



Przystawki serwowane w stół / Starters to share

Śledzie po kaszubsku z karmelizowaną cebulą i pomidorami
Kashubian style herring with caramelised onion and tomatoes

Carpaccio z polędwicy wołowej z piklowanymi grzybami
Beef carpaccio with pickled mushrooms

Ryba w galarecie z sałatką z pora i koperku
Fish terrine with leek salad and dill

Tataki z tuńczyka z ponzu i suszoną śliwką
Tuna tataki with ponzu and dried plum

Dania Główne / Main courses

Polędwica wołowa ze szpinakiem, sos Foie Gras i puree ziemniaczane
Beef fillet with spinach, Foie Gras sauce and mashed potatoes

Rib Eye stek/Polska sezonowany na sucho 60 dni/ krewetki i ratatouille
Rib Eye steak Iberico/Poland dry aged for 60 days/shrimps and ratatouille

Chrupiący filet z karpia, sos tatarski i purée ziemniaczane
Crispy carp fillet with tartar sauce and mashed potatoes

Pierogi z kapustą i grzybami z sosem z palonej cebuli i piklowanym borowikiem
Sauerkraut and mushrooms dumpling with onion sauce and pickled boletus mushroom

Desery / Desserts

Sernik pieczony z konfiturą pomarańczową i granitą czekoladową
Cheesecake with orange jam and chocolate granita

Gorące ciasto piernikowe z sosem ze słonego karmelu i kwaśną śmietaną
Warm ginger cake with salted caramel sauce and sauer cream

*Dla stolików od 5 osób doliczamy 12,5% serwisu. / Tables from 5 people 12.5% of service will be added
Informacje o alergenach dostępne u kelnera / Allergen information available on request*