

NA POCZĄTEK

Tatar z polędwicy wołowej z wiejskim jajkiem, cebulą, marynowanymi borowikami i ogórkiem krojonym w kosteczkę – tradycja. **28 PLN**

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, suszonymi pomidorami, parmezanem i oliwką extra virgin – klasyka. **30 PLN**

Klasyczny gdański śledzik na carpaccio z zielonego jabłka i pieczonego buraka z dipem śmietanowym. **25 PLN**

Carpaccio z cukinii z piklowanym melonem, kozim serem i marchewką na sosie ziołowym. **22 PLN**

Do przystawek podajemy świeżo upieczone bagietki.

GORĄCE PRZEKĄSKI

Pierogi ze szpinakiem na sosie z serów długo dojrzewających. **27 PLN**

Pierogi z dziczyzną, żurawiną i sosem borowikowym. **28 PLN**

Holenderski matias na placku ziemniaczanym z gęstą śmietaną, jabłkiem i czerwoną cebulą. **28 PLN**

Płatki polędwicy na kurkach duszonych z koprem. **39 PLN**

A MOŻE SAŁATKA?

Polne sałaty z warzywami, kozim serem i owocami z sosem z marakui i mango. **28 PLN**

Kolorowe sałaty z grillowanymi krewetkami na sosie koktajlowym z whisky. **32 PLN**

Mieszane sałaty z kawałkami grillowanego kurczaka, karmelizowanymi orzechami i miodowym dressingiem. **28 PLN**

Do wszystkich sałatek dodajemy świeżo upieczone bagietki.

PYSZNE ZUPKI

Rosół z kołdunami – specjalność naszej Ewy. **16 PLN**

Barszcz z kołdunami. **16 PLN**

Krem z zielonych warzyw ze szparagami i pomidorami concasse. **16 PLN**

Zupa koperkowa z szafranem i serem Bursztyn. **15 PLN**

LUBIĘ MIĘSKO

Zapiekane roladki z piersi indyka ze szpinakiem, papryką, a do tego ziemniaki i pieczone pomidory. **29 PLN**

Kotlet schabowy smażony na smalcu, podany z duszoną kapustą i ziemniakami z koperkiem. **35 PLN**

Pieczona kaczka confit na karmelizowanej czerwonej kapuście z pieczonymi ziemniakami, morelowym musem i śliwkowym ravioli. **49 PLN**

Policzki prosiaka na duszonej fasolce z chorizo i ziemniaczanym chrustem. **49 PLN**

Pieczona na złoto goloneczka, duszona w warzywach z piwem, a do tego kapustka zasmażana i ziemniaki z koperkiem. **38 PLN**

Stek z polędwicy wołowej z frytkami, grillowanymi warzywami i pieprzowym sosem. **69 PLN**

Na życzenie stek z polędwicy podajemy z truflami. **99 PLN**

A dla dzieci:

Nuggetsy z indyczki podawane z domowymi frytkami, surówką z marchewki z jabłkiem. **25 PLN**

RYBY, I OWOCE MORZA

Stek z królewskiego sandacza na szpinaku z pomidorami i młodymi ziemniakami z koperkiem. **49 PLN**

Filet z halibuta na sosie szafranowym, a do tego szpinakowe tagliatelle z wiśniowymi pomidorkami. **49 PLN**

Stek z łososia na szparagach i puree z groszku z młodymi ziemniakami z koperkiem. **49 PLN**

Filet z dorsza atlantyckiego na włoskiej kapuście z chorizo i orzeszkami na pieczonych ziemniakach. **49 PLN**

Skwierzące krewetki na żeliwnej patelni z czosnkiem i natką pietruszki. **56 PLN**

SMAKOŁYKI I ŁAKOCIE

Carpaccio z ananasa z różano - kokosowymi lodami i pistacjami na likierze Malibu. **25 PLN**

Domowe lody w trzech smakach. **20 PLN**

Pascha - pyszne ciasto z pachnącymi, świeżymi bakaliami. **20 PLN**

Deska serów i wędlin długodojrzewających. **35 PLN**