

PRZYSTAWKI / STARTERS



**Tatar z polędwicy wołowej, salami picante, pistacje,
marynowana cebula 150g/100g**
Beef Tartar served with marinated onion, pistachios,
salami Picante 150g/100g

41 pln



**Zielone szparagi podane na puree z pieczonego czosnku
oprószone parmezanem 150g/220g**

Green asparagus served on roasted garlic puree
and parmesan shavings 150g/220g

27 pln

ZUPY / SOUPS



Kremowa zupa rybna z kawałkami ryb bałtyckich 250 ml

Creamy fish soup with pieces of Baltic fish 250 ml

21 pln



**Zupa szczawiowa podana z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem
i jajkiem 250 ml**

Sorrel soup served with chive mashed potatoes and egg 250 ml

18 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

41 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

43 pln



**Polędwiczka wieprzowa z puree z ziemniaków, młodą zasmażaną kapustą
i sosem demi glace 200g/380g**

Pork tenderloin served with potato puree, fried cabbage
and demi glace 200g/380g

43 pln

DANIA GŁÓWNE RYBNE/FISH MAIN COURSES

**Polędwica z dorsza z zielonymi szparagami, brokułem, młodymi ziemniakami
i surówką ze świeżej młodej kapusty 180g/460g**

Cod loin with green asparagus, braccoli, new potatoes and young cabbage salad
180g/460g

45 pln



**Stek z łososia z zieloną fasolką szparagową, mini marchewką i sałatką z
marynatami 200g/400g**

Salmon steak served with green beans, baby carrots
and marinated vegetable salad 200g/400g

49 pln

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



**Kompozycja sałat z malinami, prażonymi pestkami dyni,
serem dojrzewającym i sosem winegret 230g**
*Composition of salads with raspberries, roasted pumpkin seeds,
cheese and vinaigrette sauce 230g*

29 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*

33 pln

DESERY / DESSERTS

Panna Cotta 130g

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**