

## MENU JESIEŃ-ZIMA/ AUTUMN-WINTER 2018/19

### PRZYSTAWKI/ STARTERS

**Deska dla 2óch osób – pasta z koziego sera z czarnuszką/ chutney śliwkowe/  
pasta z wędzonej sielawy/ ser kozi/ domowy chleb**

Board (for 2 people) – goat cheese spread with nigella seeds/  
plum chutney/ smoked whitefish spread/ goat cheese/ home baked bread  
Brett (für 2 Personen) –Paste aus kaschubischem Ziegenkäse mit Schwarzkümmel/ Pflaume-  
Chutney /geräucherte Zwergmaränapaste /Ziegenkäse /Brot aus eigener Herstellung

48

**Podwędzany tatar z łososia z musem chrzanowym, marynowanymi warzywami  
i musztardą francuską**

Smoked salmon tartar with horseradish mousse, marinated vegetables and French mustard  
Stehlen Lachstartar mit Meerrettichmousse, mariniertem Gemüse und französischem Senf

32

**Węgorz na sosie ziemniaczanym, podany z pieczoną szalotką,  
grzybami i oliwą pietruszkową**

Eel on potato sauce, served with roasted shallot, wild mushrooms and parsley olive  
Aal auf Kartoffelsauce serviert mit gerösteten Schalotten, Pilze und Petersilienöl

48

**Marynowany śledź z musem jabłkowym, podany z sałatką z buraków  
i sosem z natki pietruszki**

Marinated herring with apple mousse, served with beetroot salad and parsley leaves pesto  
Marinierter Hering mit Apfelmus, serviert mit Rübensalat und Grünpetersilien Soße

24



**Boczek na musie z pieczonej dyni, z karmelizowanym jabłkiem  
i prażonymi kasztanami**

Bacon on pumpkin mousse, served with caramelized apple and roasted chestnuts  
Speck auf geröstete Kürbismuse mit karamellisierten Apfel und gerösteten Kastanien

36

**Salata z podwędzonym półgęskiem/ kozim serem\*, z marynowanym burakiem,  
jabłkową galaretką i ziołowym winegretem**

Salad with smoked goose breast/ goat cheese\*, served with marinated beetroot,  
apple jelly, and herbal vinaigrette  
Salat mit geräucherter Gänsebrust/ Ziegenkäse \*, mit marinierten Rote Beete, Apfelgelee und  
Kräutervinaigrette

**\*wybierz główny składnik/ pick the main ingredient/ Hauptzutat auf eigenem Wahl**

37



ZAFISHOWANI

## ZUPY/ SOUPS

### **Zupa rybna według gdańskiej receptury, podana z warzywami**

Traditional Gdansk fish soup, served with vegetables  
Fischsuppe nach Danziger Rezeptur, serviert mit Gemüse

**26**

### **Krem z pieczonego selera, z grzybowym tagliatelle i oliwą pietruszkową**

Roasted celeriac cream soup with mushroom tagliatelle and parsley olive  
Sellerie Cremesuppe, mit Pilz Tagliatelle und Petersilienöl

**24**

### **Kremowa zupa z pora z szyszkami rakowymi i warzywami**

Creamy leek soup with crayfish and vegetables  
Cremige Lauchsuppe mit Krebshälsen und Gemüse

**32**



## **RYBY/ FISH**

### **Sandacz z grzybową polentą, musem z selera i smażonym jarmużem**

Perch- pike with mushroom polenta, celeriac mousse and fried kale  
Zander mit Pilz-Polenta, Selleriemousse und gebratenes Grünkohl

**64**

### **Makrela na warzywach sezonowych, z cieciorą, sosem z rokitnika i musem z selera**

Mackarel on seasonal vegetables, with chickpea,  
sea buckthorn sauce and celeriac mousse  
Makrele auf Saisongemüse, mit Kichererbsen, Sanddornsoße und Selleriesmousse

**48**

### **Halibut ułożony na pesto z czosnku niedźwiedziego z karmelizowaną marchewką i tłuczonymi ziemniakami**

Halibut placed on wild garlic pesto with caramelized carrots and mashed potatoes  
Heilbutt auf Bärlauchpesto mit karamellisierter Möhre und Kartoffelpüree

**68**

### **Łosoś z Jurassic Salmon, na pikantnym musie z kalafiora, z zieloną soczewicą i pastą pistacjową**

Salmon from Jurassic Salmon Farm, served on spicy cauliflower mousse,  
with green lentils and pistachio paste  
Lachs vom Jurassic Salmon Farm auf pikante Blumenkohlmousse,  
mit grünen Linsen und Pistazienpaste

