



A P E R I T I F

N.V. Prosecco Superiore Brut, San Fermo Bellenda, Veneto, Italy	39
glera	
N.V. Champagne Autreau, Premier Cru, Extra - Brut', Szampania, Francja	66
pinot noir, pinot meunier, chardonnay	

P R Z Y S T A W K I

paprykarz sopocki by Fisherman, przegrzebek . foie gras . ryż . olej z lubczyku . papryka . pomidor	95
metka z suma, solony sum . ogórek kiszony . szalotka . majonez rybny . piklowany koper włoski	52
podwędzana kaczka, siekana pierś . kawior z musztardy i miodu . lubczyk . marynowane buraki	59
kultowy tatar z pstrąga tęczowego, gorczyca . żółtko . kapary . piklowana cebulka . grzyby	49
placek ziemniaczany, łosoś Loch Duart . twarożek szczypiorkowy . rzodkiewka . majonez ziołowy	51
sałatka z zielonych warzyw, fasolka . groszek . seler naciowy . edamame . majonez ziołowy . popcorn	45

Z U P A

kurkowa, omlet ze szczypiorkiem, parmezan	42
zabielany rosół rybny, pstrąg . makaron z kalmara . pomidory	39

D A N I A G Ł Ó W N E

jajko w panierce, szparagi . makaron orzo . pesto z czosnku niedźwiedziego . parmezan	69
okoń morski, mizeria . rybny demi glace . palona pietruszka	88
sandacz z Jeziorowni, frittata ziemniaczana . szparagi . rybny demi glace	96
polędwica z dorsza, sos pomidorowy . soliród . piklowany ogórek . kopytka	98
biodrówka jagnięca z Mazur, buraczki na zimno . sos pieprzowy . babka ziemniaczana	119
halibut, sos śmietanowy . ikra . krokiet . kiszone cebulki	119

D E S E R Y

truskawki, panna cotta z palonego masła . szparagi z białą czekoladą . marzanka wonna . kwiaty bzu	45
leniwe pierogi, kwaśna śmietana . kruszonka czekoladowa . palone masło . rokitnik	39

Wszystkie ceny podane są w PLN.

Do stolików od 6os. doliczany jest serwis 10%


W przypadku wystawiania faktury VAT podane ceny są cenami netto.

Lista alergenów dostępna u obsługi.

REKOMENDOWANI PRZEZ:



APERITIF

-  N.V. Prosecco Superiore Brut, San Fermo Bellenda, Veneto, Italy 39
glera
- N.V. Champagne Autreau, Premier Cru, Extra - Brut', Szampania, Francja 66
pinot noir, pinot meunier, chardonnay
-

STARTERS

- Sopot's paprikash by Fisherman, scallop . foie gras . rice . lovage oil . paprika . tomato 95
- catfish mettwurst, salted catfish . pickled cucumber . shallot . fish mayonnaise . pickled fennel 52
- smoked duck, chopped breast . mustard and honey caviar . lovage . marinated beetroot 59
- Iconic rainbow trout tartare, mustard seeds . egg yolk . capers . pickled onion . mushrooms 49
- potato fritter, Loch Duart salmon . chives cottage cheese . raddish . herbal mayonnaise 51
- green vegetables salad, green beans . peas . celery . edamame . herbal mayonnaise . popcorn 45
-

SOUP

- chanterelle mushroom soup, chives omelette, parmesan 42
- whithened fish broth, trout . squid . tomatoes 39
-

MAIN COURSE

- breaded egg, asparagus . orzo pasta . wild garlic pesto . parmesan 69
- seabass, cucumber salad . fish demi-glace sauce . parsley root puree 88
- zander from Jeziorownia, potato frittata . asparagus . fish demi glace 96
- cod loin, tomato sauce . salicornia . pickled cucumber. potato dumplings 98
- lamb hip from Masuria, cold served beetroots . pepper sauce . potato cake 119
- halibut, cream sauce . caviar . croquette . pickled onions 119
-

DESSERTS

- strawberries, brown butter panna cotta . asparagus with white chocolate . woodruff . elderflowers 45
- lazy dumplings, sour cream . chocolate crumble . brown butter . sea buckthorn 39

All prices are in PLN.

We add 10% service for 6 person table and more,

If VAT invoice is issued, the prices are net prices.

Allergen list available from the staff.

RECOMMENDED BY:

 MICHELIN
2024