

PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź solony / sos jogurtowy / cztery zioła / musztarda francuska

Herring / yoghurt sauce / herbs / French mustard

12 zł

Grillowany smędzony ser z „Burego Misia” / chutney żurawinowo – rabarbarowy **WEGE**

Regional grilled cheese / cranberry and rhubarb chutney **VEGE**

21 zł

Pescaccio z łososia / pesto koperkowe / rokieta siewna / pomidorki cherry / prażone pestki słonecznika / oliwa ziołowa / krem balsamiczny

Salmon pescaccio / dill pesto / cherry tomato / sunflower seeds / herb oil / balsamico

19 zł

Podwędzany tatar wołowy / marynowane kurki / drobne kapary / emulsja z żółtka / puder z jarmużu

Smoked beef tartar / mushrooms / capers / egg yolk / collard powder

24 zł

Zylc / sos miodowo-musztardowy / rokieta siewna / pomidorki cherry / ocet jabłkowy

Zylc / honey and mustard sauce / salad / cherry tomato / apple vinegar

10 zł

Kaszubska kaszanka / grzanka pszenna / duszona cebula / mus z pieczonego jabłka / ogórek kiszony

Kashubian black sausage / onion / baked apple mousse / pickle

12 zł

Krewetki tygrysie duszone w winie / chili / pomidorki cherry / pieczona bagietka

Prawns / chili / cherry tomato / baked baguette

29 zł

ZUPY / SOUPS

Domowy rosół gotowany na kurze / lane kluski / włoszczyzna

Home made chicken stock / noodles / vegetables

10 zł

Zupa krem z pieczonych pomidorów / pesto bazyliowe / parmezan **WEGE**

Baked tomatoes cream / basil pesto / parmesan **VEGE**

12 zł

Kaszubski żurek / wędzonka / biała kiełbasa / jajko

Sour rye soup / bacon / white sausage / egg

12 zł

Kremowa zupa rybna / knedelki z dorsza / tagiatelle warzywne

Creamy fish soup / codfish dumplings / vegetable tagiatelle

13 zł

Zupa krem z ciecierzycy / mleko migdałowo-ryżowe / prażony sezam **WEGAN**

Chickpea soup / almonds and rice milk / fried sesame **VEGAN**

10 zł

SAŁATKI / SALADS

Sałatka cesarska / sałata rzymska / grillowany kurczak / grillowany boczek / grzanki

Cesar salad / grilled chicken / grilled bacon / croutons

21 zł

Sałatka z piersią z kaczki sous-vide / karmelizowane jabłko w miodzie / gorgonzola / orzechy włoskie / roszponka / rukola / sos malinowy

Sous-vide duck breast / honey baked apple / gorgonzola / walnuts / corn salad / rucola / raspberries sauce

23 zł

Sałatka z pieczonego buraka / ser grecki o smaku pomidorów suszonych i świeżych ziół z regionalnej „Osady Burego Misia” / rokieta siewna / prażone pestki dyni / prażone pestki słonecznika **VEGE**

Baked beetroot salad / regional greek cheese with dried tomato and herbs / lettuce / pumpkin seeds / sunflower seeds **VEGE**

23 zł

Wegańska sałatka/ pieczony batat/ pieczona ciecierzycyca/ suszony pomidor/ rokieta siewna/ roszponka/ jarmuż **WEGAN**

Vegan salad / baked sweet potato / baked chickpea / dried tomato / lettuce / corn salad /collar **VEGAN**

18 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Domowy burger / bułka ze słonecznikiem / mięso wołowe / ser / bekon / sałata / ogórek kiszony / cebula / sos remoulade

Home made burger / bun with sunflower seeds / beef / cheese / bacon / lettuce / pickle / onion / remoulade sauce

24 zł

Schabowy z kością / kapusta zasmażana / ziemniaki po kaszubsku / maślanka

Pork chop with bone / fried cabbage / potatoes / butter milk

24 zł

Filet z kurczaka kukurydzianego supreme / fasolka szparagowa / suszone pomidory / ziemniaki opiekane w ziołach

