

MENU WIOSNA/ SPRING 2019

PRZYSTAWKI/STARTERS

**Deska dla 2óch osób – kremowy mus z koziego sera/ chutney śliwkowe/
pasta z wędzonego suma / ser kozi Barszczuś/ domowy chleb**

Board (for 2 people) – creamy goat cheese mousse/
plum chutney/ smoked catfish spread/ goat cheese/ home baked bread
Brett (für 2 Personen) – Cremiger Mus aus Ziegenkäse/ Pflaumen-Chutney/
Paste aus Räucherwels/ Ziegenkäse/ hausgemachtes Brot

48

**Podwędzany tatar z łososia z awokado, marynowaną cebulą, topinamburem
i musztardą francuską**

Smoked salmon tartar with avocado, marinated onion, sunchoke and French mustard
Stehlen Lachstartar mit Avocado, mariniertes Zwiebel, Topinambur
und französischem Senf

34

**Tuńczyk z galaretką imbirową, podany z majonezem szczypiorkowym,
marynowanym burakiem, sepią i sosem ostrygowym**

Tuna loin with ginger jelly, served with chive mayonnaise, marinated beetroot,
squid ink tuile and oyster sauce
Tunfisch mit Ingwergelee, serviert mit Schnittlauchmayonnaise, mariniertes roter Beete, Sepia
und Austersoße

39

**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
Mariniertes Hering mit Apfelmus, serviert mit Rübensalat und Grünpetersilien Soße

24

Kaszanka z pleśniowym serem, konfiturą z gruszek i musem z pietruszki

Black pudding with soft cheese, pear jam and parsley mousse
Grützwurst mit Schimmelkäse, Birnenkonfitüre und Petersilienmus

22

**Sałata z sardelą, serwowana z salsą z kaparów, kremową fetą
i kompresowanym ogórkiem**

Salad with anchovy, served with caper salsa, creamy feta cheese and compressed cucumber
Salat mit Sardelle, serviert mit Kapernsalsa, cremigem Fetakäse
und kompressierter Gurke

31



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

26

Kremowy żurek z białą kielbasą własnego wyrobu i przepiórczym jajem

Sour rye soup with homemade white sausage and quail egg
Cremige saure Mehlsuppe mit hausgemachter Weißwurst und Wachtelei

26

Pikantna zupa krewetkowa ze słodkim ziemniakiem i kiełkami fasoli mung

Spicy shrimp soup with sweet potatoes and mung bean sprouts
Würzige Garnelensuppe mit Süßkartoffel und Mungbohnenkeimen

33



RYBY/ FISH

Okoń morski na sosie rakowo-szafranowym, podany z kapustą pak choi, karmelizowaną kukurydzą i musem z pietruszki

Seabass on crayfish saffron sauce, served with pak choi,
caramelized corn and parsley mousse

Seebarsch auf Krabben-und Krokussensoße, serviert mit Pak-Choi, karamellisiertem Mais und
Petersilienmus

58

Dorsz Skrei, na pomarańczowym sosie z suszonymi winogronami, z kaszą jaglaną, musem z dyni i karmelizowaną marchwią

Skrei cod with orange sauce and dried grapes,
served with millet, pumpkin mousse and caramelized carrot

Skrei Dorsch, auf Orangensoße mit getrockneten Weintrauben, Hirse, Kürbismus
und karmelisierte Möhre

64

Halibut ułożony na pesto z czosnku niedźwiedziego z karmelizowaną marchewką i tłuczonymi ziemniakami

Halibut placed on wild garlic pesto with caramelized carrots and mashed potatoes
Heilbutt auf Bärlauchpesto mit karamellisierter Möhre und Kartoffelpüree

68

Łosoś Jurassic Salmon, na sosie z koziego sera Piwoszek, podany ze szparagami, boczniakiem królewskim oraz puree z bobu

Salmon from Jurassic Salmon Farm, on goat cheese sauce,
with asparagus, oyster mushroom and fava bean puree

Lachs Jurassic Salmon auf Ziegenkäsesoße Piwoszek, serviert mit Spargeln, braunem Kräuter-
Seitling und Saubohnenmus

60

Pstrąg z Zielenicy, z dodatkiem smażonych warzyw w ziołach, słodko-ostrych batatów i kremowym dipem z fety

Trout from Zielenica Farm with fried herbal vegetables,
sweet and spicy sweet potatoes and creamy feta cheese sauce

Forelle aus Zielenica mit Zusatz von gebratenem Gemüse in Kräutern,
süß-scharfen Bataten und cremigem Fetakäse-Dip

56



ZAFISHOWANI

MIĘSA/ MEATS

**Jagnięcina z sosem z piezonego ziemniaka,
serwowana ze smażoną brukselką i musem z dyni**

Lamb with roasted potato sauce, served with fried Brussel sprout and pumpkin mousse
Lammfleisch mit Bratkartoffelsoße, serviert mit gebratenem Rosenkohl und Kürbismus

78

**Pierś z kaczki sous vide podana z knedlami, jabłkowym chutney
i sosem z brusznicy**

Sous vide duck breast, served with dumplings, apple chutney and cowberries sauce
Sous-Vide-Entenbrust mit Knödeln, Apfel-Chutney und Preiselbeere-Sauce

68

**Schab z dzika sous vide, na sosie grzybowym, podany z pikantnym batatem,
bocznikiem, marynowaną cebulką i gąbką szpinakową**

Sous vide wild boar loin, on forest mushroom sauce, served with spicy sweet potatoes, oyster mushroom, marinated onion and spinach sponge
Wildschweinrücken- Sous Vide auf Pilzsoße, serviert mit pikanten Bataten, braunem Kräuter-Seitling, mariniertes Zwiebel und Spinatschwamm

72



ZAFISHOWANI

DESERY/DESSERTS

Suflet czekoladowy z kawowym musem z awokado i lodami z czarnej porzeczki i buraka

Chocolate soufflé with espresso avocado mousse
and blackcurrant beetroot ice cream
Schokoladen-Souffle mit Avocado-Kaffeemousse und Eis
aus schwarzer Johannisbeere und roter Beete

26

Eklery z nugatem z orzechów laskowych, z wiśniami oraz słonym karmelem

Eclairs with hazelnut nougat served with cherries and salted caramel
Eclair mit Nougatfüllung aus Haselnüssen, mit Kirschen und saurem Karamel

24

Mus jeżynowy na czekoladowym biszkopcie, z jabłkiem i lodami jogurtowymi

Blackberry mousse on chocolate sponge cake, served with apple and yogurt ice cream
Brombeerenmus auf Schokoladenbiskuit, mit Apfel und Joghurteis

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



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