

MENU

FISHERMAN

PRZYSTAWKI / *STARTERS*

kaszubska koza marynowany burak / topinambur / lody z czarnego bzu <i>Kashubian goat</i> <i>marinated beetroot / Jerusalem artichoke / black lilac ice cream</i>	32 zł
kultowy tatar z pstrąga tęczowego solony pstrąg / gorczyca / żółtko / kapary / piklowana cebulka <i>rainbow trout tartare</i> <i>salted trout / charlock / yolk / capars / pickled onion</i>	35 zł
siekana wołowina sezonowana polędwica / smażone żółtko / wędzony majonez / skwarki ze słoniny <i>chopped beef</i> <i>seasoned tenderloin / fried yolk / smoked mayonnaise / lard greaves</i>	37 zł
opalany losoś szkocki remulada z selera / koperek / chrzan / wędzona ikra <i>fired Scottish salmon</i> <i>celery remulada / dill / horseradish / smoked roe</i>	39 zł
paprykarz sopocki by Fisherman przeżrebek / ryż / foie gras / olej z selera / papryka / pomidor <i>sopot paprikash by Fisherman</i> <i>scallop / rice / foie gras / celery oil / paprika / tomato</i>	65 zł
kawior z jesiotra syberyjskiego majonez rybny / kawior / ogórek / rybne chrupki <i>Siberian sturgeon caviar</i> <i>fish mayo / caviar / cucumber / fish crisps</i>	300 zł

*Lista alergenów dostępna jest u obsługi restauracji / The list of allergens is available from the service

ZUPY/ SOUPS

barszcz czerwony	27 zł
uszka z kapustą i grzybami / kawior z czarnego bzu / borowik	
<i>borscht</i>	
<i>ravioli with cabbage and mushrooms / black lilac caviar / boletus</i>	
zabielany rosół rybny	29 zł
makaron z kalmara / łosoś / pstrąg / pomidory	
<i>whitened fish broth</i>	
<i>squid noodles / salmon / trout / tomatoes</i>	

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

łazanki	62 zł
portobello / bocznik królewski / pieczarka / wywar z borowika / lubczyk	
<i>noodles</i>	
<i>portobello / king oyster mushroom / champignon mushroom / boletus broth / lovage</i>	
okoń morski	67 zł
mizeria / demi glace rybny / przypalana pietruszka	
<i>seabass</i>	
<i>cucumber salad / fish demi glace / parsley</i>	
kaczka „po pomorsku”	72 zł
pierś / udko / żołądek / szarlotka z wędzonym jabłkiem / hibiskus / brązowy seler / żurawina	
<i>duck „po pomorsku”</i>	
<i>breast / thigh / stomach apple pie with smoked apple / hibiscus / brown celery / cranberry</i>	
dzik	78 zł
policzki / czerwona kapusta / dynia / kaszubska kalarepa / sos pieprzowy	
<i>wild boar</i>	
<i>cheeks / red cabbage / pumpkin / Kashubian kohlrabi / pepper sauce</i>	
dorsz atlantycki frutti di mare	115 zł
połędwica z dorsza / sos koperkowy / kałamarnica / omułki / ślimaki / ryż / cytrusy / koper włoski	
<i>Atlantic cod frutti di mare</i>	
<i>cod loin / dill sauce / squid / mussels / snails / rice / citrus / fennel</i>	

DESERY/ DESSERTS

choinka 27 zł

piernik / pigwowiec / świerk

christmas tree

gingerbread / quince / spruce

pleśniak 29 zł

czarna porzeczka / lody z maślanki

black currant cake

black currant / buttermilk ice cream

DLA DZIECI / FOR KIDS

tradycyjny rosolek 17 zł

domowy makaron / marchewka / pietruszka

traditional broth

homemade pasta / carrot / parsley

pstrąg tęczy 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 breast / cucumber salad / potato puree

lody waniliowe z owocami 20 zł

vanilla ice cream with fruits

frytki 15 zł

french fries