

MENU

FISHERMAN

PRZYSTAWKI / *STARTERS*

kultowy tatar z pstrąga tęczowego **39 zł**
solony pstrąg / gorczyca / żółtko / kapary / piklowana cebulka
rainbow trout tartare
salted trout / charlock / yolk / capars / pickled onion

siekana wołowina **42 zł**
sezonowana polędwica / smażone żółtko / wędzony majonez / skwarki ze słoniny
chopped beef
seasoned tenderloin / fried yolk / smoked mayonnaise / lard greaves

zmarznięty losoś **44 zł**
łosoś / kałamarnica / szczypior / ikra / ogórek
cold salmon
salmon / squid / chives / roe / cucumber

carpaccio z jałowki **55zł**
polędwica / parmezan / sorbet z pietruszki / pieczarka / kapary / młoda cebulka piklowana
heifer carpaccio
sirloin / parmesan / parsley sorbet / champignon mushroom / capers / pickled young onion

ZUPY/ *SOUPS*

zabielany rosół rybny **29 zł**
makaron z kalmara / łosoś / pstrąg / pomidory
whitened fish broth
squid noodles / salmon / trout / tomatoes



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

łazanki portobello / bocznik królewski / pieczarka / wywar z borowika / lubczyk <i>noodles</i> <i>portobello / king oyster mushroom / champignon mushroom / boletus broth / lovage</i>	62 zł
perliczka pierś / udko / skrzydełko / buraczki / czarny bez / sos kurkowy <i>guinea fowl</i> <i>breast, wing, thigh / beetroot / black elderberry / chanterelle sauce</i>	66 zł
okoń morski mizeria / demi glace rybny / przypalana pietruszka <i>seabass</i> <i>cucumber salad / fish demi glace / parsley</i>	69zł
kaczka „po pomorsku” 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>	75 zł
dorsz atlantycki frutti di mare 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>	119 zł

DESERY/ DESSERTS

pleśniak czarna porzeczka / lody z maślanki <i>black currant cake</i> <i>black currant / buttermilk ice cream</i>	29 zł
lody z rokitnika / hibiskus biała czekolada / hibiskus <i>sea buckthorn ice cream</i> <i>white chocolate / hibiscus</i>	22 zł



DLA DZIECI / FOR KIDS

tradycyjny rosółek **19 zł**

domowy makaron / marchewka / pietruszka

traditional broth

homemade pasta / carrot / parsley

pstrąg tęczy **32 zł**

panierowany pstrąg / puree ziemniaczane / surówka z marchewki

rainbow trout

breaded trout / potato puree / carrot salad

kurczak kukurydziany **32 zł**

smażona pierś / mizeria / puree ziemniaczane

corn chicken

fried breast / cucumber salad / potato puree

lody waniliowe z owocami **22 zł**

vanilla ice cream with fruits

frytki **17 zł**

french fries

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



