

## MENU SUMMER 2019

### STARTERS

**Board (for 2 people) –goat cheese Kozi Babka with herbs/ apple chutney /smoked goat cheese Kozi Dymek/ smoked catfish spread /freshly pickled cucumber / home baked bread**

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

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

**51**

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

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

Lachstatar mit mariniertem Gemüse, Schnittlauchmayonnaise, Honigpilzen und Kartoffelchips

**34**

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

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

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

**48**

**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**

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

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

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

**46**

**Smoked catfish salad, with freshly pickled cucumber, cherry tomato, Kindziuk sausage and creamy anchovy dressing**

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

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

**37**



ZAFISHOWANI



## SOUPS

### **Traditional Gdansk fish soup, served with vegetables**

Zupa rybna według gdańskiej receptury, podana z warzywami

Fischsuppe nach Danziger Rezeptur, serviert mit Gemüse

**26**

### **Beet green cold soup with quail egg and buttermilk**

Chłodnik z botwinki z jajkiem przepiórczym i maślanką

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**



## FISH

**Sturgeon baked with horseradish almond paste,  
served with celeriac assiette and marinated apple**

Jesiotr pieczony z pastą migdałowo-chrzanową,  
podany z assiette z selera i marynowanym jabłkiem  
Gebackener Stör mit Mandel- und Meerrettich-Pasta,  
serviert mit Assiette aus Sellerie und mariniertem Apfel

78

**Cod fillet with orange sauce and dried grapes,  
served with millet, apricot mousse and caramelized carrot**

Dorsz na pomarańczowym sosie z suszonymi winogronami,  
z kaszą jaglaną, musem z moreli i karmelizowaną marchwią  
Dorschfilet auf orangener Soße mit luftgetrockneten Weintrauben,  
serviert mit Hirsegrütze, Aprikose-Mus und gebackener 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

69

**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 Piwoszek,  
podany ze szparagami, bocznikiem królewskim oraz puree z bobu  
Lachs Jurassic Salmon auf Ziegenkäsesoße Piwoszek, serviert mit Spargeln, braunem Kräuter-  
Seitling und Saubohnenmus

62

**Sheephead bream baked on sea salt, served with spring salad and fried potatoes**

Dubiel pieczony na soli morskiej, serwowany z wiosenną sałatą  
i smażonymi ziemniakami  
Spitzbrasse gebacken auf Meeressalz, serviert mit Frühlingssalat und Bratkartoffeln

58

**Tuna steak with marinated kumquat and spicy pineapple salad,  
served with cuscus**

Stek z tuńczyka z sałatą z marynowanym kumkwatem  
i pikantnym anansem, podany z kaszą kuskus  
Tunfischsteak mit Salat aus mariniertem Kumquat und pikanter Ananas, serviert mit Kuskus

84



## MEATS

**Sous vide duck breast served with sweet dumplings,  
apricot sauce, marinated apple and carrot**

Pierś z kaczki sous vide, podana z knedlami z rodzynekami,  
sosem morelowym, marynowanym jabłkiem i marchwią  
Entenbrust Sous-vide, serviert mit Rosinen-Klößchen, Aprikosensoße,  
mariniertem Apfel und Möhre

**68**

**Grilled roast beef on demi-glace sauce, served with fried vegetables,  
celeriac mousse and vegetable mayonnaise**

Grillowany rostbef wołowy na sosie demi glace, serwowany ze smażonymi warzywami, musem z  
selera i majonezem z pieczonych warzyw  
Gegrilltes Roastbeef vom Rind auf Demi Glace Sauce, serviert mit gebratenem Gemüse,  
Selleriemus und Mayonnaise mit gebackenem Gemüse

**89**



## DESERY/DESSERTS

### **Chocolate soufflé with almond crumble, homemade apricot ice cream and yogurt jelly**

Suflet czekoladowy, podany z migdałową kruszonką,  
lodami morelowymi i jogurtową galaretką  
Schoko-Soufflé, serviert mit Mandelstreusel, Aprikoseneis und Joghurt-Götterspeise

**24**

### **Lime tart with compressed pineapple, strawberry jelly and coffee ice cream**

Tarta limonkowa z kompresowanym ananasem,  
truskawkową żelką i lodami kawowymi  
Limonentarte mit kompressierter Ananas, Erdbeergel und Kaffeeeis

**22**

### **Homemade ice cream dessert with whipped cream and fruits**

Deser z lodów rzemieślniczych z owocami i bitą śmietaną  
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

*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 not less than 80 gr/170 gr***

***Fish in starters/ main courses not less than 80 gr/ 140 gr***

***Soup not less than 200ml***

*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