



## NIEDZIELNY OBIAD

— SUNDAY FAMILY LUNCH —

**DANIA PODANE NA PÓLMISKACH DO WSPÓLNEGO STOŁU 187 PLN / OSOBA**  
DISHES SERVED ON PLATTERS TO BE SHARED IN TAPAS STYLE 187 PLN / PERSON

*W duchu idei slow food oraz koncepcji sharing table, zaprosz swoją rodzinę i przyjaciół do wspólnego stołu. Dziel się kaszubskimi przysmakami i rozkoszuj się spotkaniem z widokiem na molo i muzyką na żywo.*

*In the spirit of the idea of slow food and the concept of sharing table, invite your family, friends or business partners to the common table. Share Kashubian delicacies and enjoy a meeting with a view of the pier.*

### PRZYSTAWKI / APPETIZERS

**Śledź pomorski, sałatka z pieczonego buraka, ogórek, oliwa z niedźwiedziego czosnku**

Baltic herring served with roasted beetroot salad, cucumber and wild garlic infused olive oil

**Kaszubskie „ceviche” z pstrąga, podwędzany kawior, majonez koperkowy**

Freshly caught Zielenica trout “ceviche” served with smoked caviar and dill mayonnaise

**Zapiekany na tymiankowej brioszce kaszubski ser, konfitura z czerwonej cebuli i truskawek**

Kashubian baked cheese served with thyme brioche, red onion and strawberry jam

**Tatar z polędwicy wołowej, majonez grzybowy, trybula, topinambur**

Beef tenderloin tartare, mushroom mayonnaise, chervil, Jerusalem artichoke

### Deska kaszubskich serów

Artisan Kashubian cheese board

### SALATKI / SALADS

**Sałatka z grillowanymi szparagami, kaszubskim serem, piklowanymi buraczkami i karmelizowanymi orzechami**

Salad with grilled asparagus, Kashubian artisan cheese, pickled beets, caramelized walnuts

**Sałatka z wątróbkami drobiowymi, smażonymi z nalewką z malin, chrupiące sałaty, cykoria, winegret malinowy**

Salad with fried chicken liver with raspberry liquor served with crispy lettuce, chicory and raspberry vinaigrette

### ZUPA DNIA / SOUP OF THE DAY

**podawana w wazie**

served in a vase



## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### **Smażone filety z halibuta**

Seared halibut fillet

### **Kotlet schabowy**

Seared Pork Chop

### **Pieczona kaczka, karmelizowane jabłka, sos żurawinowy z pomarańczą**

Roasted duck, caramelized apples,  
cranberry and orange sauce

### **Pierogi z dziczyzną z sosem kurkowym i karmelizowanym porem**

Dumplings with venison, chanterelle sauce  
and caramelized leeks

### **Pieczone młode ziemniaki z koperkiem**

Baked new potatoes with dill

### **Gotowane warzywa, ciepła sałatka ze szpinaku i kalarepki i duszona młoda kapusta**

Boiled vegetables, warm spinach, kohlrabi  
salad and stewed young cabbage

## DESERY / DESSERTS

### **Mus jagodowy z maślanką, konfiturą jagodową z tymiankiem i oliwą**

Artisan blueberry mousse with Kashubian  
flower honey, blueberry jam and thyme  
infused olive oil

### **Wuzetka z czarną porzeczką i kremem waniliowym**

Polish cake Wuzetka with blackcurrant  
and vanilla cream

### **Tarta na kruchym spodzie z kremem budyniowym i malinami**

Homemade vanilla custard tart  
with raspberries

### **Domowy kompot/woda/kawa/herbata**

Homemade compote/water/coffee/tea

### **Dodatkowo:**

**50% zniżki na dania Menu dla dzieci.**

**Muzyka na żywo w każdą niedzielę od 14:00.**

### **Additionally:**

**50% discount on children's menu.**

**Live music every Sunday from 14:00.**



*Zarezerwuj stolik z widokiem na molo. Book a table with a view of the pier.*

*Tel. +48 58 767 19 60*