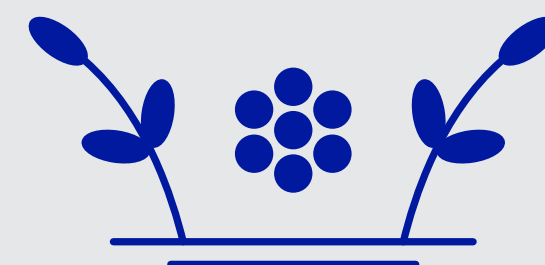


•◉➤ MENU ◉•



polskie  
smaki

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

**Kaczka wędzona dymem olchy, żurawina, sałatka z botwinki**  
Alder smoked duck, cranberry, beet greens salad  
◦ 29 PLN ◦

**Łosoś marynowany w soku z kiszzonego ogórka, sałatka z młodego szpinaku i kurek**  
Salmon in pickle marinade, baby spinach and chantarelle salad  
◦ 32 PLN ◦

**Tatar z polędwicy wołowej z piklowaną rzepą i kiszonym czosnkiem**  
Beef loin steak tartare, with pickled turnip and marinated garlic  
◦ 39 PLN ◦

**Troć bałtycka, wędzona domowym sposobem, sałatka z rzodkiewki i szparagów, dresing z limonki i szczawiu**  
Baltic trout, homemade smoked radish and asparagus salad, sorrel and lime dressing  
◦ 39 PLN ◦

**Młode listki sałat, smażone szprotki, trufle z koziego sera, grillowane truskawki, dresing z pędów sosny i miodu pitnego**  
Young lettuce leaves, fried sprats, goat cheese truffles, grilled strawberries, pine shoots and mead dressing  
◦ 28 PLN ◦

## ZUPY SOUPS

**Staropolski żurek z suszonymi grzybami i domową kielbasą**  
Traditional Polish Żurek (sour rye soup), with dried mushrooms and homemade sausage  
◦ 25 PLN ◦

**Kapuśniak z wiosennej kapusty z wędzonym halibutem**  
Spring cabbage soup with smoked halibut  
◦ 22 PLN ◦

**Kaszubska zupa rybna zakwaszana sokiem z ogórka**  
Kashubian fish soup, acidified with cucumber juice  
◦ 24 PLN ◦

## DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

**Smażony sandacz, grillowane szparagi, karmelizowane pory, konfitura z pomidorów, sos z palonego masła**  
Fried pikeperch, grilled asparagus, caramelised leek, tomato jam, browned butter sauce  
◦ 59 PLN ◦

**Knedle ze szczupaka, ikra z łososia, młody szpinak, sos maślany**  
Pike dumplings, salmon roe, baby spinach, butter sauce  
◦ 54 PLN ◦

**Dorsz smażony, sałatka z bobu z młodymi pieczonymi buraczkami, ziołowy pęczak, sos z wątróbki dorsza**  
Fried cod, broad bean and young beetroot salad, herbal hulled barley, cod liver sauce  
◦ 54 PLN ◦

**Kaczka pieczona z domowymi krokietami ziemniaczanymi, młoda kapusta duszona z wędzoną słoniną, sos jałowcowy z miodem kaszubskim (rekomendacja dla 2 osób)**  
Roasted duck with homemade potato croquettes, young cabbage stewed with smoked bacon, juniper and Kashubian honey sauce (recommendation for 2 people)  
◦ 90 PLN ◦

**Golonka z dzika, młode ziemniaki z ogniska, ciepła sałatka z boczników i bobu**  
Wild boar knuckle, new fire pit potatoes, warm broad bean and oyster mushroom salad  
◦ 55 PLN ◦

**Polędwica wołowa w popiele sos z pędów sosny, karmelizowane młode warzywa, puree z pieczonego pasternaku**  
Beef loin rolled in ash, pine shoots sauce, caramelised young vegetables, roasted parsnip puree  
◦ 85 PLN ◦

## PIEROGI DUMPLINGS

**Pierogi z dorszem i kaszą gryczaną z pieczonymi warzywami**  
Cod and buckwheat dumplings with roasted vegetables  
◦ As a starter 18 PLN ◦  
◦ Main course 26 PLN ◦

**Pierogi z policzków wieprzowych z podwędzonym boczkiem**  
Pork cheek dumplings with smoked bacon  
◦ As a starter 19 PLN ◦  
◦ Main course 27 PLN ◦

**Pierogi z pieczoną marchewką i karmelizowanymi pestkami słonecznika, sałatka z kalarepki i szpinaku**  
Roasted carrot and caramelised sunflower seeds dumplings, kohlrabi and spinach salad  
◦ As a starter 17 PLN ◦  
◦ Main course 25 PLN ◦

## DESERY DESSERTS

**Tarta z kremem migdałowym i gruszkami z musem cytrynowym, sos gruszkowy**  
Almond cream and pear tart with lemon mousse, pear sauce  
◦ 24 PLN ◦

**Torcik marchewkowo-orzechowy, mus z białej czekolady i jogurtu, konfi z rokitnika**  
Carrot and nut cake, white chocolate and yogurt mousse, sea buckthorn confit  
◦ 22 PLN ◦

**Sernik z sera koziego z malinami, kruszonka orzechowa, galaretką truskawkowa**  
Goat cheese cheesecake with raspberries and nut crumble, strawberry jelly  
◦ 25 PLN ◦

Wszystkie podane ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. Nie obejmują obsługi. W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych, w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszej obsługi. Jeśli zechcą Państwo uzyskać dodatkowych informacji dotyczących składników użytych do kompozycji menu oraz procedur związanych z przygotowaniem potraw, nasz personel bardzo chętnie udzieli Państwu wyczerpujących informacji oraz pomoże w wyborze dań.

Prices in Polish PLN, including VAT. Gratuity at your discretion. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our waiting on staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.