



Menu



PRZYSTAWKI

- SOSEWICZ - PŁASTRY MARYNOWANEGO ŁOSOSIA W KOPRZE I SOLI MORSKIEJ Z CURRY I OLIWĄ - NA PODSTAWIE PRZEDWOJENNEGO PRZEPISU HOTELU MIRAMARE 34 zł
- TATAR Z MARYNOWANEGO ŁOSOSIA Z BURACZANO-MALINOWYM PUREE Z OWOCAMI GRANATU I DRESSINGIEM Z MARAKUI 34 zł
- ŚLEDZ BAŁTYCKI MARYNOWANY W AROMACIE KAWY PALONEJ, MIODU, CHILLI I SOKU JABŁKOWEGO PODANY Z CYTRUSAMI 29 zł
- ŚLEDZ BAŁTYCKI ZE SZCZYPIOREM, PIKLAMI, CEBULĄ W ŚMIETANIE I JAJEM 29 zł
- ZIEMNIAK PIECZONY Z TWAROGIEM SZCZYPIORKOWYM (GZIK), KOPREM I ŚLEDZIEM BAŁTYCKIM 29 zł
- PŁASTRY MARYNOWANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z OLIWĄ SMAKOWĄ, PIKLAMI I POLSKIM SEREM 39 zł
- KREWETKI W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM Z SAŁATĄ SEZONOWĄ I CYTRYNĄ 43 zł
- CARPACIO Z PIECZONEGO BURAKA Z SEREM BURSZTYN, PESTKAMI DYNI, KAPARAMI SUSZONYMI Z DRESSINGIEM NA KWASIE BURACZANYM 25 zł
- ZIELONE SZPARAGI Z PATELNI ZE SZPINAKIEM NA SPOSÓB ANDALUZYJSKI Z POMIDORAMI, BEKONEM, MIGDAŁAMI, SEREM EMILGRANA I JAJKIEM W KOSZULCE 31 zł

SAŁATKI

- KOMPOZYCJA SAŁAT Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM, POMIDORAMI CHERRY, OGÓRKIEM, PRAŻONYMI PESTKAMI SŁONECZNIKA Z VINEGRE Z MARAKUI 34 zł
- SAŁATY SEZONOWE Z SEREM RICOTTA, SEREM BURSZTYN, CYTRUSAMI, WINOGRONAMI I NASIONAMI CHIA ORAZ ŚWIEŻYMI TRUSKAWKAMI Z OLIWĄ BAZYLIOWĄ 34 zł
- KOMPOZYCJA SAŁAT Z KURCZAKIEM BURACZANYM, PRAŻONYMI MIGDAŁAMI, PAPRYKĄ I POMIDORAMI CHERRY Z OLIWĄ CYTRYNOWĄ 34 zł

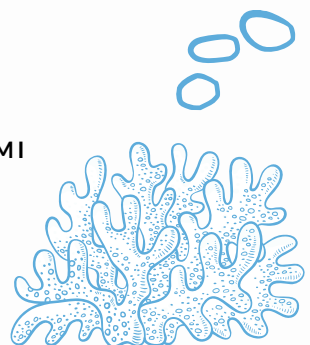
SAŁATKI PODAWANE SĄ Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ Z BAGIETKI KORZENNEJ

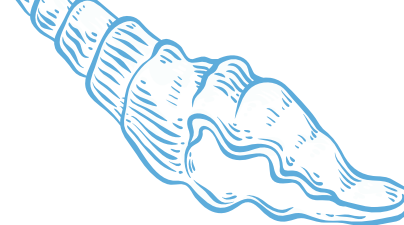
BURGERY

- BURGER WOŁOWY Z SEREM CHEDAR, POMIDORAMI, OGÓRKIEM KWASZONYM, SAŁATĄ RZYMSKĄ, MARYNOWANĄ CEBULĄ, BEKONEM, PAPRYKĄ JALAPENIO, FRYTKAMI STEKOWYMI, SOSEM BBQ I SAŁATKĄ COLESŁAW 42 zł
- BURGER VEGE Z SEREM GRECKIM, BURAKIEM, POMIDOREM, OGÓRKIEM KWASZONYM, MARYNOWANĄ CEBULĄ, SAŁATĄ RZYMSKĄ, FRYTKAMI STEKOWYMI I MAJONEZEM WEGAŃSKIM ORAZ SAŁATĄ SEZONOWĄ 42 zł

