

Menu

Żur na własnym zakwasie 19 zł

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

Zupa rybna z owocami morza 26 zł

Aromatyczna zupa rybna na wywarze z ryb bałtyckich z owocami morza

Zupa dnia

Zapytaj obsługę jaka jest dzisiejsza zupa dnia i w jakiej jest cenie (od 19 zł-32zł)

Sałata z domowym winegretem 19 zł

Bukiet zielonych sałat z pomidorami i domowym winegretem



Pasztet 26 zł

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

Kaszubski Leszcz 24 zł

Mus z kaszubskiego Leszcza na placuszkach dyniowych z cukinią, podane z kwaśną śmietaną

Tatar ze śledzia 24 zł

Siekany śledź marynowany w korzeniach i ziołach, podany na kiszce ziemniaczanej z marynatami, czarnuszką i olejem lnianym

Sałata z kozim serem 28 zł

Dojrzewający kozi ser i ziołowy kozi twarożek, orzechami, burakiem i gruszką podany z bukietem sałat oraz domowym winegretem miodowo-cytrynowym

Chrupiący boczek 26 zł

Marynowany boczek, podany z puree marchewkowym z imbirem i jabłkiem

Tatar z sarny 31 zł

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

Pierogi dnia

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

Mule 38 zł

Mule w białym winie z czosnkiem podane z grzankami

Tuńczyk w demi-glace 44 zł

Świeży tuńczyk w demi-glace podany na sałatce z wodorostów i sezamu

Kopytka z jesiennym sosem 29 zł

Kopytka własnej produkcji z warzywami sezonowymi

Aromatyczna soczewica 29 zł

Aromatyczna potrawka z czarnej soczewicy i jesiennych warzyw



Golonka 44 zł

Macerowana golonka w sosie sojowym i imbirze podana z kimchi i puree z fasoli

Kaczka 56 zł

Pieczone pół kaczki na jabłkach z żurawiną podane z tartą z buraka, agrestu i antonówki

Królik 57 zł

Duszony skok z królika w pomidorach podany z pieczonym bakłażanem i brukselką

Stek z wołowiny dojrzewającej

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

Sandacz 59 zł

Filet z sandacza z kaszub podany na „kaszotto” z pęczaku i musu z dyni

Halibut 58 zł

Halibut pieczony podany z jarmużem i gruszką na puree z selera i palonego masła

Dorsz 49 zł

Pieczony dorsz na puree z białych warzyw korzeniowych podany z ratatouille

Ryba dnia

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

Danie dziecięce 24 zł

*„Mięsne” pieczeń w kremowym sosie z domowymi kopytkami i marchewką z groszkiem
lub*

„Rybne” filet z dorsza saute z domowymi kopytkami i marchewką z 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 10.10.2018r