

MENU LATO 2018/ SUMMER 2018

PRZYSTAWKI/ STARTERS

**Deska dla 2óch osób – wędzone szproty/ pasta z koziego sera/ chutney z owoców/
pasta z wędzonego pstrąga/ ser kozi/ domowy chleb**

Board (for 2 people) – smoked sprats/ Kashubian goat cheese spread/
fruit chutney/ smoked trout spread/ goat cheese/ home baked bread

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

48pln

**Tatar z łososia z musem chrzanowym, marynowanymi warzywami
i musztardą francuską**

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

32pln

**Paprykarz z dorsza i szyjek rakowych
podany z ogórkiem małosolnym i domową bułką**

Cod fish spread with crayfish served with fresh pickled cucumber and homemade bun
Brotaufstrich aus Kabeljau und Krebs mit Salzgurke und hausgemachten Brötchen

24pln

**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

24pln



Ozór wołowy na musie chrzanowym z marynowaną cebulą i burakiem

Sliced beef tongue with horseradish mousse, marinated onion and beetroot
Ochsenzunge auf Meerrettichmousse mit marinierten Zwiebeln und Rote Bete

26pln

**Sałata z podwędzonym półgęskiem/ kozim serem*, z marynowaną gruszką,
rodzynkami, chrupiącą grzanką i jabłkowym winegret**

Salad with smoked goose breast/ goat cheese*, served with marinated pear,
raisins, crispy toast and apple vinaigrette

Salat mit geräucherter Gänsebrust/ Ziegenkäse *, marinierten Birne, Rosinen,
knusprigem Toast und Apfelvinaigrette

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

37pln



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

26pln

Krem z groszku cukrowego z miętową oliwą i serkiem mascarpone

Sugar snap pea soup with mint olive and mascarpone
Gartenerbse Cremesuppe mit Minze Olivenöl und Mascarpone Käse

24pln

Chowder z owocami morza, selerem naciowym i ziemniakami

Seafood chowder with celery and potatoes
Chowder mit Meeresfrüchten, Sellerie und Kartoffeln

32pln



ZAFISHOWANI

RYBY/ FISH

Polędwica z dorsza z szafranowym risotto szparagami i salsą verde

Cod loin served on saffron risotto and asparagus , with salsa verde
Kabeljau auf Safranrisotto und Spargel serviert mit Salsa Verde
62pln

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

Sturgeon baked with peanuts and bacon, served with savoy cabbage,
chickpea and caramelized apple
Stör mit Nüssen und Speck überbacken mit Kraut,
Kichererbsen und karamellisiertem Apfel
76pln

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
68pln

Pstrąg z Zielenicy pieczony na soli morskiej, z wiosenną sałatą i smażonymi ziemniakami

Trout from Zielenica farm baked on sea salt,
served with bowl of spring salad and fried potatoes
Forelle aus Zielenica auf Meersalz gebacken mit Frühlingsalat und Bratkartoffeln
52pln

Filet z dorady z makaronem udon, pak choi, warzywami i sosem ostrygowym

Seabream fillet with udon pasta, pakchoi, mix of vegetables and oyster sauce
Doradenfilet mit Udon-Nudeln, Pak Choi,
Gemüse und Austernsauce
58pln



ZAFISHOWANI

MIĘSA/ MEATS

**Pieczona pierś z kurczaka na sosie pistacjowym
z puree z pieczonego ziemniaka i zielonymi warzywami**

Baked chicken breast on pistachio sauce with potato puree and green vegetables
Gebackene Hähnchenbrust auf Pistaziensauce mit gebackenen Kartoffelpüree
und grünem Gemüse

40pln

**Grillowany rostbef wołowy z sosem z zielonego pieprzu
podany z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową**

Grilled roast beef with green peppercorn sauce,
served with potato puree and green beans
Grill Rinderbraten mit grüner Pfeffersoße,
Kartoffelbrei und grünen Bohnen

84pln

**Polędwica cielęca sous vide na sosie musztardowym,
z sezonowymi warzywami**

Sous vide veal loin on mustard sauce, served with seasonal vegetables
Kalbfleisch Sous Vide auf Senfsoße mit Saisongemüse

76pln



ZAFISHOWANI

DESERY/DESSERTS

Suflet czekoladowy z domowymi lodami malinowymi i owocami

Chocolate soufflé with homemade raspberry ice cream and fruits
Schokoladen Soufflé mit hausgemachtem Himbeereis und Früchten

23pln

Mus z białej czekolady z marakują i czekoladowym biszkoptem

White chocolate mousse with passion fruit and chocolate sponge cake
Weißes Schokoladenmousse mit Passiflora und Schokoladenkeks

24pln

Deser z lodów rzemieślniczych z owocami i bitą śmietaną

Homemade ice cream dessert with whipped cream and fruits
Hausgemachter Eis- Becher mit Früchten und Schlagsahne

22pln

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