

## 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**



**Tuszki śledzia smażone na chrupko podane z dipem z kiszzonego ogórka i jogurtu 180g/220g**

Fried crispy herrings served with pickled cucumber and yogurt dip 180g/220g

**27 pln**



**Smażony kozi ser podany z sałatką z malinowych pomidorów i dymki z oliwą miętową 50g/145g**

Fried goats cheese served with tomato and pearl onion salad with mint oil 50g/145g

**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

**21 pln**



**Krem z zielonego groszku aromatyzowany limonką, podawany z gorgonzolą i pistacjami 250 ml**

Cream of green pea flavored with lime, served with pistachios and gorgonzola cheese 250 ml

**18 pln**



**Chłodnik z botwiny serwowany z jajkiem przepiórczym 250 ml**

Chilled beet soup served with a quail egg 250 ml

**18 pln**



**SMAKI  
GDAŃSKA**



**SMAKI  
GDAŃSKA**

## 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, zasmażaną kapustą  
i sosem demi glace 200g/380g**

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

**43 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

**37 pln**

## DANIA GŁÓWNE RYBNE/FISH MAIN COURSES

**Polędwica z dorsza z fasolką szparagową, brokułem, ziemniakami i surówką ze świeżej kapusty 180g/460g**

Cod loin with yellow bean, broccoli, potatoes and cabbage salad 180g/460g

**45 pln**



**Stek z łososa 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**

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

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

**36 pln**

## **DESERY / DESSERTS**

**Panna Cotta**

**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