

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

Wędzony węgorz na sosie z pieczonych ziemniaków, z oliwą koperkową i kindziukiem

Smoked eel on baked potato sauce with dill olive oil and Skilandis
Geräucherter Aal auf gebackener Kartoffelsoße mit Dillöl und Skilandis

36

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



20



ZAFISHOWANI

PRZYSTAWKI/STARTERS

Pieczona dynia na sosie z suszonych pomidorów z kozim serem i salami picantte

Roasted pumpkin on dried tomato sauce, with goat cheese and salami picante
Gebratener Kürbis auf Soße von getrocknete Tomaten mit Ziegenkäse und Salami

Pikante

26

Flambirowana wątróbka cielęca w sosie żubrówkowym podana z jabłkami i świeżym majerankiem

Flamed veal liver in bison grass sauce with apples and fresh marjoram
Geflammte Kalbsleber in Bisonsoße mit Äpfeln und frischen Majoran

24

Sałatka z wędzonymi krewetkami, chipsem z jarmużu, melonem oraz musem z mango skropiona sosem imbirowym

Salad with smoked shrimps, kale, melon and mango mousse sprinkled with ginger sauce
Salat mit geräucherter Garnelen, Grünkohlchips, Melone und Mango-Mousse mit

Ingwer- Soße

34



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

Krem z pieczonej dyni z wędzonym kozim serem

Roasted pumpkin cream soup with smoked goat cheese
Kürbis-Cremesuppe mit geräucherte Ziegenkäse

21

Kremowa zupa rakowa, z szyszkami rakowymi i warzywami

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

26



RYBY/ FISH

Pieczony dorsz z pastą ze smardza na beszamelu z jarmużem i pieczonym selerem

Baked cod with morel paste with beshamel
fried kale and baked celeriac

Gebratener Kabeljau mit Rund-Morchel Paste auf beshamel
mit gebratenem Grünkohl und gebackenem Sellerie

56

Smażony kulbin na musie z pasternaka oraz zielonej soczewicy

Fried meagre on parsnip mousse and green lentils

Gebraten Adlerfisch auf Pastinaken Mousse und grüne Linsen

68

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

Smażony pstrąg z Zielenicy na sosie rakowym, polencie oraz karmelizowanej skorzonercze

Fried trout on crayfish sauce, polenta and caramelized scorzonercze

Gebratene Forelle auf Krebsauce mit Polenta und karamellierte Scorzonercze

48

Smażony filet ze śledzia na maślano-winnym sosie ze smażonymi warzywami

Fried herring fillet on wine butter sauce with fried vegetables

Gebratene Heringsfilet in Butter-Wein-Sauce mit gebratenem Gemüse

42

Pieczona dorada z warzywami z pesto z pestek dyni

Roasted sea bream with vegetables and pumpkin seeds pesto

Gebratene Goldbrasse mit Kürbis-Pesto bestreut Gemüse

52



MIĘSA/ MEATS

Pieczona pierś z kurczaka na sosie lubczykowym z warzywami pieczonymi w ziołach

Baked chicken breast on lovage sauce with vegetables baked in herbs
Gebackene Hähnchenbrust mit Liebstöckelsauce und Kräutern gebackte Gemüse

32

Grillowany rostbief wołowy z sosem demi glace podany z pieczoną dynią oraz ziemniakami

Grilled roast beef with demi-glace sauce served with baked pumpkin and potatoes
Gegrilltes Rinderbraten mit Demi-Glace Sauce serviert
mit gebackenem Kürbis und Kartoffeln

72

Pieczona gicz jagnięca z kopytkami w sosie kurkowym i smażoną marchewką

Roasted lamb chops with dumplings in chanterelle sauce and fried carrots
Gebratene Lammkeule mit Knödeln in Pfifferlingsauce und gebratene Karotten

68



DESERY/DESSERTS

Ciastko czekoladowe z sosem śliwkowym oraz gałką lodów jogurtowych

Chocolate cake with plum sauce and scoop of yogurt ice cream

Schokoladenkuchen mit Pflaumensauce und Joghurt-Eis serviert

23

Beza z galaretką z czarnej porzeczki oraz musem z kasztanów

Meringue with black currant jelly and chestnut mousse

Meringue mit schwarzem Johannisbeergelee und Kastanienmousse

22

Kremowa piramidka z trawą żubrówkową, karmelizowanym jabłkiem i ciastkiem migdałowym

Creamy pyramid with bison grass, caramelized apple and almond cake

Cremige Pyramide mit Bisongras, karamellisierter Apfel und Mandelkuchen

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