

MENU SUMMER 2018/ LATO 2018

STARTERS/ PRZYSTAWKI

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

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

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

48pln

**Salmon tartar with horseradish mousse, marinated vegetables
and French mustard**

Tatar z łososa z musem chrzanowym, marynowanymi warzywami i musztardą francuską
Lachstartar mit Meerrettichmousse, mariniertem Gemüse und französischem Senf

32pln

**Cod fish spread with crayfish served with fresh pickled cucumber
and homemade bun**

Paprykarz z dorsza i szyjek rakowych podany z ogórkiem małosolnym i domową bułką
Brotaufstrich aus Kabeljau und Krebs mit Salzgurke und hausgemachten Brötchen

24pln

**Marinated herring with apple mousse,
served with beetroot salad and parsley leaves pesto**

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

Marinierter Hering mit Apfelmus, gereicht mit Rübensalat
und Grünpetersilien Soße

24pln



Sliced beef tongue with horseradish mousse, marinated onion and beetroot

Ozor wołowy na musie chrzanowym z marynowaną cebulą i burakiem

Ochsenzunge auf Meerrettichmousse mit marinierten Zwiebeln und Rote Bete

26pln

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

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

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

SOUPS/ ZUPY

Traditional Gdansk fish soup, served with vegetables

Zupa rybna według gdańskiej receptury, podana z warzywami

Fischsuppe nach Danziger Rezeptur, serviert mit Gemüse

26pln

Sugar snap pea soup with mint olive and mascarpone

Krem z groszku cukrowego z miętową oliwą i serkiem mascarpone

Gartenerbse Cremesuppe mit Minze Olivenöl und Mascarpone Käse

24pln

Seafood chowder with celery and potatoes

Chowder z owocami morza, selerem naciowym i ziemniakami

Chowder mit Meeresfrüchten, Sellerie und Kartoffeln

32pln



ZAFISHOWANI

FISH/ RYBY

Cod loin served with saffron risotto and asparagus, with salsa verde

Polędwica z dorsza z szafranowym risotto, szparagami i salsą verde

Kabeljau auf Safranrisotto und Spargel serviert mit Salsa Verde

62pln

Sturgeon baked with peanuts and bacon, served with savoy cabbage, chickpea and caramelized apple

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

Stör mit Nüssen und Speck überbacken mit Kraut,

Kichererbsen und karamellisiertem Apfel

76pln

Halibut placed on bear garlic pesto with caramelized carrots and mashed potatoes

Halibut ułożony na pesto z czosnku niedźwiedziego

z karmelizowaną marchewką i tłuczonymi ziemniakami

Heilbutt auf Bärlauchpesto mit karamellisierter Möhre und Kartoffelpüree

68pln

Trout from Zielenica farm baked on sea salt, served with bowl of spring salad and fried potatoes

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

Forelle aus Zielenica auf Meersalz gebacken mit Frühlingsalat und Bratkartoffeln

52pln

Seabream fillet with udon pasta, pakchoi, mix of vegetables and oyster sauce

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

Doradenfilet mit Udon-Nudeln, Pak Choi, Gemüse und Austernsauce

58pln



ZAFISHOWANI

MEATS/ MIĘSA

Baked chicken breast on pistachio sauce with potato puree and green vegetables

Pieczona pierś z kurczaka na sosie pistacjowym
z puree z pieczonego ziemniaka i zielonymi warzywami
Gebackene Hähnchenbrust auf Pistaziensauce
mit gebackenen Kartoffelpüree und grünem Gemüse

40pln

Grilled roast beef with green peppercorn sauce, served with potato puree and green beans

Grillowany rostbef wołowy z sosem z zielonego pieprzu
podany z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową
Grill Rinderbraten mit grüner Pfeffersoße,
Kartoffelbrei und grünen Bohnen

84pln

Sous vide veal loin on mustard sauce, served with seasonal vegetables

Polędwica cielęca sous vide na sosie musztardowym, z sezonowymi warzywami
Kalbfleisch Sous Vide auf Senfsoße mit Saisongemüse

76pln



ZAFISHOWANI

DESSERTS/ DESERY

Chocolate soufflé with homemade raspberry ice cream and fruits

Suflet czekoladowy z domowymi lodami malinowymi i owocami
Schokoladensouffle mit hausgemachtem Himbeereis und Fruchten

23pln

White chocolate mousse with passion fruit and chocolate sponge cake

Mus z białej czekolady z marakują i czekoladowym biszkoptem
Weißes Schokoladenmousse mit Passiflora und Schokoladenkeks

24pln

Homemade ice cream dessert with whipped cream and fruits

Deser z lodów rzemieślniczych z owocami i bitą śmietaną
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

Information about allergens and service

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.

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.

Meat in starters/ main courses not less than 80 gr/140 gr

Fish in starters/ main courses not less than 80 gr/ 130 gr

Soup not less than 180ml

Orders for food are accepted until 22.30

Zamówienia na dania przyjmujemy do godziny 22.30.

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.

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.

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

Przy grupach od 10 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu



ZAFISHOWANI