**60**

### **Dorada podana na glazurowanych warzywach, z ziołowymi ziemniakami**

Seabream on glazed vegetables, served with herbal potatoes  
Doraden auf glasiertem Gemüse mit Kräuterkartoffeln

**54**

### **Dorsz podany na kaszy pęczak z porem, sosem curry i małżami**

Cod served on pearl barley with leek, curry sauce and clams  
Kabeljau auf Perlgrauen mit Lauch, Currysauce und Muscheln

**62**



## MIĘSA/ MEATS

### **Pieczona pierś z kurczaka na sosie szpinakowym, z ziołowymi ziemniakami i skorzoną**

Baked chicken breast on spinach sauce, served with herbal potatoes and scorzonera  
Gebratene Hähnchenbrust auf Spinatsauce mit Kräuterkartoffeln und Schwarzwurze

40

### **Pierś z kaczki sous vide podana z knedlami, jabłkowym chutney i sosem z brusznicy**

Sous vide duck breast, served with dumplings, apple chutney and cowberries sauce  
Sous-Vide-Entenbrust mit Knödeln, Apfel-Chutney und Preiselbeere-Sauce

68

### **Golonka z dzika, podana z fondantem z buraka, ziołowymi ziemniakami i sosem z jeżyn**

Wild boar hock, served with beetroot fondant, herbal potatoes and blackberries sauce  
Wildschweinknöchel mit Rote-Beete-Fondant, Kräuterkartoffeln und Brombeersauce

72



## DESERY/DESSERTS

### **Suflet czekoladowy z domowymi lodami z rokitnika i owocami**

Chocolate soufflé with homemade sea buckthorn ice cream and fruits

Schokoladen Soufflé mit hausgemachtem Sanddorne und Früchten

**24**

### **Placek drożdżowy na ciepło, z karmelizowaną śliwką i cynamonowym crème fraiche**

Vanilla yeast cake served warm with caramelized plums and cinnamon crème fraiche

Warmer Hefekuchen mit karamellisierte Pflaume und Zimt Crème Fraiche

**22**

### **Krem z orzechów laskowych, z galaretką chia, musem malinowym i sosem kawowym**

Hazelnut cream with coconut chia jelly, raspberry mousse and coffee

Haselnusscreme, mit Kokonus Chia-Gelee, Himbeermousse und Kaffeesauce

**26**

### **Oryginalny polski miód pitny**

Original Polish Mead/ Original Polnischer Honigwein

#### **Dwójniak Warmiński**

15 cl

**15pln**

75 cl

**75pln**

#### **Trójniak Mazurski**

15 cl

**15pln**

75 cl

**75pln**



ZAFISHOWANI

## Informacje dotyczące alergenów i serwisu

Wszystkie serwowane dania mogą być przygotowywane na bazie produktów mogących zawierać alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten zawarty w ziarnach i mące zbóż, jaja, ryby, skorupiaki lub mięczaki, soję lub sezam, mleko wraz z laktozą, orzechy ziemne lub orzechy z drzew orzechowych, seler, gorczycę lub łubiny, dwutlenek siarki lub siarczyny. Pełna lista alergenów dostępna jest u naszej obsługi.

*All meals served in the restaurant may contain allergens such as: Milk, Eggs, Fish (e.g., bass, flounder, cod), Crustacean shellfish (e.g. crab, lobster, shrimp), Tree nuts (e.g., almonds, walnuts, pecans), Peanuts, Wheat, Soybeans and any ingredient that contains protein derived from one or more of them.*

**Mięsa w przekąskach/ daniach głównych nie mniej niż 80 gr/140 gr**

**Ryby w przekąskach/ daniach głównych nie mniej niż 80 gr/ 130 gr**

**Zupy nie mniej niż 180ml**

**Zamówienia na dania przyjmujemy do godziny 22.30.**

*Orders for food are accepted until 22.30*

W trosce o zapewnienie jak najwyższej jakości serwowanych potraw i dużą sezonowość składników informujemy że kompozycje dań mogą ulec zmianie.

Jednocześnie informujemy, że w weekendy i okresie letnim czas oczekiwania na danie główne może wydłużyć się do 60 min.

*Taking care of food quality and thinking about all the seasonal products we use in our kitchen, we would like to inform that the composition of meals might change during the year.*

*At the same time, we inform that at the weekends and during summer season time of waiting for the main course might be extended up to 60 minutes.*

Przy grupach od 10 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu

*For parties of 10 and more 10%service charge will apply.*



ZAFISHOWANI