Corn chicken fillet / green bean / dried tomato / baked potatoes with herbs

28 zł

Grillowany filet z kurczaka / ziemniaki puree / sos kurkowy / sałatka wiosenna

Grilled chicken fillet / mashed potatoes / mushrooms sauce / side salad

26 zł

Zraz wołowy w sosie własnym / buraki karmelizowane w miodzie / kremowe pęczotto z grzybami leśnymi

Beef roulade / beetroot with honey / creamy pearl barley with mushrooms

32 zł

Kaczka pieczona po kaszubsku ¼ / modra kapusta / pieczone jabłko / kopytka zasmażane na maśle / sos żurawinowy /

Baked duck ¼ / red cabbage / baked apples / mashed potatoes dumplings / cranberry sauce

39 zł

½ kaczki + 15 zł

Stek z antrykotu / warzywa grillowane / bataty opiekane w rozmarynie / sos musztardowy
Rib eye steak / grilled vegetables / baked sweet potatoes with rosemary/ mustard sauce

59 zł

Śledź po kaszubsku w kwaśnej śmietanie / puree z pieczonego buraka / pulka maślana
Kashubian style herring in sour cream / mashed baked beetroot / baked potato with butter

19 zł

Filet z sandacza / potrawka z kalarepy / jajko w koszulce / chips z jarmużu
Zander fillet / kohlrabi / egg poche / collard crisp

32 zł

Panierowany filet z dorsza / frytki / sałatka z ogórka kiszzonego / majonez
Fried codfish fillet / chips / pickles / mayonnaise

23 zł

Filet z jesiotra / soczewica czarna / pomidorki cherry / brukselka / sos winno-maślany z
tymiankiem
Sturgeon fillet / black lentil / cherry tomatoes / brussels sprout / vinegar-butter sauce with
thyme

59 zł

Wegetariańskie gołąbki / kasza jęczmienna / soczewica / warzywa / sos pomidorowy **VEGE**
Vege stuffed cabbage leaf / barley / lentil / vegetables / tomato sauce **VEGE**

21 zł

MAKARONY i PIEROGI / PASTA and DUMPLINGS

Makaron tagiatelle / sos serowo-szpinakowy / pomidory suszone / rokieta siewna /
pomidorki cherry / parmezan **VEGE**

Tagiatelle / spinach and cheese sauce / dried tomatoes / cherry tomatoes **VEGE**

23 zł

Spaghetti carbonara

21 zł

Pierogi zasmażane z pieczoną kaczką / karmelizowane śliwki w miodzie

Fried dumplings with baked duck / plums with honey

19 zł

Pierogi ruskie / rumiana cebulka **VEGE**

Dumpling with mashed potatoes, onion and white cheese / fried onion **VEGE**

14 zł

Pierogi z twarogiem waniliowym / sos truskawkowy / czekolada deserowa **VEGE**

Sweet dumplings with vanilla white cheese / strawberries sauce / chocolate

16 zł

DESERY / DESSERTS

Ciastko z duszą / sos angielski / sorbet truskawkowy

Chocolate souffle / english sauce / strawberries sorbet

14 zł

Beziki / krem mascarpone / sos truskawkowy / czekolada deserowa

Meringue / mascarpone cream / strawberries sauce / chocolate

13 zł

Selekcja lodów w trzech smakach / owoce / piasek z pistacji

Ice cream / fruits / pistachio sand

12 zł

Domowe ciasto z sezonowymi owocami

Home made fruit cake

10 zł

Gorące wiśnie pod kruszonką / gałka loda waniliowego

Hot cherries / crushed topping / vanilla ice cream

13 zł



DANIA DLA DZIECI / KIDS MENU

Zupa pomidorowa / lane kluski

Tomato soup / noodles

10 zł

Panierowany filecik drobiowy / ziemniaki puree / surówka z marchewki i jabłka

Fried chicken breast / fresh carrots and apple

14 zł

Spaghetti bolognese / parmezan

12 zł

Panierowane paluszki rybne / frytki / mini sałatka wiosenna

Fish & chips / mini salad

15 zł

Naleśniki / twarożek waniliowy lub dżem truskawkowy

Pancakes / vanilla cheese or strawberries jam

12 zł

Lody waniliowe / owoce

Vanilla ice cream / fruits

10 zł