

PRZYSTAWKA / APPETIZER

**Pierogi nadziewane gęsiną podawane z sosem
żurawinowym i chrustem warzywnym (220g)**

*Dumplings stuffed with goose meat served
with cranberry sauce (220g)*

19,00 pln

SAŁATA / SALAD

**Kompozycja sałat podawana z julienne z warzyw,
kozim serem, prażonymi pestkami dyni
i słonecznika z sosem winegret (240g)**

*Salad composition served with vegetables, vinaigrette sauce,
goat cheese and roasted pumpkin and sunflower seeds (240g)*

24,00 pln

ZUPY / SOUP

Krem z pieczonych buraków podawany z kozim serem (250g)

Roasted beetroots cream soup with goat cheese (250g)

14,00 pln

Kapuśniak na wędzonce serwowany z szarpaną kaczką (250g)

Cabbage soup with duck meat (250g)

14,00 pln

DANIA GŁÓWNE / SECOND COURSE

**Spaghetti aglio olio ze świeżo tartym
parmezanem i pietruszką (320g)**

Spaghetti aglio olio with parmesan cheese and parsley (320g)

29,00 pln

**Kotlet „kaszubski” nadziewany zasmażaną kapustą podawany na sosie grzybowym z ziemniakami puree
(340g)**

*"Kashubian" pork chop stuffed with fried cabbage
with mushroom sauce and mashed potatoes (340g)*

32,00 pln

**Luzowane udko z kaczki podawane na jabłkowej konfiturze
z ziemniakiem na patyku i sosem demi glace (420g)**

*Boneless duck leg with apple confiture, potato chips
and demi-glace sauce (420g)*

42,00 pln

**Filet halibuta zapiekany z ziołową kruszonką podawany
z sosem porowo–krewetkowym,**

sałata z sosem winegret, ziemniaki puree (380g)

*Baked halibut fillet with herb crumb topping,
leek and shrimp sauce and mashed potatoes (380g)*

46,00 pln

DESERY / DESSERTS

Kremowa panna cotta podawana z puree malinowym (120g)

Panna cotta with raspberry puree

14,00 pln

Ciepła szarlotka podawana na sosie toffi z nutką soli morskiej i lodami waniliowymi (120g)

Warm apple pie served with toffee sauce, sea salt and vanilla ice cream (120g)

16,00 pln