

PRZYSTAWKI/STARTERS

Deska dla 26ch 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

44

Tatar z łososia w towarzystwie marynowanych warzyw, solirodu i pudru z oliwek

Salmon tartar steak accompanied with marinated vegetables,
salicornia and olive powder

Tatar vom Lachs an mariniertem Gemüse mit Queller und Olivenpulver

29



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
an einer Soße aus Petersiliengrün

20



Krewetki flambirowane /6 16/20/ z pomidorkami concasse, w sosie z czerwonego grejpfruta

Shrimp flambé /6 16/20/ with tomato concasse and ruby red grapefruit sauce
Flambierte Shrimps /6 16/20/ mit Tomaten-Concassée in Soße aus roter Grapefruit

48



ZAFISHOWANI

PRZYSTAWKI/STARTERS

**Policzki wołowe sous vide na musie z młodego ziemniaka,
z pieczoną szalotką w cydrze**

Sous vide beef cheeks with baby potatoes mousse and shallot baked in cider
Rinderbäckchen sous-vide gegart auf Mus aus neuen Kartoffeln, mit Apfelkuchen
gebacken in Zider

35

**Sałata z listkami cykorii, regionalnym kozim serem, rabarbarem, pestkami
dyni oraz winegret z czerwonej porzeczki**

Salad with chicory, regional goat cheese, rhubarb and pumpkin seeds ,
served with blackcurrant vinaigrette

Salat mit Chicorée-Blättern, regionalem Ziegenkäse, Rhabarber,
Kürbiskernen und Vinaigrette aus roter Johannisbeere

29



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

Orientalna zupa z kukurydzy podana z gotowanym kurczakiem

Oriental corn soup with chicken
Orientalische Maissuppe, serviert mit gekochtem Hähnchen

24

Kremowa zupa rakowa, z szyszkami rakowymi i warzywami

Creamy crayfish soup with vegetables
Krebs-Creme-Suppe mit Krebshälsen und Gemüse

26



RYBY/ FISH

Połędwica dorsza atlantyckiego, na musie z młodego ziemniaka i zielonych warzywach sezonowych

Atlantic cod loin on baby potatoes mousse and seasonal green vegetables
Lendenstück vom atlantischen Dorsch, auf Mus aus neuen Kartoffeln und grünem
Saisongemüse

56

Turbot na sosie cytrynowo - szafranowym z czarną soczewicą i blanszowanym bobem

Turbot fillet with lemon saffron sauce, served on black lentils with blanch fava beans
Steinbutt auf Zitronen -und Safransoße mit schwarzen Linsen und blanchierter
Ackerbohne

85

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

69

Okoń morski pieczony na soli, podany z sałatą i dressingiem gryczano-jogurtowym

Salt-baked perch served with fresh salad with honey yogurt dressing
Seebarsch gebacken auf Salz, serviert mit Salat
und Buchweizen- und Joghurtdressing

54

Filet z dorady z beszamelem, polentą i szparagami

Sea bream fillet served with béchamel sauce, polenta and asparagus
Goldbrassen-Filet mit Béchamel, Polenta und Spargeln

62



MIĘSA/ MEATS

**Kurczak z kostką ułożony na sosie paprykowym,
z zieloną ciecierzycą oraz kaparami**

Bone-in chicken breast arranged on paprika sauce, with green chickpea and capers
Hähnchenwürfel, serviert auf Paprikasoße, mit grünen Kichererbsen und Kapern

38

**Grillowany stek wołowy na sosie BBQ, podany z ziemniakami
oraz portobello**

Grilled beef steak served with BBQ sauce, potatoes and portobello mushroom
Gegrillter Rindersteak auf BBQ-Soße, serviert mit Kartoffeln und Portobello-Pilzen

89

**Cielęcina sous vide w musztardowo- jabłkowej glazurze,
ułożona na beszamelu, z młodą marchwią i ziemniakami**

Apple mustard glazed veal, with béchamel sauce, baby carrots and potatoes
Kalbfleisch sous-vide gegart in Senf-und Apfelglasur, serviert auf Béchamel,
mit jungen Möhren und Kartoffeln

65



DESERY/DESSERTS

Tarta cytrynowa z beżą na słonym karmelu

Lemon tart with merengue and salty caramel sauce
Zitronentarte mit Baiser auf salzigem Karamell

24

Ciepłe ciastko czekoladowe z owocami i lodami jogurtowymi

Warm chocolate cake with fruits, served with yoghurt ice cream
Warmes Schokoladen soufflé mit Obst und Joghurteis

23

Semifreddo tiramisu z musem wiśniowym

Tiramisu semifreddo with cherry mouse
Tiramisu-Semifreddo mit Sauerkirschmus

25

Oryginalny polski miód pitny

Original Polish Mead / Original Polnischer Honigwein

Dwójniak Warmiński

15 cl 15
75 cl 75

Trójniak Mazurski

15 cl 15
75 cl 75

Wino deserowe / Dessert wine

Tokaj Szamorodni

Oremus, Furmint

50 cl 110



ZAFISHOWANI