

Zasmakuj w sztuce

Art & fine dining



Moi

Degustacja / Tasting - 490 PLN osoba/per person

*Baltic Sea jellyfish
Donut with eel and caviar
Escargots à la Bourguignonne*

Butter and bread

01 Smoked sturgeon with beurre blanc,
pickles, and nasturtium

02 Ravioli with langoustine, mirabelle plum,
and saffron, hidden bisque, uni

03 Mushroom, flowers, lemon thyme

04 Dover sole marinated in koji, wasabi,
leek risotto, and Żóławy cheese, fish
skeleton with „bilnq blossom” flowers

05 Quail over fire, black garlic ketchup,
kohlrabi, and blackberry

06 Pear with buttery pastry, nuts,
rosemary and chocolate

*Meduza Bałtycka
Pączek z węgorem i kawiozem
Ślimaki po burgundzku*

Masło i chleb

01 Jesiotr wędzony z beurre blanc,
z kiszonkami i nasturcją

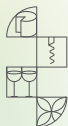
02 Ravioli z langustynką, mirabelka
i szafran, ukryty bisque, uni

03 Grzyb, kwiaty, tymianek cytrynowy

04 Sola dover marynowana w koji,
wasabi, risotto z pora, ser z Żóław,
szkielet ryby z kwiatem bilnq blossom

05 Przepiórka na ogniu, ketchup z czarnego
czosnku, kalarepa i jeżyna

06 Gruszka, z ciastem maślanym,
orzechami rozmarynem i czekoladą



Selekcja podstawowa win | Wine basic selection – 350 / per person / osoba
Selekcja win premium | Premium wine selection - 590 PLN / per person / osoba
Mocktail selekcja | Mocktail selection - 300 PLN / per person / osoba

Degustacja dostępna w piątki i soboty. | Tasting available on Fridays and Saturdays.
18:00-23:00

Wymagana wcześniejsza rezerwacja i płatność. Opłata za obsługę 10%
Prior reservation and payment required. Service charge 10%

Zasmakuj w sztuce

Art & fine dining



G401

Degustacja / Tasting - 420 PLN osoba/per person

Baltic Sea jellyfish

Donut with eel and caviar

Escargots à la Bourguignonne

Butter and bread

01 Smoked sturgeon with beurre blanc,
pickles, and nasturtium

02 Mushroom, flowers, lemon thyme

03 Quail over fire, black garlic ketchup,
kohlraabi, and blackberry

04 Pear with buttery pastry, nuts,
rosemary and chocolate

Meduza Bałtycka

Pączek z wędzorem i kawiozem

Ślimaki po burgundzku

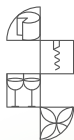
Masło i chleb

01 Jesiotr wędzony z beurre blanc,
z kiszonkami i nasturcją

02 Grzyb, kwiaty, tymianek cytrynowy

03 Przepiórka na ogniu, ketchup z czarnego
czosnku, kalarepa i jeżyna

04 Gruszka, z ciastem maślanym,
orzechami rozmarynem i czekoladą



Selekcja podstawowa win | Wine basic selection – 300 / per person / osoba

Selekcja win premium | Premium wine selection - 520 PLN / per person / osoba

Mocktail selekcja | Mocktail selection - 270 PLN / per person / osoba

Degustacja dostępna w piątki i soboty. | Tasting available on Fridays and Saturdays.
18:00-23:00

www.mdwagdansk.pl

kontakt@mdwagdansk.pl | +48 880 142 345

Wymagana wcześniejsza rezerwacja i płatność. Opłata za obsługę 10%
Prior reservation and payment required. Service charge 10%