł

Lactose-free milk, plant milk +2 zł

COLD BEVERAGE

Cisowianka water	9 zł
Pepsi	10 zł
Pepsi Max	10 zł
7UP	10 zł
Mirinda	10 zł
Red Bull	14 zł
Frappe	15 zł
Water 1L	12 zł

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

PRZYSTAWKI

 Bruschetta Ciabata, pomidory, grana padano	22 zł
 Macerowany łosoś Konfitowana cytryna, kapary, aioli	32 zł
 Carpaccio z polędwicy wołowej Kapary, grana padano, oliwa truflowa	33 zł

SALATKI

  Kozi ser Orzechy pekan, figa, sos malinowy	35 zł
Cezar Kurczak, boczek, pomidory cherry, grana padano	36 zł

ZUPY

  Krem grzybowy z oliwą truflową i grissini	22 zł
 Zupa rybna Owoce morza, peperoncino	32 zł

PASTY

 Gnocchi Borowiki, sos parmezanowy	36 zł
Carbonara Guanciale, jajko, parmezan	32 zł
Fettuccine Kaczka, guanciale, demi-glace, parmezan	36 zł

 Danie wegetariańskie  Bez glutenu

Poinformuj kelnera o swoich restrykcjach żywieniowych
– przygotujemy coś specjalnie dla Ciebie

Receptury oraz alergeny serwowanych potraw dostępne do wglądu u szefa kuchni

Do ceny nie jest doliczany serwis

DANIA GŁÓWNE

 Okoń morski Sos z palonego masła, mule, szparagi, ziemniaki	59 zł
 Polędwica wołowa Sos pieprzowy, ziemniak z rozmarynem, rukola, parmezan,	68 zł
 Filet z kaczki sous-vide Sos z pieczonego jabłka, czarna soczewica, groszek cukrowy	44 zł
 Polędwiczka wieprzowa Gratin ziemniaczane, sos kurkowy, mini garden	42 zł

DESERY

Tiramisu	21 zł
 Waniliowe semifreddo z cytryną Owoce sezonowe	19 zł
Ciasto czekoladowe Lody pistacjowe	19 zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso	9 zł
Espresso macchiato	10 zł
Podwójne espresso	11 zł
Cappuccino 150/250ml	10 zł/12 zł
Latte macchiato	13 zł
Americano 150/250ml	9 zł/11 zł
Herbata	12 zł

Mleko bez laktozy lub roślinne +2 zł

NAPOJE ZIMNE

Cisowianka	9 zł
Pepsi	10 zł
Pepsi Max	10 zł
7UP	10 zł
Mirinda	10 zł
Red Bull	14 zł
Frappe	15 zł
Karafka wody 1L	12 zł