



A P E R I T I F

N.V. Prosecco Superiore Brut, San Fermo Bellenda, Veneto, Italy 100ml glera	39
N.V. Champagne Autreau, Premier Cru, Extra - Brut', Szampania, Francja 100ml pinot noir, pinot meunier, chardonnay	66

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
pyzy z kaczką, udko kaczki . konfitura z cebuli . okrasa	49
kultowy tatar z pstrąga tęczowego, gorczyca . żółtko . kapary . piklowana cebulka . grzyby	49
pierogi z orłoryby, majonez szczypiorkowy . kalarepa . ponzu domowe . ikra pstrąga	55
kaszubska koza, ser feta kozi . buraczki . topinambur . lody z czarnego bzu	48

Z U P A

kapuśniak, wędzone puree ziemniaczane . jesiotr . kawior z kiszzonego ogórka . koperek	41
zabielany rosół rybny, pstrąg . makaron z kalmara . pomidory	39

D A N I A G Ł Ó W N E

zjarany kalafior, podwędzane różyczki . nasiona marihuany . beszamel . trufla	72
okoń morski, mizeria . rybny demi glace . palona pietruszka	88
sandacz z Jeziorowni, sos opieńkowy . kalafior . pierogi z wędzonym twarogiem	96
sum z Warmii i Mazur, sos maślany . zapiekanka warzywna . sałata rzymska	92
mostek wołowy, buraczki na zimno . sos pieprzowy . babka ziemniaczana	98
halibut biały, puree z groszku . grillowany brokuł . sos śmietanowy . ikra . konbu	119
Mazurska jagnięcina, zapiekanka ziemniaczana . czerwona kapusta . sos chrzanowy	119

D E S E R Y

pleśniak, czarna porzeczka . migdały . lody z maślanki . chips z mleka	41
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:

MICHELIN
2024

APERITIF

- N.V. Prosecco Superiore Brut, San Fermo Bellenda, Veneto, Italy 100ml 39
glera
- N.V. Champagne Autreau, Premier Cru, Extra - Brut', Szampania, Francja 100ml 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
- duck dumplings, duck leg . red onion jam . pork fat sprinkles 49
- Iconic rainbow trout tartare, mustard seeds . egg yolk . capers . pickled onion . mushrooms 49
- meagre fish dumplings, chives mayonnaise . kohlrabi . homemade ponzu . trout roe 55
- kashubian goat, feta cheese . betroot . jerusalem artichoke . black elderberry ice cream 48
-

SOUP

- cabbage soup, smoked potato puree . sturgeon . sour cucumber caviar . dill 41
- whithened fish broth, trout . squid . tomatoes 39
-

MAIN COURSE

- stoned cauliflower, smoked florets . marijuana seeds . bechamel sauce . truffle 72
- seabass, cucumber salad . fish demi-glace sauce . parsley root puree 88
- zander from Jeziorownia, honey fungus (Armillaria) . cauliflower smoked cottage cheese dumplings 96
- Warmia and Masuria catfish, butter sauce . vegetables casserole . romaine lettuce 92
- beef brisket, cold served beetroots . pepper sauce . potato cake 98
- white halibut, green pea puree . grilled broccoli . cream sauce . trout roe . konbu 119
- Masurian lamb, potato cake . red cabbage . horseradish 119
-

DESSERTS

- blackcurrant cake, blackcurrant . almond . sourcream ice cream . milk chips 41
- 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:

