

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)

Śledź 22 zł

Filet ze śledzia marynowany w korzeniach i ziołach podany na sałatce z nowalijek z żółtkiem i kawiozem

Rostbef 32 zł

Rostbef po angielsku podany z bobem, boczniakiem, majonezem truflowym i zielonym pieprzem

Pasztet 19 zł

Pasztet własnego wyrobu podawany z czosnkiem niedźwiedzim i własnymi marynatami

Terrina Bałtycka 19 zł

Terrina z trzech rodzajów ryb podana z botwiną młodym szpinakiem, kalarepą, rzodkiewką kompresowanym ogórkiem

Sałata z kozim serem 22 zł

Bukiet zielonych sałat z kozim twarożkiem i suszonymi pomidorami

Przegrzebki na kaszance 54 zł

Małże Św. Jakuba na kaszance własnego wyrobu doprawiona Calvadosem i jabłkiem

Dziki krewetki 79 zł

Pięć sztuk dzikich krewetek przygotowanych na białym winie i z czosnkiem i natką

Gołąbki rybne 32 zł

Gołąbki rybne w sosie pomidorowym z Ouzo i mulami

Pierogi dnia od 19 zł

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

Młode prosię 56 zł

pieczeń z młodego prosiaka podana z sosem coulis, kopytkami, młodą marchewką i groszkiem cukrowym

Skoki z królika 46 zł

Królik duszony w sosie śmietanowo-tymiankowym na puree z groszku podany z brokułami i fasolką szparagową

Kaczka 51 zł

Pieczone Pół kaczki na jabłkach z żurawiną podane z gratin ziemniaczanym i buraki z agrestem

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 z sosem koperkowym podany na czarnej soczewicy z szparagami i groszkiem

Sandacz 56 zł

Filet z sandacza z sosem holenderskim podany na kaszotto z pęczaku i botwin z musem jabłkowym

Filet z okonia 48 zł

Filet z okonia na kaszy mannej doprawionej truflą Podany z szparagami cukinią i rzodkiewką

Halibut 54 zł

Halibut na ciecierzycy z warzywami i owocami morza.

Ryba dnia od 34 zł

Zapytaj obsługę o rybę z dzisiejszego połowu i jej cenę (od 34 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 28.06.2017