

MENU SPRING/ WIOSNA 2019

STARTERS/ PRZYSTAWKI

**Board (for 2 people) – creamy goat cheese mousse/
plum chutney/ smoked catfish spread/ goat cheese/ home baked bread**

Deska dla 2óh osób – kremowy mus z koziego sera/ chutney śliwkowe/
pasta z wędzonego suma / ser kozi Barszczuś/ domowy chleb
Brett (für 2 Personen) – Cremiger Mus aus Ziegenkäse/ Pflaumen-Chutney/
Paste aus Räucherwels/ Ziegenkäse/ hausgemachtes Brot

48

**Smoked salmon tartar with avocado, marinated onion,
sunchoke and French mustard**

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

Stehlen Lachstartar mit Avocado, mariniertes Zwiebel, Topinambur
und französischem Senf

34

**Tuna loin with ginger jelly, served with chive mayonnaise, marinated beetroot,
squid ink tuile and oyster sauce**

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

Tunfisch mit Ingwergelee, serviert mit Schnittlauchmayonnaise,
marinierter roter Beete, Sepia und Austersoße

39

**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, serviert mit Rübensalat und Grünpetersilien Soße

24

Black pudding with soft cheese, pear jam and parsley mousse

Kaszanka z pleśniowym serem, konfiturą z gruszki i musem z pietruszki
Grütwurst mit Schimmelkäse, Birnenkonfitüre und Petersilienmus

22

**Salad with anchovy, served with caper salsa, creamy feta cheese
and compressed cucumber**

Sałata z sardelą, serwowana z salsą z kaparów, kremową fetą i kompresowanym ogórkiem
Salat mit Sardelle, serviert mit Kapernsalsa, cremigem Fetakäse
und kompressierter Gurke

31



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

26

Sour rye soup with homemade white sausage and quail egg

Kremowy żurek z białą kiełbasą własnego wyrobu i przepiórczym jajem

Cremige saure Mehlsuppe mit hausgemachter Weißwurst und Wachtelei

26

Spicy shrimp soup with sweet potatoes and mung bean sprouts

Pikantna zupa krewetkowa ze słodkim ziemniakiem i kiełkami fasoli mung

Würzige Garnelensuppe mit Süßkartoffel und Mungbohnenkeimen

33



FISH/ RYBY

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

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

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

58

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

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

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

64

Halibut placed on wild 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

68

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

Łosoś Jurassic Salmon, na sosie z koziego sera Pivoszek,

podany ze szparagami, boczniakiem królewskim oraz puree z bobu

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

60

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

Pstrąg z Zielenicy, z dodatkiem smażonych warzyw w ziołach,

słodko-ostrych batatów i kremowym dipem z fety

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

56



ZAFISHOWANI

MEATS/ MIĘSA

Lamb with roasted potato sauce, served with fried Brussel sprout and pumpkin mousse

Jagnięcina z sosem z pieczonego ziemniaka,
serwowana ze smażoną brukselką i musem z dyni
Lammfleisch mit Bratkartoffelsoße, serviert mit gebratenem Rosenkohl und Kürbismus

78

Sous vide duck breast, served with dumplings, apple chutney and cowberries sauce

Pierś z kaczki sous vide podana z knedlami, jabłkowym chutney i sosem z brusznicy
Sous-Vide-Entenbrust mit Knödeln, Apfel-Chutney und Preiselbeere-Sauce

68

Sous vide wild boar loin, on forest mushroom sauce, served with spicy sweet potatoes, oyster mushroom, marinated onion and spinach sponge

Schab z dzika sous vide, na sosie grzybowym, podany z pikantnym batatem, boczniakiem,
marynowaną cebulką i gąbką szpinakową
Wildschweinrücken- Sous Vide auf Pilzsoße, serviert mit pikanten Bataten, braunem Kräuter-
Seitling, mariniertes Zwiebel und Spinatschwamm

72



DESSERTS/ DESERY

Chocolate soufflé with espresso avocado mousse and blackcurrant beetroot ice cream

Suflet czekoladowy z kawowym musem z awokado
i lodami z czarnej porzeczki i buraka
Schokoladen-Souffle mit Avocado-Kaffeemousse und Eis
aus schwarzer Johannisbeere und roter Beete

26

Eclairs with hazelnut nougat served with cherries and salted caramel

Eklery z nugatem z orzechów laskowych, z wiśniami oraz słonym karmelem
Eclair mit Nougatfüllung aus Haselnüssen, mit Kirschen und saurem Karamel

24

Blackberry mousse on chocolate sponge cake, served with apple and yogurt ice cream

Mus jeżynowy na czekoladowym biszkopcie, z jabłkiem i lodami jogurtowymi
Brombeerenmus auf Schokoladenbiskuit, mit Apfel und Joghurteis

22

Original Polish Mead/ Dessert wine

Original Polnischer Honigwein

Dwójniak Warmiński	15 cl	15
	75 cl	75
Trójniak Mazurski	15 cl	15
	75 cl	75



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.

Meat in starters/ main courses no less than 80 gr/140 gr

Fish in starters/ main courses no less than 80 gr/ 130 gr

Soup no less than 180ml

Orders for food are accepted until 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.

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



ZAFISHOWANI