




PRZYSTAWKI / STARTERS

- kultowy tatar z pstrąga tęczowego** 39 zł
solony pstrąg / gorczyca / żółtko / kapary / piklowana cebulka
rainbow trout tartare
salted trout / charlock / yolk / capers / 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
- placek ziemniaczany** 40 zł
łosoś szkocki / twarożek ze szczypiorkiem / rzodkiewka
potato rösti
Scotch salmon / cottage cheese / chives / radish
- kaszubska koza**  45 zł
marynowany burak / topinambur / lody z czarnego bzu
Kashubian goat
marinated beetroot / Jerusalem artichoke / black lilac ice cream
- paprykarz sopocki by Fisherman** 79 zł
przegrzebek / ryż / gęsia wątróbka / olej z lubczyku / papryka / pomidor
Sopot's paprikash by Fisherman
scallop / rice / goose liver / lovage oil / paprika / tomato



ZUPY / SOUPS

- zabielany rosół rybny** 29 zł
pstrąg / makaron z kalmara / pomidory
whitened fish broth
squid noodles / trout / tomatoes
- czosnek niedźwiedzi - zbiór wiosna 2022**  27 zł
ogórek kiszony / wędzone ziemniaki / jajko w koszulce
wild garlic - spring 2022 harvest
pickled cucumber / smoked potatoes / poached egg

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

makaron 	52 zł
tagliatelle / dziki czosnek, zbiór 2022 / polski dojrzewający ser / prażony słonecznik <i>pasta</i> tagliatelle / wild garlic pesto, 2022 harvest / polish matured cheese / roasted sunflower seeds	
świnia	70 zł
boczek wieprzowy / surówka z pora z jabłkiem / fondant ziemniaczany / sos pieczeniowy <i>pig</i> pork belly / leek salad with apple / potato fondant / gravy sauce	
okoń morski	75 zł
mizeria / demi glace rybny / przypalana pietruszka <i>seabass</i> cucumber salad / fish demi glace / parsley	
belona	68zł
tłuczone ziemniaki / kalafior / puree z palonego czosnku / maślanka <i>garfish</i> mashed potatoes / cauliflower / roasted garlic puree / buttermilk	
dorsz atlantycki	96 zł
kopytka / kalafior z bułką tartą / sos z wiosennych smardzy <i>atlantic cod</i> potato dumplings / cauliflower / breadcrumbs / spring morels sauce	
rostbef black angus z Argentyny	120 zł
buraczki z jabłkiem / krokiet ziemniaczany / sos pieprzowy <i>argentinian sirloin black angus</i> beetroots with apple / potato croquette / pepper sauce	

DESERY/ DESSERTS

pleśniak 	29 zł
czarna porzeczka / lody z maślanki <i>black currant cake</i> black currant / buttermilk ice cream	
kokosanka 	30 zł
masło orzechowe / rabarbar / czarny bez <i>coconut cake</i> peanut butter / rhubarb / black elderberry	

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



DLA DZIECI / FOR KIDS

tradycyjny rosółek domowy makaron / marchewka / pietruszka <i>traditional broth</i> <i>homemade pasta / carrot / parsley</i>	19 zł
pstrąg tęczowy panierowany pstrąg / puree ziemniaczane / surówka z marchewki <i>rainbow trout</i> <i>breaded trout / potato puree / carrot salad</i>	32 zł
kurczak kukurydziany smażona pierś / mizeria / puree ziemniaczane <i>corn chicken</i> <i>fried breast / cucumber salad / potato puree</i>	32 zł
lody waniliowe z owocami 🍏 <i>vanilla ice cream with fruits</i>	22 zł
frytki 🍏 <i>french fries</i>	17 zł

Sklep Fishermana

Chleb własnego wypieku 18 zł

Masło smakowe (palone) kostka 25zł / 200g

Oleje smakowe 10zł (100ml)

Pstrąg solony filet 89 zł / kg (zamówienie dzień wcześniej)

Łosoś szkocki solony filet 220 zł / kg (zamówienie dzień wcześniej)

Sezonowana wołowina 200 zł / kg (zamówienie dzień wcześniej)

Sos pieczeniowy z kości cielęcych 100 zł / l

Sos rybny 90 zł / l

Kałamarnica stek 80 zł / kg (zamówienie dzień wcześniej)

Dressing do sałatek na oliwie kaszubskiej 15 zł / 100ml

Fisherman's shop

Bread from our bakery 18 pln

Flavored butter 200g / 25 pln

Flavored oils 100ml /10 pln

Salted trout fillet 89 pln / kg (order the day before)

Scottish salmon salted fillet 220 pln / kg (order the day before)

Seasoned beef 200 pln / kg (order the day before)

Veal demi-glace sauce 100 pln / l

Fish sauce 90 pln / l

Squid steak 80 pln / kg (order the day before)

Dressing for salads based on Kashubian oil 15 pln / 100 ml

