

## PRZYSTAWKI / STARTERS



**Tatar z polędwicy wołowej z salami piccante, pistacjami i marynowaną cebulą 100g/150g**  
Steak tartar served with pickled onion, pistachios and salami Piccante 100g/150g  
**41 pln**



**Tatar z pieczonego buraka z gorgonzolą, pistacjami w miodzie, chipsem z gruszki i pesto z rukoli 180g/270g**  
Roasted beetroot tartar with gorgonzola cheese, honeyed pistachios, pear chips and rocket pesto 180g/270g  
**27 pln**



**Matias z piklowaną szalotką i ogórkiem, jabłkiem, kwaśną śmietaną i pudrem z czarnej oliwki 100g/240g**  
Pickled herring with pickled shallots and cucumber, apple, sour cream and dried black olives powder 100g/240g  
**25 pln**

## ZUPY / SOUPS



**Kremowa pikantna zupa rybna z kawałkami ryb bałtyckich 250 ml**  
Creamy spice fish soup with pieces of Baltic fish 250 ml  
**23 pln**



**Krem z pieczonego czosnku podany z oliwą szczypiorkową 250 ml**  
Cream of roasted garlic soup with chive olive 250 ml  
**19 pln**

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

**Kasza bulgur z marynowaną dynią i masłem orzechowym**  
Bulgur with pickled pumpkin and peanut butter 460g  
**33 pln**

**Wegański falafel z grillowanymi warzywami i dipem jogurtowo - miętowym 180g/400g**  
Vegan falafel with grilled vegetables and yoghurt and mint dip 180g/400g  
**35 pln**

## DANIA GŁÓWNE MIĘSNE / MEAT MAIN COURSES



**Pierś z kurczaka kukurydzianego z kostką z pieczonymi warzywami korzeniowymi i musem buraczano-tymiankowym 180g/520g**

Corn-fed bone-in chicken breast with bone served with baked root vegetables and beetroot and thyme mousse 180g/520g

**41 pln**

**Polędwiczka wieprzowa z kaszą bulgur z warzywami, karmelizowanym burakiem, musem selerowo jabłkowym i sosem z grzybów leśnych 180g/490 g**

Pork tenderloin served with bulgur with vegetables, caramelized beetroot, celeriac and apple mousse and wild mushrooms sauce 180g/490g

**43 pln**

## DANIA GŁÓWNE RYBNE / FISH MAIN COURSES



**Filet z sandacza smażony na maśle z ziemniakami gratin z serem Bursztyn, musem z marchewki i sosem kaparowym 180g/470g**

Pan fried fillet of zander with Potatoes Au Gratin, carrot mousse and caper sauce 180g/470g

**49 pln**

**Filet z dorsza z czarną soczewicą z suszonymi pomidorami i słonecznikiem, brokułem i surówką z kiszzonej kapusty z gorczycą 180g/515g**

Cod fillet with black lentils with dried tomatoes and sunflower seeds, broccoli and sauerkraut salad 180g/515g

**45 pln**