

## Menu Degustacyjne I 239pln

### *Tasting Menu I*

Ciasto makaronowe / twaróg solankowy / ziemniak / cebula / espuma z palonego masła

*Pasta cake / brine cheese / potatoes / onion / burnt butter espuma*

Zupa rybna / tapioka / polenta / klopsiki rybne / marynowana cebula

*Fish soup / tapioca / polenta / fish meatballs / pickled onion*

Polędwica z pstrąga Fier / fregola / fasola / velouté z krewetek

*Fier trout fillet / fregola / beans / prawns velouté*

Polędwiczka ze świni jabłkowej / pasztet z grzybów / smardze / bocznik / kurki / demi glace / chutney z borówki

*Pork tenderloin / mushroom pâté / morels / oyster mushrooms / chanterelles / demi glace / blueberry chutney*

Chantilly / tonka / salsa truskawkowa / limonka / tabasco / karmel

*Chantilly / tonka bean / strawberry salsa / lime / Tabasco / caramel*

## Menu Degustacyjne II 239pln

### *Tasting Menu II*

Chevice z makreli / cykoria / jabłko / majonez z czosnku niedźwiedziego

*Mackerel ceviche / chicory / apple / wild garlic mayonnaise*

Krem z białych szparagów / ser gouer / żółtko / gratina ziemniaczana / kiszzone szparagi

*Cream of white asparagus / Gouda cheese / egg yolk / potato gratin / pickled asparagus*

Polędwica z pstrąga Fier / fregola / fasola / velouté z krewetek

*Fier trout fillet / fregola / beans / prawns velouté*

Zapiekanka z marchewki / puree marchew / koper włoski / ketchup z rodzynek / maślanka

*Carrot gratin / carrot puree / fennel / raisin ketchup*

Sernik na zimno / ciastko maślane / rabarbar / truskawka

*Cold cheesecake / shortbread cookie / rhubarb / strawberry*

## Przystawki

### Appetizers

Chevice z makreli (90g)/ cykoria / jabłko / majonez z czosnku niedźwiedziego 46pln  
*Mackerel ceviche / chicory / apple / wild garlic mayonnaise*

Tatar z polędwicy (100g) / tost melba / majonez borowikowy / marynowane grzyby / szalotka / żółtko 74pln  
*Beef tartare / melba toast / mushroom mayonnaise / pickled mushrooms / shallot / egg yolk*

Tatar z pstrąga Fier (90g)/ kwaśna śmietana / majonez cytrynowy / tapioca 59pln  
*Fier trout tartare / sour cream / lemon mayonnaise / tapioca*

Tartaletka / kurki / bób / słonina lardo / espuma z ziemniaka / majonez z czosnku niedźwiedziego 44pln  
*Tartlet / chanterelles / broad beans / lardo bacon / potatoes espuma / wild garlic mayonnaise*

Ciasto makaronowe / twaróg solankowy / ziemniak / cebula / espuma z palonego masła 39pln  
*Pasta cake / brine cheese / potato / onion / burnt butter espuma*

Burrata / fasolka szparagowa / szparagi / confitowane pomidory / pesto z czosnku 48pln  
*Burrata / green beans / asparagus / confit tomatoes / garlic pesto*

Hummus z fasoli / nowalijki / dressing z czerwonej pomarańczy rokka / zioła 42pln  
*Hummus / spring vegetables / red orange dressing / herbs*

Krewetki tygrysie (5szt)/ emulsja maślana / grzanka / kawior z pstrąga Fier 89pln  
*Black Tiger prawns / butter emulsion / toast / Fier trout caviar*

Talerz dojrzewających zagrodowych serów / miód / owoce letnie / grissini 82pln  
*Platter of aged farm cheeses / honey / summer fruits / grissini*

## Sałatki

### Salads

Szparagi / groszek cukrowy / groszek zielony / rzodkiewka / sos holenderski / jajko poche 49pln  
*Asparagus / sugar snap peas / green peas / radish / hollandaise sauce / poached egg*

Kolorowe pomidory / kruszonka z chorizo / piana z pietruszki / sałata freza 47pln  
*Colorful tomatoes / chorizo crumble / parsley foam / frisée salad*

Cezar klasyczny / anchovies / grzanka / sałata rzymska / sos cezar / parmesan 45pln  
*Classic Caesar / anchovies / crouton / romaine lettuce / Caesar dressing / Parmesan cheese*

Cezar z kurczakiem (120g) / anchovies / grzanka / sałata rzymska / sos cezar / parmesan 52pln  
*Caesar with chicken / anchovies / crouton / romaine lettuce / Caesar dressing / Parmesan cheese*

Cezar z krewetkami (4szt) / anchovies / grzanka / sałata rzymska / sos cezar / parmesan 74pln  
*Caesar with Tiger prawns / anchovies / crouton / romaine lettuce / Caesar dressing / Parmesan cheese*

## Zupy

### Soups

Bulion Żuławski / ravioli z kaczką / świeże warzywa / lubczyk 35pln

*Żuławy broth / duck ravioli / fresh vegetables / lovage*

Krem z młodych pomidorów / kwaśna śmietana / pesto bazyliowe 32pln

*Cream of baby tomatoes / sour cream / basil pesto*

Krem z białych szparagów / ser Gruyère / żółtko / gratina ziemniaczana / kiszzone szparagi 42pln

