

## PRZYSTAWKI / STARTERS



**Tatar z polędwicy wołowej, salami picante, pistacje,  
marynowana cebula 150g/100g**

Beef Tartar served with marinated onion, pistachios,  
salami Picante 150g/100g

**39 pln**



**Tuszki śledzia smażone na chrupko podane z dipem z kiszzonego ogórka i jogurtu  
140g/100g**

Fried crispy herrings  
served with pickled cucumber and yogurt dip 140g/100g

**23 pln**



**Pieczony burak z kozim serem i oliwą z pestek dyni 230g/160g**

Roasted beetroot with goat cheese and pumpkin seed oil 230g/160g

**19 pln**

## ZUPY / SOUPS



**Domowy kapuśniak z boczkiem, ziemniakami i paloną kapustą 250ml**

Home-made cabbage soup with bacon, potatoes and roasted cabbage 250ml

**16 pln**



**Kremowa zupa rybna z kawałkami ryb bałtyckich 250 ml**

Creamy fish soup with pieces of Baltic fish 250 ml



**18 pln**



**Zupa z brukwi na wywarze z gęsiny 250 ml**

Rutabaga soup on goose broth 250 ml

**15 pln**

# DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

## MEAT MAIN COURSES



**Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane na sosie z podgrzybków, puree selerowym i drobiowym demi glace 330g/200g**

Pork tenderloin medallions served on mushroom sauce, celery puree and poultry demi glace 330g/200g

**37 pln**



**Podwędzana pierś kaczki na musie z buraka z marynowaną czerwoną cebulą, popcornem z kaszy gryczanej i opiekany ziemniakiem 370g/180g**

Smoked duck breast on beetroot mousse with marinated red onions, popcorn with buckwheat and roasted potato 370g/180g



**39 pln**



**Udziec z dzika duszony w czerwonym winie, podany z korzeniowymi warzywami, pieczonymi ziemniakami i kwaśną śmietaną 400g/180g**

*Leg of wild boar stewed in red wine, served with root vegetables, baked potatoes and sour cream 400g/180g*

**42 pln**

# DANIA GŁÓWNE RYBNE

## FISH MAIN COURSES



**Filet z makreli smażony na maśle podany na bocznikach z puree dyniowo imbirowym i sałatką z brukselki 350g/180g**

Fried mackerel fillet served oyster mushrooms with pumpkin and ginger puree and brussel sprout salad 350g/180g

**34 pln**



**Halibut podany na czarnej fasoli z kalafiorem romanESCO i mulami 340g/200g**

Halibut served on black beans with romanESCO cauliflower and mussels 340g/200g

**47 pln**

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

**Makaron tagliatelle z borowikami w sosie śmietanowym oprószonej parmezanem**  
320g

Tagliatelle pasta with porcini mushrooms in a cream sauce with parmesan 320g

**32 pln**



**Sałatka z marynowanej dyni, sałaty, cykorii, frezy, z wędzonym oscypkiem i dresingiem musztardowym 230g**

Salad with marinated pumpkin, lettuce, chicory, cutter lettuce, with smoked oscypek and mustard dressing 230g

**26 pln**

**Buraczane gnocchi z warzywami, serem halloumi, szpinakiem baby i oliwą z oliwek 370g**

Beetroot gnocchi with vegetables, halloumi cheese, baby spinach and olive oil 370g

**29 pln**



**Sałatka z ciecior, soczewicy, suszonych pomidorów, marynowanej cebuli, świeżych ziół i pomidorów 320g**

Salad of chickpeas, lentils, dried tomatoes, marinated onion, fresh herbs and tomatoes 320g

**31 pln**

## DESERY / DESSERTS



**Mus dyniowy aromatyzowany kardamonem oddawany z ciastkiem korzennym**

**150g**

Pumpkin mousse flavored with cardamom, served with a spicy cake 150g

**16 pln**

**Deser dnia 150g**

Dessert of the day 150 g

**18 pln**

**\*Szczegółowa lista składników wszystkich dań i napojów dostępna u obsługi**

\*A detailed list of ingredients contained in all food and drinks available at service