

Menu

Żur na własnym zakwasie 19 zł

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

Zupa z owocami morza 26 zł

Aromatyczna zupa na wywarze rybnym z owocami morza

Zupa dnia od 19 zł

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

Sałata z domowym winegretem 19 zł

Bukietem zielonych sałat z pomidorami malinowymi i domowym winegretem



Paszтет 26 zł

Paszтет własnego wyrobu podawany z marynowaną gruszką i śliwką sosem tatarskim i musem z rokitnika

Ceviche 34 zł

Tuńczyk marynowany w cytrusach na sałatce z wodorostów i sezamu

Śledź 24 zł

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

Sałata z kozim serem 28 zł

Wędzony przez nas kozi ser i kozi twarożek podany z bukietem sałat i domowym winegretem miodowo-cytrynowym

Tatar z sarny 31 zł

Siekana polędwica z sarny podana z marynowanymi grzybami, ogórkiem marynowanym w chili, majonezem z papryki wędzonej

Ryby, rybki, ikry, i inne marynaty od 19 zł

Zapytaj obsługę jaka jest dzisiejsza oferta i w jakiej jest cenie (od 19 zł-99 zł)

Mule 38 zł

Mule przyprawiane liśćmi kafiru, trawą cytrynową, chili, białym winem, czosnkiem i kolendrą

Pierogi dnia od 21 zł

Zapytaj obsługę jakie pierogi dziś przygotowaliśmy (od 21 zł-49 zł)

Brzuszek łososia bałtyckiego 36zł

Wędzone brzuszek z łososia Bałtyckiego w dymie z drzew owocowych podany na szparagach z sosem koperkowym i boczkiem

Kopytka z sosem wiosennym 29 zł

Kopytka własnej produkcji z najlepszej mąki podane z kremowym sosem i warzywami wiosennymi

Aromatyczna soczewica 29 zł

Aromatyczna potrawka z czarnej soczewicy i nowalijek



Kaczka 56 zł

Pieczone pół kaczki na jabłkach z burakami i ziemniakami

Ciełęcina 57 zł

Pieczeń ciełęca z kremowym sosem podana z kopytkami i marchewką z groszkiem

Stek z wołowiny dojrzewającej od 62 zł

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

Dorsz 49 zł

Filet z dorsza podany na puree z białych warzyw z gołąbkim warzywnym i aromatyzowanym koprem sosem holenderskim

Sandacz 59 zł

Filet z sandacza podany z „kaszotto” z pęczakiem i nowalijkami

Halibut 58 zł

Halibut pieczony podany z fasolką szparagową, pomidorkami cherry i młodymi ziemniakami

Ryba dnia od 39 zł

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

Danie dziecięce 24 zł

„Mięsne” pieczeń z kremowym sosem, kopytka z marchewką i groszkiem lub „Rybne” filet z dorsza saute z marchewką i groszkiem

Tort Bezowy 18 zł

Tort bezowy z nadzieniem irish cream i musem truskawkowym

Suflet czekoladowy 24 zł

Suflet czekoladowy z musem truskawkowym

Deser dnia od 18 zł

Zapytaj obsługę o dzisiejszy deser i jego cenę (od 18 zł- 29 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 28.04.2018r