

MENU

FISHERMAN

PRZYSTAWKI / *STARTERS*

„Cappuccino”	28 zł
pieczone buraki / topinambur / palony sólód / prażony słonecznik	
„Cappuccino”	
<i>baked beetroots / jerusalem artichoke / roasted malt and sunflower seeds</i>	
galantyna z kaczki	32 zł
śliwka suszona / piklowane buraczki / pieczony czosnek z gorczycą	
<i>duck galantine</i>	
<i>prune / pickled beetroot / baked garlic with charlock</i>	
kultowy tatar z pstrąga tęczowego	35 zł
solony pstrąg / żółtko / kapary / gorczyca / piklowana cebulka	
<i>rainbow trout tartare</i>	
<i>salted trout / yolk / capers / mustard seeds / pickled onion</i>	
ryba w galarecie	39 zł
łosoś szkocki / majonez koperkowy / rzodkiewka / gotowane warzywa	
<i>fish in jelly</i>	
<i>scottish salmon / dill mayo / raddish / boiled vegetables</i>	
paprykarz sopocki by Fisherman	65 zł
przeżretek / ryż / foie gras / olej z selera / papryka / pomidor	
<i>sopot paprikash by Fisherman</i>	
<i>scallop / rice / foie gras / celery oil / paprika / tomato</i>	
kawior z jesiotra syberyjskiego	300 zł
majonez rybny / kawior / ogórek / rybne chrupki	
<i>siberian sturgeon caviar</i>	
<i>fish mayo / caviar / cucumber / fish crisps</i>	

*Lista alergenów dostępna jest u obsługi restauracji / Ask the staff for a list of allergens

ZUPY / SOUPS

- zupa kurkowa „zbiór 2021” (opcja wegetariańska z domowym makaronem)** 27 zł
cielęcina / marynowane kurki / polski parmezan
chanterelle soup (vegetarian option with homemade pasta)
veal / marinated chanterelles / polish parmesan
- zabielany rosół rybny** 29 zł
makaron z kalmara / łosoś / pstrąg / pomidory
whitened fish broth
squid noodles / salmon / trout / tomatoes

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- makaron z kurkami** 57 zł
ravioli / pietruszka / palone masło / kwaśny seler
pasta with chanterelles
ravioli / parsley / brown butter / sour celery
- okoń morski** 67 zł
mizeria / sos maślany / przypalana pietruszka
seabass
cucumber salad / butter souce / parsley
- świnia** 68 zł
boczek / polędwica / żebro bbq / puree ziemniaczane / wędzone jabłko / sos chrzanowy
pig
bacon / sirloin / bbq rib / potato puree / smoked apple / horseradish sauce
- perliczka** 69 zł
młoda kapusta z rusztu / młoda marchew / kasza bulgur
guinea fowl
grilled young cabbage / young carrot / bulgur
- kulbin** 95 zł
lane ziemniaki z porem / kiszony ogórek / „bigos” / demi glace rybny
meagre fish
poured potatoes with leek / fermented cucumber / “bigos” / fish demi glace

*Lista alergenów dostępna jest u obsługi restauracji / Ask the staff for a list of allergens

DESERY / *DESSERTS*

tarta ze śliwkami 25 zł
czekolada / hibiskus / podwędzane lody śmietankowe
tart with plums
chocolate / hibiscus / smoked ice crea

sernik na zimno 27 zł
mirabelka / miechunka pomidorowa / lody kawowe
cheesecake
mirabelle plum / physalis / coffee ice cream

DLA DZIECI / *FOR KIDS*

tradycyjny rosolek 17 zł
domowy makaron / marchewka / pietruszka
traditional broth
homemade pasta / carrot / parsley

pstrąg tęczowy 30 zł
panierowany pstrąg / puree ziemniaczane / surówka z marchewki
rainbow trout
breaded trout / potato puree / carrot salad

kurczak kukurydziany 30 zł
smażona pierś / mizeria / puree ziemniaczane
corn chicken
fried brest / cucumber salad / potato puree

lody waniliowe z owocami 20 zł
vanilla ice cream with fruits

frytki 15 zł
french fries

*Lista alergenów dostępna jest u obsługi restauracji / Ask the staff for a list of allergens