

# 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 cebulowa z tostem zapiekany z serem Bursztyn**

Onion soup with Bursztyn cheese toast 250 ml

**15 pln**

# DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

## MEAT MAIN COURSES



**Pierś z kurczaka ze skórą, groszek cukrowy, czarna soczewica, drobiowy demi glace 330g/180g**

*Chicken breast, sugar peas, black lentils and demi glace 330g/180g*

**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**



**Wolno pieczony boczek podany z kaszanką, puree z topinamburem, konfiturą z czerwonej cebuli i sosem z kości wołowych 430g/180g**

*Slow roasted pork belly served with black pudding, Jerusalem artichoke puree, red onion chutney and beef bone gravy 430g/180g*

**33 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 with oyster mushrooms, pumpkin and ginger puree and brussel sprout salad 350g/180g*

**36 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**



**Mule w sosie winno śmietanowym podawane z pieczywem 500g**

*Mussels in wine and cream sauce served with bread 500g*

**39 pln**

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

**Makaron sepia na oliwie truflowej ze świeżym szpinakiem, pomidorkami cherry,  
parmezanem i grzanką 320g**

*Squid ink pasta with truffle oli, fresh spinach, cherry tomatoes, parmesan and toast  
320g*

**32 pln**



**Kompozycja sałat z malinami, prażonymi pestkami dyni,  
serem dojrzewającym i sosem winegret 230g**

*Composition of salads with raspberries, roasted pumpkin seeds,  
cheese vinaigrette sauce 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**

## DESERY / DESSERTS

**Czekoladowe ciastko na sosie z gorgonzoli i białej czekolady  
oraz sorbetem malinowym 100g**

*Chocolate cake with raspberry sorbet and hot gorgonzola and white chocolate sauce  
100g*

**19 pln**

**Deser dnia – zapytaj kelnera 150g**

Dessert of the day – please ask our waiter 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