

## PRZYSTAWKI / STARTERS



**Tatar z polędwicy wołowej, salami picante, pistacjami i marynowaną cebulą 150g/100g**

Beef Tartar served with marinated onion, pistachios and salami Picante 150g/100g

**41 pln**



**Zielone szparagi podane z chrupiącym boczkiem i jajkiem w koszulce oprószone serem bursztyn**

Green asparagus served with crispy bacon, poached egg and matured „Bursztyn” cheese

**27 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**



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

Chilled beet soup served with egg 250 ml

**19 pln**

## DANIA GŁÓWNE /MAIN COURSES



**Pierś z kurczaka sous-vide ze skórą podana z groszkiem cukrowym, czarną soczewicą  
i drobiowym demi glące 330g/180g**

Sous-vide chicken breast, sugar peas, black lentils and demi glace 330g/180g

**41 pln**

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

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

**43 pln**

**Kopytka orkiszowe smażone na oliwie czosnkowej z warzywami oprószone kozim serem 340g**  
Spelt potatoes dumplings with vegetables fried in garlic olive sprinkled with goat cheese 340g

**33 pln**