

## **MENU**

### **PRZYSTAWKI / STARTERS**

**Carpaccio z kaczki piersi z sałatką włoską i wiśniowym winegretem**

Duck breast carpaccio with fresh cherry vinaigrette and salad

**26,00 PLN**

**Śledź bałtycki w oliwie z chilli, świeżą kolendrą, podany z grzanką ziołową**

Baltic herring fillets marinated in oil and chilli with fresh coriander served with herb bread

**19,00 PLN**

**Mule w sosie winno – czosnkowym z bagietką ziołową**

Blue mussels steamed in white wine with garlic, shallots, fresh parsley and garlic bread

**24,00 PLN**

**Gęsie wątróbki z gruszką konferencją, chilli, duszoną czerwoną cebulą i ziołowymi grzankami**

Stewed goose liver with fried pear, red onion and herb bread

**19,00 PLN**

**Domowe pierożki z farszem z łososia z sosem koperkowo-jogurtowym ( 4 szt )**

Homemade salmon dumplings with yogurt -dill sauce ( 4 pcs )

**24,00 PLN**

**Panierowane krążki kalmarów na sałatce ze szpinaku**

Calamari rings with spinach salad

**21,00 PLN**

**ZUPY / SOUPS**

**Cioppino – zupa rybna z pomidorami pelati, chrupiącymi warzywami i grzanką z sosem curry aioli**

Cioppino – fish soup with crunchy vegetables, pelati tomatoes served with a curry aioli bread

**19,00 PLN**

**Krem z pieczonego polskiego buraka z kwaśną śmietaną**

Roasted beetroot cream soup with sour cream

**14,00 PLN**

**Kulajda – czeska zupa grzybowa z parzonym żółtkiem**

Kulajda – Bohemian mushroom and dill soup with poached egg

**19,00 PLN**

**DANIA MIĘSNE / MEAT**

**Rostbef wołowy z sosem pieczarkowym z pieczonymi łódkami z ziemniaków i sałatką ze świeżych warzyw**

Roastbeef with baked potato wedges, champignon sauce and fresh salad with honey mustard dressing

**68,00 PLN**

**Pierś z kaczki z pure chrzanowym, pieczonym jabłkiem faszerowanym żurawiną i z sosem żurawinowym**

Crispy duck breast confit with horseradish potato puree, baked apple stuffed with cranberries

**49,00 PLN**

**Żeberka wieprzowe w sosie własnym, z puree szpinakowym oraz sałatką ze świeżych warzyw i wiśniowym winegretem**

Tender pork roasted spare ribs, spinach and potato puree, fresh vegetables salad and cherry vinaigrette

**43,00 PLN**

**Zapiekana pierś z kurczaka w ziołach na sałatce z mozzarelli i pomidora, z sosem koperkowym i domowymi frytkami**

Grilled chicken breast in herbs with fresh mozzarella and tomato salad, french fries and dill sauce

**36,00 PLN**

**Roladki z szynki wieprzowej faszerowane boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym z domową babką ziemniaczaną**

Homemade rolled pork chops stuffed with bacon, onion, pickles served with old fashioned polish potato cake

**34,00 PLN**

**DANIA RYBNE / FISH**

**Grillowany filet z łososia z marchewkowo – winnym pęczakiem , talarkami piezonego buraka i sosem limonkowym**

Grilled salmon fillet on pearled barley with white wine and carrot, roasted beetroot slices and lime sauce

**46,00 PLN**

**Pieczony pstrąg z masłem ziołowym na czarnej soczewicy z pieczonymi warzywami i sosem jogurtowo – ziołowym**

Baked fresh trout with butter and herbs on black lentils and yogurt herb dressing

**42,00 PLN**

**Smażony filet z dorsza bałtyckiego z maślanym puree i blanszowanymi warzywami**

Pan fried cod fillet with mashed potato and blanched vegetables

**39,00 PLN**

**DESERY / DESSERT**

**Brownies z gałką lodów waniliowych i kruszonką czekoladową**

Homemade Brownies with vanilla ice cream and chocolate crumble

**19,00 PLN**

**Musy z białej i mlecznej belgijskiej czekolady**

Dutch milk and white chocolate mousse

**17,00 PLN**

**Truskawkowy sernik na zimno z brzoskwiową salsą**

No-bake strawberry cheesecake with peach salsa

**15,00 PLN**