

MENU LATO/ SUMMER 2019

PRZYSTAWKI/STARTERS

**Deska dla dwóch osób –ser Kozia Babka z ziołami/ chutney jabłkowy/ wędzony ser
Kozi Dymek/ pasta z wędzonego suma/ ogórki małosolne/ domowy chleb**

Board (for 2 people) –goat cheese Kozia Babka with herbs/ apple chutney/ smoked goat cheese

Kozi Dymek/ smoked catfish spread/ freshly pickled cucumber / home baked bread

Brett (für 2 Personen) – Käse Ziegenkuchen mit Kräutern/ Apfelchutney/ Räucherkäse „Kozi
Dymek“/ Pasta aus geräuchertem Sum/ eingelegte Gurken / hausgemachtes Brot

51

**Tatar z łososia z marynowanymi warzywami, majonezem szczypiorkowym,
opieńkami i chipsem ziemniaczanym**

Salmon tartar with marinated vegetables, green onion mayonnaise,
honey fungus and potato chips

Lachstatar mit mariniertem Gemüse, Schnittlauchmayonnaise,
Honigpilzen und Kartoffelchips

34

**Smażone przegrzebki na musie z groszku cukrowego, podane z kawiolem wasabi,
sosem pomarańczowym i pudrem z Kindziuka**

Fried scallops on snow pea mousse, served with wasabi caviar,
orange sauce and Kindziuk sausage powder

Gebratene Jakobsmuscheln auf Mus aus Zuckererbsen, serviert mit Wasabi-Kaviar,
Orangensoße und Puder aus Skilandis

48

**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, serviert mit Rübensalat und Grünpetersilien Soße

24

**Policzki cielęce sous-vide z musem z kalafiora,
podane z karmelizowanym jabłkiem i marchwią**

Sous vide veal cheeks with cauliflower mousse, served with caramelized apple and carrot

Kalbfleisch-Wangen Sous-vide mit Blumenkohl-Mus, serviert mit karamellisiertem
Apfel und Möhre

46

**Sałatka z wędzonym sumem, ogórkiem małosolnym, pomidorkami cherry,
Kindziukiem i kremowym sosem anchois**

Smoked catfish salad, with freshly pickled cucumber, cherry tomato,

Kindziuk sausage and creamy anchovy dressing

Salat mit geräuchertem Sum, eingelegter Gurke, Cherrytomaten,
Skilandis und cremiger Anchois-Soße

37



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

Chłodnik z botwinki z jajkiem przepiórczym i maślanką

Beet green cold soup with quail egg and buttermilk
Kalte Rote-Beete-Suppe mit Wachtelei und Buttermilch

24

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

34



RYBY/ FISH

Jesiotr pieczony z pastą migdałowo-chrzanową, podany z assiette z selera i marynowanym jabłkiem

Sturgeon baked with horseradish almond paste,
served with celeriac assiette and marinated apple
Gebackener Stör mit Mandel- und Meerrettich-Pasta,
serviert mit Assiette aus Sellerie und mariniertem Apfel

78

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

Cod fillet with orange sauce and dried grapes,
served with millet, apricot mousse and caramelized carrot
Dorschfilet auf orangener Soße mit luftgetrockneten Weintrauben,
serviert mit Hirsegrütze, Aprikose-Mus und gebackener 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

69

Łosoś Jurassic Salmon, na sosie z koziego sera Piwoszek, podany ze szparagami, bocznikiem 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

62

Dubiel pieczony na soli morskiej, serwowany z wiosenną sałatą i smażonymi ziemniakami

Sheephead bream baked on sea salt, served with spring salad and fried potatoes
Spitzbrasse gebacken auf Meeressalz, serviert mit Frühlingssalat und Bratkartoffeln

58

Stek z tuńczyka z sałatą z marynowanym kumkwatem i pikantnym ananasm, podany z kaszą kuskus

Tuna steak with marinated kumquat and spicy pineapple salad, served with cuscus
Tunfischsteak mit Salat aus mariniertem Kumquat und pikanter Ananas, serviert mit Kuskus

84



MIĘSA/ MEATS

**Pierś z kaczki sous vide, podana z knedlami z rodzynekami,
sosem morelowym, marynowanym jabłkiem i marchwią**

Sous vide duck breast served with sweet dumplings,
apricot sauce, marinated apple and carrot
Entenbrust Sous-vide, serviert mit Rosinen-Klößchen, Aprikosensoße,
mariniertem Apfel und Möhre

68

**Grillowany rostbef wołowy na sosie demi glace, serwowany ze smażonymi
warzywami, musem z selera i majonezem z pieczonych warzyw**

Grilled roast beef on demi-glace sauce, served with fried vegetables,
celeriac mousse and vegetable mayonnaise
Gegrilltes Roastbeef vom Rind auf Demi Glace Sauce, serviert mit gebratenem Gemüse,
Selleriemus und Mayonnaise mit gebackenem Gemüse

89



DESERY/DESSERTS

Suflet czekoladowy, podany z migdałową kruszonką, lodami morelowymi i jogurtową galaretką

Chocolate soufflé with almond crumble, homemade apricot ice cream and yogurt jelly
Schoko-Soufflé, serviert mit Mandelstreusel, Aprikoseneis und Joghurt-Götterspeise

24

Tarta limonkowa z kompresowanym ananase, truskawkową żelką i lodami kawowymi

Lime tart with compressed pineapple, strawberry jelly and coffee ice cream
Limonentarte mit kompressierter Ananas, Erdbeergel und Kaffeeeis

22

Deser z lodów rzemieślniczych z owocami i bitą śmietaną

Homemade ice cream dessert with whipped cream and fruits
Hausgemachter Eis- Becher mit Früchten und Schlagsahne

24

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