*Cream of white asparagus / Gruyère cheese / egg yolk / potatoes gratin / pickled asparagus*

Zupa rybna / tapioka / polenta / klopsiki rybne / marynowana cebula 49pln

*Fish soup / tapioca / polenta / fish meatballs / pickled onion*

Chłodnik dnia 32pln

*Chilled soup of the day*

## Dania Główne

### Main Courses

Polędwica z pstrąga Fier (160g)/ fregola / fasola / velouté z krewetek 95pln

*Fier trout fillet / fregola / beans / prawns velouté*

Turbot pieczony (700g)/ puree ziemniaczane / salsa verde / sałatka ze świeżymi warzywami 139pln

*Roasted turbot / mashed potatoes / salsa verde / fresh vegetable salad*

Plater owoców morza / 3 rodzaje małż / krewetki / ryba / emulsja maślana / pieczywo

*Seafood platter / 3 types of clams / prawns / fish / butter emulsion / bread*

Dla jednej osoby (250g) 89pln

*For one person*

Dla dwóch osób (450g) 135pln

*For two persons*

Kurczak coquelet (400g) / mizeria / ogórek gruntowy / puree ziemniaczane / demi glace 89pln

*Coquelet chicken / mizeria salad / field cucumber / mashed potatoes / demi glace*

Skok z królika (160g) / krokiet z kaszy bulgur / nowalijki / sałata rzymska / redukcja z szalotki 92pln

*Leg of rabbit / bulgur croquette / spring vegetables / romaine lettuce / shallot reduction*

Polędwiczka ze świni jabłkowej (150g) / pasztet z grzybów / smardze / bocznik / kurki / demi glace / chutney z borówki 84pln

*Pork tenderloin / mushroom pâté / morels / oyster mushrooms / chanterelles / demi glace / blueberry chutney*

Policzek wołowy (160g) / puree ziemniaczane / jarmuż / kiszony burak / świeży chrzan 86pln  
*Beef cheek / mashed potatoes / kale / pickled beetroot / fresh horseradish*

Stek dnia (200g) / nowalijki / młode ziemniaki / sos holenderski 149pln  
*Steak of the day / spring vegetables / new potatoes / hollandaise sauce*

Burger wołowy (200g) / frytki 69pln  
*Beef burger / french fries*

Gnocchi / polędwiczka wieprzowa (100g) / kurki / bób / demi glace / szczypior 62pln  
*Gnocchi / pork tenderloin / chanterelles / broad beans / demi glace / chives*

Zapiekanka z marchewki / puree marchew / koper włoski / ketchup z rodzynek / maślanka 49pln  
*Carrot gratin / carrot puree / fennel / raisin ketchup / buttermilk*

Makaron bolognese / parmezan 47pln  
*Bolognese pasta / Parmesan cheese*

Makaron z pesto bazyliowym / parmezan 45pln  
*Basil pesto pasta / Parmesan cheese*

Makaron z owocami morza / sos z młodych pomidorów 75pln  
*Seafood pasta / baby tomato sauce*

## **Menu dla dzieci**

### *Children's Menu*

Krem z pomidorów / kluski 19pln  
*Tomato cream soup / dumplings*

Rosół z kury / makaron / warzywa / kurczak 21pln  
*Chicken broth / pasta / vegetables / chicken*

Burger z kurczakiem (120g) / frytki 29pln  
*Chicken burger / French fries*

Filet z pstrąga (120g)/ frytki / mizeria 37pln  
*Trout fillet / fries / mizeria salad*

Pierś z kurczaka (120g)/ puree z ziemniaka / warzywa gotowane 28pln  
*Chicken breast / mashed potatoes / cooked vegetables*

Makaron / sos pomidorowy 19pln  
*Pasta / tomato sauce*

Makaron / emulsja maślana 19pln  
*Pasta / butter emulsion*

Lody waniliowe / kruche ciastko / owoce 24pln  
*Vanilla ice cream / shortbread cookie / fruit*

## **Dodatki**

### *Sides*

Frytki (200g) 12pln

*French Fries*

Puree ziemniaczane (150g) 12pln

*Mashed potatoes*

Sezonowa sałatka 17pln

*Seasonal salad*

Domowa bułeczka tymiankowa 3pln

*Homemade thyme bun*

Masło smakowe (20g) 4pln

*Flavored butter*

## **Desery**

### *Desserts*

Ganache z marakuji / sorbet z kokosa / świeża marakuja 32pln

*Passion fruit ganache / coconut sorbet / fresh passion fruit*

Sernik na zimno / ciastko maślane / rabarbar / truskawka 32pln

*Cold cheesecake / shortbread cookie / rhubarb / strawberry*

Crème chantilly / tonka / salsa truskawkowa / limonka / tabasco / karmel 32pln

*Crème chantilly / tonka bean / strawberry salsa / lime / Tabasco / caramel*

Kogiel mogiel / malina / owoce letnie 32pln

*Egg custard / raspberry / summer fruits*