
























# KARTA MENU



## PRZYSTAWKI – SAŁATKI / APPETIZERS - SALADS

<b>Łosoś teriyaki z musem mango i rzodkwią daikon</b> Teriyaki salmon with mango mousse and daikon radish	<b>27 zł</b>	 
<b>Śledź w koperkowej śmietanie z selerem naciowym i marynowanymi grzybami</b> Herring in dill cream with celery and pickled mushrooms	<b>21 zł</b>	  
<b>Wędzony na ciepło halibut z jabłkiem, chrzanem i powidłami z cebuli</b> Warm smoked halibut with apple, horseradish and onion jam	<b>25 zł</b>	 
<b>Krewetki 6 szt. smażone w maśle czosnkowym, chili z zieloną sałatką i grzanką</b> 6 prawns fried in garlic butter, chili with green salad and toast	<b>36 zł</b>	  
<b>Pieczony ser camembert z żurawiną, orzechami i sałatką z rukoli</b> Roasted camembert cheese with cranberries, nuts, and arugula salad	<b>22 zł</b>	 
<b>Sałatka z łososiem gravlax, pieczonymi burakami, ogórkiem i sosem musztardowym</b> Salad with gravlax salmon, roasted beets, cucumber, and mustard sauce	<b>28 zł</b>	
<b>Sałatka z jajkiem sadzonym, pieczonymi burakami, ogórkiem i sosem musztardowym</b> (wersja wegetariańska) Salad with fried egg, roasted beetroot, cucumber, and mustard sauce (vegetarian version)	<b>22 zł</b>	
<b>Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem</b> Caesar salad with grilled chicken, bacon, croutons, and Parmesan cheese	<b>26 zł</b>	  

## ZUPA / SOUPS

<b>Flaczki z kalmara i chorizo</b> Squid and chorizo tripe	<b>17 zł</b>	 
<b>Tajska zupa rybna z owocami morza i mleczkiem kokosowym</b> Thai fish soup with seafood and coconut milk	<b>19 zł</b>	 
<b>Zupa krem z czerwonej fasoli z majerankiem i grzankami</b> Red bean cream soup with marjoram and croutons	<b>16 zł</b>	 



Gluten



Mleko  
milk



Jaja  
eggs



Ryba  
fish



Sezam  
sesame



Gorczyca  
mustard seeds



Orzechy  
nuts



Soja  
soy
















Seler  
celery



Skorupiaki  
crustaceans







## DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSES

<p><b>Pieczony w całości pstrąg z dipem cytrynowym, pieczonymi ziemniakami i sałatką colesław</b> Roasted whole trout with lemon dip, roasted potatoes, and coleslaw</p>	44 zł	   
<p><b>Smażony dorsz z salsą pomidorową, fasolką szparagową i pieczonymi ziemniakami</b> Fried cod with tomato salsa, green beans, and baked potatoes</p>	45 zł	 
<p><b>Smażony halibut z sosem jogurtowym z ogórkiem, grillowanymi warzywami i ziemniakami au gratin</b> Fried halibut in yoghurt sauce with cucumber, grilled vegetables, and au gratin potatoes</p>	45 zł	  
<p><b>Pieczony łosoś ze szpinakiem, świeżą sałatką i pieczonymi ziemniakami</b> Roasted salmon with spinach, fresh salad, and roasted potatoes</p>	45 zł	 
<p><b>Stek wołowy Hereford z sosem barbecue, bekonem, świeżą sałatką i frytkami</b> Hereford beef steak with barbecue sauce, bacon, fresh salad, and fries</p>	85 zł	
<p><b>Filet z kurczaka zagrodowego z zielonym pesto, sosem jogurtowym, ziemniakami au gratin i grillowanymi warzywami</b> Farm chicken fillet with green pesto, yoghurt sauce, potatoes au gratin and grilled vegetables</p>	39 zł	
<p><b>Smażone tofu teriyaki z dyniowym curry z ananasem, kolendrą i orzechami</b> Fried teriyaki tofu with pumpkin curry with pineapple, coriander, and nuts</p>	39 zł	

## OKRESOWO / PERIODICALLY

<p><b>Mule w białym winie i śmietanie z bagietką</b> Mussels in white wine and cream with a baguette</p>	39 zł	   
--	-------	---

## DESERY / DESSERTS

<p><b>Panna cotta z sosem malinowym i świeżymi owocami</b> Panna cotta with raspberry sauce and fresh fruit</p>	16 zł	
<p><b>Sernik waniliowy z lodami czekoladowymi</b> Vanilla cheesecake with chocolate ice cream</p>	16 zł	  
<p><b>Beza z mussem mango, limonką i orzechami</b> Meringue with mango mousse, lime and nuts</p>	18 zł	  
<p><b>Puchar lodowy z bitą śmietaną i sosem czekoladowym</b> Ice cream cup with whipped cream and chocolate sauce</p>	16 zł	