

# Menu

## Żur na własnym zakwasie 16 zł

*Tradycyjny żur na domowym zakwasie serwowany z białą i wędzoną kielbasą oraz jajkiem i śmietaną*

## Zupa rybna od 16 zł

*Zapytaj obsługę jaka jest dzisiejsza zupa rybna i w jakiej jest cenie (od 16zł-32zł)*

## Zupa dnia od 16 zł

*Zapytaj obsługę jaka jest dzisiejsza zupa dnia i w jakiej jest cenie (od 16zł-32zł)*

## Pasztet 19 zł

*Pasztet własnego wyrobu podawany z marynowaną gruszką, dynią i śliwką sosem tatarskim i musem z rokitnika*

## Terrina Bałtycka 19 zł

*Terrina z ryb bałtyckich ze szprotką, jesiotrem i makrelą podana z rzodkiewką i tagliatelle z ogórka*

## Śledź 22 zł

*Śledź marynowany w korzeniach i ziołach podawany z musem z jabłka, chrzanem, koprem, burakiem pieczonym i cebulą*

## Salata z kozim serem 26 zł

*Wędzony kozi ser i kozi twarożek podany z cykorią, marchwią, burakiem, orzechami i winegretem gruszkowym*

## Tatar wołowy w trzech odsłonach 29 zł

*Siekana wołowina podawana z:*

*\*kalmar, wodorosty, 5pieprzy \*musztarda francuska, emulsja z żółtka, szalotka palona \*anchois, kiszona kurka*

## Pierogi dnia od 19 zł

*Zapytaj obsługę jakie pierogi dziś przygotowaliśmy (od 19zł-49zł)*

## Gęsie żołądki 26 zł

*Gęsie żołądki z zielonym pieprzem zapiekane w cieście francuski*

## Troć wędzona 39 zł

*Troć lub losoś bałtycki (w zależności od dostępności) wędzony przez nas w dymie z drzew owocowych na placku ziemniaczanym z musem chrzanowym, kawiolem i jarmużem*

## Pieczeń cielęca 49 zł

*Pieczeń cielęca podana z kremowym sosem, kopytkami, marchewką i groszkiem*

## Królik 46 zł

*Rolada z królika w sosie z orzechów laskowych z brukselką i puree z dyni*

## Kaczka 51 zł

*Pieczone pół kaczki na jabłkach z kapustą modrą i smażonymi kopytkami*

## Udo z gęsi confit 54 zł

*Konfitowane udo z gęsi z sosem śliwowym podane na kiszonej kapuście z grzybami*

## Stek z wołowiny dojrzewającej od 62 zł

*Zapytaj obsługę o dostępne dziś steki i ich cenę (od 62 zł – 199zł)*

## Dorsz 44 zł

*Pieczony filet z dorsza na puree z fasoli z sosem porowym podany i gołąbkami z warzywami sezonowymi*

## Sandacz 56 zł

*Filet z sandacza z sosem holenderskim na czarnej soczewicy z warzywami*

## Jesiotr 54 zł

*Filet z jesiotra z warzywami korzeniowymi, sosem kurkowym, jarmużem i brukselką*

## Ryba dnia od 39 zł

*Zapytaj obsługę o rybę z dzisiejszego połowu i jej cenę (od 39 zł-399 zł)*

*Wszystkie dania mogą być przygotowywane na bazie produktów mogących zawierać alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten zawarty w ziarnach i mące zbóż, jaja, ryby, skorupiaki lub mięczaki, soję lub sezam, mleko wraz z laktozą, orzechy ziemne lub orzechy z drzew orzechowych, seler, gorczycę lub lubiny, dwutlenek siarki lub siarczyny.*

*W przypadku wątpliwości dotyczących zawartości alergenów w naszych daniach sugerujemy zapytać obsługę.*

*W trosce o zapewnienie jak najwyższej jakości serwowanych potraw, kompozycje dań mogą ulec zmianie.*

*Czas oczekiwania na danie drugie min. 30 min*

*Mięsa w przekąskach/ daniach głównych nie mniej niż 80 gr/150 gr Ryby w przekąskach/ daniach głównych nie mniej niż 75 gr/ 150 gr Zupa 300 ml*

*Menu z dnia 09.11.2017*