

MENU

WIOSNA 2018/ SPRING 2018

PRZYSTAWKI/STARTERS

**Deska dla 2óch osób - pasta z koziego sera, chutney z owoców sezonowych,
pasta z wędzonego pstrąga, ser kozi oraz chleb własnego wypieku**

Board (for 2 people) – smoked trout paste, paste of Kashubian goat cheese,
seasonal fruit chutney, goat cheese, home baked bread

Brett (für 2 Personen) – geräucherte Forellenpaste, Paste aus kaschubischem Ziegenkäse,
Fruchte-Chutney, Ziegenkäse, Brot aus eigener Herstellung

44pln

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

Smoked salmon tartar with horseradish mousse,
marinated vegetables and French mustard

Geräucherter Lachstatar mit Meerrettichmousse,
mariniertem Gemüse und französischem Senf

29pln

**Wędzony halibut na salsie z ogórków
z musem pomidorowym i ikrą pstrąga**

Smoked halibut on cucumber salsa, with tomato mousse and trout roe

Geräucherter Heilbutt auf Gurkensalsa mit Tomatenmousse und Forellenrogen

36pln

**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, gereicht mit Rübensalat
und Grünpetersilien Soße

20pln



ZAFISHOWANI

PRZYSTAWKI/STARTERS

**Smażone pierożki z łososiem, podane na sosie curry,
z musiem paprykowym i orzechami ziemnymi**

Dumplings stuffed with salmon, served on lemon curry sauce,
with peanuts and paprika mousse
Gebratene Lachsravioli auf Currysoße mit Paprikamousse und Erdnüsse
34pln

**Policzki wołowe na musie selerowym,
z prażonym słonecznikiem i demi glace**

Beef chicks with celeriac mousse, served with roasted sunflowers seeds and demi-glace
Rinderbacken auf Selleriesauce, mit Demi-glace überzogen
und gerösteten Sonnenblumenkernen
32pln

**Salata z marynowaną ośmiornicą/ kozim serem*, z musiem z awokado,
marynowanym winogronem, orzechowym sezamkiem
i pomarańczowym winegret**

Salad with marinated octopus/ goat cheese*, served with avocado,
marinated grapes, peanut cookies and orange vinaigrette
Salat mit mariniertem Tintenfisch / Ziegenkäse *, Avocado-Mousse, marinierter Trauben,
nussigem Pasteli und Orangen-Vinaigrette
**wybierz główny składnik/ pick the main ingredient/ Hauptzutat auf eigenem Wahl*
36pln



ZUPY/ SOUPS

Zupa rybna według gdańskiej receptury, podana z warzywami

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

26pln

Pikantny krem z kalafiora, z dodatkiem kolendry

Spicy cauliflower cream soup with coriander
Pikante Blumenkohl-Creme mit Koriander

21pln

Bulion z homara, serwowany z filetem dorady, warzywami i oliwą ziołową

Lobster stock, served with seabream fillet, vegetables and herbal olive oil
Hummerbrühe mit Doradenfilet, Gemüse und Kräuteröl

32pln



ZAFISHOWANI

RYBY/ FISH

Dorsz Skrei na sosie z langustynek z zielonym kuskusem, karmelizowaną marchwią i musem z pietruszki

Skrei cod with langoustine sauce, green couscous,
caramelized carrot and parsnip mousse
Kabeljau auf Langustinen Sauce mit grünem Couscous,
karamellisierter Karotte und Wurzelpetersilienmousse

58pln

Jesiotr zapiekany z orzechami i boczkiem, podany z włoską kapustą, ciecierzycą i karmelizowanym jabłkiem

Sturgeon baked with peanuts and bacon, served with savoy cabbage,
chickpea and caramelized apple
Sturge mit Nüssen und Speck überbackt mit Kraut,
Kichererbsen und karamellisiertem Apfel

72pln

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

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

65pln

Pstrąg z Zielenicy pieczony na soli morskiej, z warzywnym tagliatelle i ziołowymi ziemniakami

Trout baked on sea salt, served with vegetables tagliatelle and herbal potatoes
Forelle auf Meersalz gebackt mit Gemüse Tagliatelle und Kräuterkartoffeln

42pln

Filet dorady na ciepłej bagietce, z warzywami i sosem kaparowym

Seabream fillet served on warm baguette, with caper sauce and vegetables
Doradenfilet auf einem warmen Baguette mit Gemüse und Kapernsauce

36pln

Sandacz, serwowany na smażonej kaszance z sosem z boczniaków i marynowanym burakiem

Perch pike, served with fried black pudding, oyster mushroom and marinated beetroot
Zander auf gebratener Blutwurst serviert mit Austernpilzsoße
und marinierte Rote Beete

62pln



ZAFISHOWANI

MIĘSA/ MEATS

Pieczona pierś z kurczaka na sosie pistacjowym z fondantem ziemniaczanym i zielonymi warzywami

Baked chicken breast on pistachio sauce with fondant potatoes and green vegetables

Gebackene Hähnchenbrust auf Pistaziensauce mit Kartoffelfondant
und grünem Gemüse

34pln

Grillowany rostbef wołowy z buraczanym demi glace podany z boczniakiem, smażonym szpinakiem i ziemniaczanym fondantem

Grilled roast beef with beetroot demi-glace
served with oyster mushroom, fried spinach and fondant potatoes

Gegrilltes Rinderbraten mit Rote Beete Demi Glace, Austern,
gebratenem Spinat und Kartoffelfondant

78pln

Polędwiczka wieprzowa sous vide na sosie tymiankowym, z białą kaszą gryczaną, skorzonką i marynowaną gruszką

Sous vide pork loin on thyme sauce, served with white buckwheat,
scorzonerka and marinated pear

Schweinefilet Sous Vide auf Thymiansauce, mit weißem Buchweizen,
Schwarzwurzel und mariniertes Birne

44pln



DESERY/DESSERTS

Suflet czekoladowy z domowymi lodami rabarbarowymi i waniliowym sosem

Chocolate soufflé with homemade rhubarb ice cream and vanilla sauce
Schokoladensouffle mit hausgemachtem Rhabarbereis und Vanillesauce

23pln

Beza z kremem kawowym, owocami i sosem malinowym

Meringue with coffee mousse, fruits and raspberry sauce
Meringue mit Kaffeecreme, Obst und Himbeersauce

22pln

Ptasie mleczko z koziego sera z galaretką z buraka i jabłkiem

"Bird's Milk" dessert with goat cheese, beetroot jelly and apple
Vogelmilch vom Ziegenkäse mit Rote-Bete-Gelee und Apfel

21pln

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**

Wino deserowe/ Dessert wine

Tokaj Szamorodni Oremus, Furmint

50 cl **110pln**



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