ZUPY

- KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW Z OLIWĄ TRUFLOWĄ I SUSZONYMI KAPARAMI 21 zł
- BULION Z POLSKIEJ KACZKI Z KLUSECZKAMI KŁADZIONYMI I WARZYWAMI 20 zł
- ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ NA MAŚLANCE I WĘDZONCE Z JAJEM 22 zł
- POLEWKA Z ŁOSOSIA Z WARZYWAMI 24 zł





DANIA GŁÓWNE

- FILET Z KACZKI Z JUSEM, WARZYWAMI Z PATELNI I DYNIOWYM PUREE 52 zł
- GRILOWANA PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z PUREE SELEROWYM, GOTOWANYMI WARZYWAMI I SOSEM ŚLIWKOWYM 48 zł
- FILET DROBIOWY PANIEROWANY W PANKO Z FRYTKAMI STEKOWYMI I SAŁATKĄ COLESŁAW 39 zł
- STEK WIEPRZOWY TOMAHAWK ZE SZPARAGAMI, SALSĄ POMIDOROWĄ, PIECZONYM ZIEMNIAKIEM Z SOSEM Z SERA BURSZTYN 59 zł
- SZNYCEL WIEDEŃSKI Z PIECZARKAMI Z PATELNI, JAJKIEM I SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ 52 zł
- ŻEBRO Z MŁODEGO WIEPRZA W SOSIE ŚLIWKOWYM, NA MIODZIE GRYCZANYM CHILI, ŻURAWINIE I KOLENDRZE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SAŁATĄ COLESŁAW 49 zł
- STEK Z BRAZYLIJSKIEJ POLĘDWICY W STYLU SURF & TURF Z KREWTKAMI W SOSIE CURRY ORAZ SAŁATKĄ Z CZIPSÓW ZIEMNIACZANYCH I SZPINAKU 79 zł
- STEK Z ANTRYKOTA DOJRZEWAJĄCY NA SUCHO Z PIKLAMI I FRYTKAMI STEKOWYMI Z SOSEM PIEPRZOWYM 79 zł
- DORSZ PIECZONY Z CZARNĄ SOCZEWICĄ, WARZYWAM I SAŁATKĄ Z FENKUŁA ORAZ CZARNEGO SEZAMU Z POMIDORAMI W AROMACIE KOLENDRY 57 zł
- FISCH & CHIPS Z DORSZA BAŁTYCKIEGO Z FRYTKAMI, SAŁATĄ COLESŁAW I MAJONEZEM CZOSNKOWYM 39 zł
- ŁOSOŚ PIECZONY Z SOSEM Z SZYJEK RAKOWYCH Z SAŁATĄ SEZONOWĄ Z SOSEM VINEGRETTE 57 zł
- PIEROGI RUSKIE PIECZONE LUB GOTOWANE Z CEBULĄ, SZCZYPIOREM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ 29 zł
- PLACKI ZIEMNIACZANE Z WIEPRZOWYM RAGOUT, FASOLĄ SZPARAGOWĄ, BEKONEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ 39 zł
- TAGIATELLE Z POMIDORAMI CHERRY, MOZZARELLĄ, CZOSNKIEM I OLIWĄ BAZYLIOWĄ 33 zł
- TAGIATELLE Z MŁODYMI KURKAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM Z SEREM BURSZTYN 36 zł
- PAPPARDELLE Z CUKINI Z KREWETKAMI, CEBULĄ, CZOSNKIEM I SOSEM CHILI 39 zł

DODATKI

- FRYTKI STEKOWE 19 zł
- ZIEMNIAK GRILOWANY Z OLIWĄ CZOSNKOWĄ 19 zł
- WARZYWA GRILOWANE 12 zł
- SAŁATA SEZONOWA Z SOSEM VINEGRETTE 12 zł
- SAŁATA COLESŁAW 12 zł

KIDS MENU

- ROSÓŁ Z KLUSKAMI KŁADZIONYMI I WARZYWAMI 12 zł
- KAWAŁKI KURCZAKA W PANKO Z FRYTKAMI I SAŁATĄ COLESŁAW 25 zł
- FISH & CHIPS Z DORSZA Z FRYTKAMI I SAŁATKĄ SEZONOWĄ 25 zł

