



## APERITIF

|   |    |
|---|----|
| N.V. Prosecco Superiore Brut, San Fermo Bellenda, Wenecja, Italy - Glera 100ml        | 39 |
| 2020 Sekt Blanc de Blancs Franz Keller, Brut, Oberbergen, Germany, Chardonnay - 100ml | 58 |

## PRZYSTAWKI

|   |    |
|---|----|
| paprykarz sopocki by Fisherman, przegrzebek . foie gras . ryż . olej z lubczyku . papryka . pomidor | 95 |
| "biały" węgorz, rzodkiewka . gazpacho z ogórka . opiekany węgorz . ikra                             | 59 |
| tatar z jelenia, skwarki . majonez szczypiorkowy . kawior z musztardy i miodu                       | 59 |
| kultowy tatar z pstrągą tęczowego, gorczyca . żółtko . kapary . piklowana cebulka . grzyby          | 49 |
| "pierzochki" z orłotyby, majonez szczypiorkowy . kalarepa . ponzu domowe . ikra pstrąga             | 55 |
| kaszubska koza, ser feta kozi . topinambur . burak . lody z czarnego bzu                            | 48 |

## DODATKI

|  |        |
|--|--------|
| + zestaw dodatków: przegrzebek / foie gras / boczek dojrzewający z mangelicy | + 79zł |
| + ikra z pstrągą w sosie śmietanowym   | + 50zł |

## ZUPA

|   |    |
|---|----|
| ogórkowa, babka ziemniaczana . makaron z ogórka . śmietana . boczek | 41 |
| zabielany rosół rybny, pstrąg . makaron z kalmara . pomidory        | 39 |

## DANIA GŁÓWNE

|   |     |
|---|-----|
| zjarany kalafior, podwędzane różyczki . nasiona marihuany . beszamel . trufla         | 72  |
| okoń morski, mizeria . rybny demi glace . palona pietruszka                           | 88  |
| rudy królik, udko . rydze . lane ziemniaki . gotowany por na zimno . pieczony czosnek | 89  |
| Mazurski sandacz, fritata ziemniaczana . szpinak . twaróg . szczaw                    | 98  |
| troć fiordowa, słynne lody z mizerii . uszka . sos paprykowy . omułki                 | 98  |
| Tucholski jeleń, jarmuż . ziemniaki z czosnkiem . kasztany . grzyby . pietruszka      | 119 |

## DESERY

|   |    |
|---|----|
| pleśniak, czarna porzeczką . migdały . lody z maślanki . chips z mleka            | 41 |
| tartaletka a'la Crème brûlée, palone masło . lody z jałowca . galaretką cytrynowa | 39 |

Wszystkie ceny podane są w PLN.  
Do stolików od 6os. doliczany jest serwis 10%  
Lista alergenów dostępna u obsługi.

REKOMENDOWANI PRZEZ:



## APERITIF

N.V. Prosecco Superiore Brut, San Fermo Bellenda, Veneto, Italy, Glera - 100ml 39

2020 Sekt Blanc de Blancs Franz Keller, Brut, Oberbergen, Germany, Chardonnay - 100ml 58

## STARTERS

Sopot's paprikash by Fisherman, scallop . foie gras . rice . lovage oil . paprika . tomato 95

"white" eel, radish . cucumber gazpacho . barbecued eel . roe 59

deer tartar, greaves . chives mayonnaise . mustard and honey caviar 59

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 goat cheese . jerusalem artichoke . betroot . black elderberry ice cream 48

## EXTRA SIDES

+ extra sides: scallop / foie gras / aged mangalitza pork bacon +79zł

+ trout roe in cream sauce +50zł

## SOUP

sour cucumber soup, potato cake . cucumber noodles . sour cream . bacon 41

whitened 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

red rabbit, leg . pine mushrooms . poured potatoes . cold cooked leek . baked garlic 89

Masurian zander, potato fritter . spinach . cottage cheese . sorrel 98

Fjord trout, famous cucumber salad ice cream . dumplings . paprika sauce . mussels 98

Tuchola deer, kale . potatoes with garlic . chestnuts . mushrooms . parsley 119

## DESSERTS

blackcurrant cake, blackcurrant . almond . sour cream ice cream . milk chips 41

tartalet a'la Crème brûlée, brown butter . juniper ice cream . lemon jelly 39

All prices are in PLN.

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

Allergen list available from the staff.

RECOMMENDED BY:



MICHELIN  
2024