

Przystawki / Starters

Tatar z jagnięciny z piklowanymi pomidorami i cebulą z majonezem chorizo
Lamb tartare with pickled tomatoes and onion with chorizo mayonnaise
49 pln **3,10,12**

Matias marynowany w czerwonym winie z konfiturą z białej cebuli i żelem z dyni
Matias marinated in red wine with white onion jam and pumpkin gel
29 pln **4,12**

Carpaccio z pieczonego buraka z żelem malinowym, kozim serem i chipsami ziemniaczanymi ze słonecznikiem
Beetroot carpaccio with raspberry gel, goat's cheese and potato chips with sunflower
22 pln **7,12**

Sałaty / Salads

Cezar z krewetkami i ziołową grzanką
Cæsar with shrimps and herbal toast
45 pln **1,2,3,4,7,10,12**

Selekcja sałat z podwędzaną wieprzowiną, gruszką marynowaną, kaszubskim serem z dressingiem miodowo-musztardowym
Selection of lettuce with smoked pork, marinated pear, Kashubian cheese with honey-mustard dressing
25 pln **10,7,12**

Zupy / Soups

Krem z dorsza z omułkami, koprem włoskim i chrupiącą słoniną
Cod cream with mussels, fennel and crispy bacon
23 pln **2,4,7,9,12,14**

Ramen z makaronem z żółtek z bocznikiem i pieczonym boczkiem
Ramen with noodles with egg yolks and oyster mushrooms and roasted bacon
28 pln **1,3,4,9**

Makarony i pierogi / Pastas and dumplings

Pierogi z dorsza z kiszoną kapustą, szalotkami i koperkiem
Cod dumplings with sauerkraut, shallots and dill
32 pln **1,3,4,7**

Tagliatelle z sepią, krewetkami, czosnkiem, kolendrą i chilli
Tagliatelle with sepia, shrimps, garlic, coriander and chilli
48 pln **1,2,3,12**

Dania główne / Main Courses

Risotto z borowikami z kaszubskim serem i natką pietruszki
Risotto with porcini mushrooms with Kashubian cheese and parsley
34 pln **1,7,12**

Polędwica z dorsza ze smażoną ciecierzycą, sosem rakowym i assiette z pomidorów
Cod sirloin with fried chickpeas, crayfish sauce and tomato assiette
54 pln **1,2,4,7,9,10,12**

Troć fiordowa na puree z zielonego groszku i szpiku ze smażonymi ziemniakami
Fjord trout for mashed green peas and marrow with fried potatoes
55 pln **4,7**

Udko z kaczki konfitowane z duszoną kapustą z pomarańczami i ziemniakami z kasztanami
Duck leg confit with stewed cabbage with oranges and potatoes with chestnuts
54 pln **4,8,7,9,12**

Polędwica z jelenia z sosem jałowcowym, ziemniakami au gratin z borowikami na puree z pietruszki i cydru
Deer sirloin with juniper sauce, au gratine potatoes and porcini mushrooms on parsley and cider puree
74 pln **7,9,8,12**

Stek z antrykotu z Pniew z sosem Bearnaise, opiekany ziemniakami i selekcją sałat
Rib Eye from Pniewy with Bearnaise sauce, roasted potatoes and lettuce selection
85 pln **3,7,9,12**

Desery / Desserts

Gruszka w Martini z lodami z białej czekolady z borowikami z kruszonką z cytryny, podane z chipsem z brownie
Pear in Martini with white chocolate ice cream with porcini mushrooms and lemon crumble, served with a brownie chips
21 pln **1,7,12**

Crème brûlée z fasolą tonka z czarnym bzem
Crème brûlée with tonka bean and elderberry
19 pln **1,3,7,12**

Konfitura z pomidora z galaretką z hibiskusa, karmelizowane migdały i sorbet z czarnej porzeczki
Tomato jam with hibiscus jelly, caramelized almonds and blackcurrant sorbet
19 pln

Alergeny / Allergens

1. zboża / cereals
2. skorupiaki / shellfish
3. jaja / eggs
4. ryby / fish
5. orzeszki ziemne / peanuts
6. ziarno sojowe / soybean seeds
7. mleko / milk

8. orzechy z drzew / tree nuts
9. seler / celery
10. gorczyca / mustard seeds
11. ziarno sezamowe / sesame seeds
12. dwutlenek siarki, siarczyny / sulphur dioxide, sulphates
13. łubiny / lupins
14. mięczaki / molluscs