

## 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

**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

**32**

### **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

**27**



## ZUPY/ SOUPS

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

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

**24**

### **Orientalna zupa z kukurydzy podana z gotowanym kurczakiem**

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

**22**

### **Kremowa zupa rakowa, z szyszkami rakowymi i warzywami**

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

**26**



## **RYBY/ FISH**

### **Poławdwica 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

**54**

### **Turbot na sosie cytrynowo - szafranowym z czarną soczewicą i groszkiem cukrowym**

Turbot fillet with lemon saffron sauce, served on black lentils with blanch snow pea  
Steinbutt auf Zitronen -und Safransoße mit schwarzen Linsen und blanchierter  
Zuckererbse

**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

**65**

### **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

**52**

### **Filet z dorady z beszamelem, polentą i karmelizowaną skorzoną**

Sea bream fillet served with béchamel sauce, polenta and caramelized scorzonera  
Goldbrassen-Filet mit Béchamel, Polenta und karamellisierten Schwarzwurzel

**59**



## 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

**36**

### **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

**87**

### **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

**62**



## 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

**22**

### **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