




PRZYSTAWKI

TATAR/połędwica wołowa/wędzona szprotka/żółtko/marynowane grzyby/ogórek kiszony /majonez wasabi/musztarda dijon/masło/grzanka czosnkowa, 39 zł 

PRZEGRZEBKI/małże Św. Jakuba/czarna soczewica/groszek cukrowy, 38 zł 

GĘSIE ŻOŁĄDKI/miód gryczany/czerwone wino/żurawina/chrzan/bliny, 29 zł 

ZUPY

BULION/wołowina/warzywa korzenne/lubczyk/makaron domowy, 15 zł

ŻUREK STAROPOLSKI/biała kiełbasa/suszone prawdziwki /zakwas domowej produkcji/majeranek, 20 zł



TAJSKA/mleko kokosowe/liść limonki/trawa cytrynowa/kurczak/krewetki, 28 zł 


DANIA GŁÓWNE


BURGER - wołowina sowiogórska/domowa bułka/bekon/konfitura z czerwonej cebuli/ sałata/pomidor/ogórek kiszony/ser Cheddar/domowe frytki/sos duński, 39 zł



SCHAB Z ŻEBREM/kapusta włoska/koperek/śmietana/ziemniaki pieczone, 36 zł




KURCZAK KUKURYDZIANY/batat/bób/chorizo/cukinia/sos szczypiorkowy, 38 zł 

PAD THAI/łosoś jurajski pieczony/makaron ryżowy/warzywa/marynata sojowa, 59 zł 



PAPARDELLE/połędwiczka wieprzowa/szparagi/dymka/czosnek/oliwa z oliwek/ ser grana padano, 39 zł

PIEROGI/sarna/puree z kalafiora/masło szafranowe, 36 zł

RIBEYE STEK Z ANTRYKOTU/palone masło/młode ziemniaki/fasolka szparagowa, 79 zł 

NOWALIJKI/ser lutomierski/kasza kuskus/seler naciowy/pomidor/żurawina suszona /gruszka/orzechy laskowe/kolendra, 30 zł



SALATA CEZAR/rzymska sałata/pieczony kurczak/boczek/chipsem z parmezanu, 29 zł

DESERY

SZARLOTKA/jabłka/miód/migdały/cynamon/lody waniliowe, 20 zł



TIRAMISU/biszkopt/mascarpone/amaretto/kawa, 20 zł



BEZA/śmietana/cointreau/truskawki, 20 zł





LODY/pistacja/biała czekolada/truskawka/bita śmietana, 20 zł





DANIA WEGAŃSKIE




Przystawka


TATAR/kasza jaglana/suszone pomidory/ogórek kiszony /czerwona cebula/jabłuszka kaparowe/grzanki, 26 zł  

Zupa




KALAREPA/bulion warzywny/piklowana rzodkiewka/siano z pora, 20 zł  

Dania główne

BURGER – /falafel/domowa bułka/konfitura z czerwonej cebuli/sałata/pomidor /ogórek konserwowy/majonez z aquafaby, 32 zł 

SZPINAKOWE TAGLIATELLE/ciecioraka/pomidor koktajlowy/szpinak/ser z ziemniaka/kiełki, 34 zł 

Deser

BROWNIE/czerwona fasola/owoce, 20 zł   



Dania Bezglutenowe



Dania Wegetariańskie



Dania z produktów lokalnych

HOTEL DEBOWY
Sopot & SPA



Dania z naturalnym miodem z lokalnej Pasieki Pod Lasem

MENU DEGUSTACYJNE 5 DAŃ, 150 zł

MENU DEGUSTACYJNE 7 DAŃ, 220 zł

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

*na menu degustacyjne należy złożyć zamówienie trzy dni wcześniej