

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