

NIEDZIELNY OBIAD

SUNDAY FAMILY LUNCH

DANIA PODANE NA PÓLMISKACH DO WSPÓLNEGO STOŁU

DISHES SERVED ON PLATTERS TO BE SHARED IN TAPAS STYLE

187 PLN OSOBA / 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 and friends to the common table. Share Kashubian delicacies and enjoy a meeting with a view of the pier and live music.

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Śledź bałtycki, 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

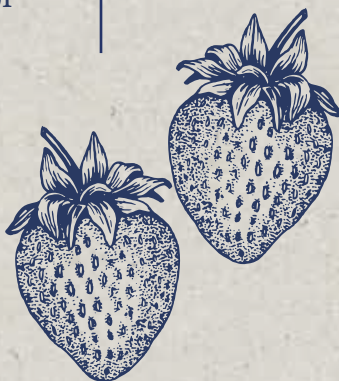
Polish cake Wuzetka with blackcurrant
and vanilla cream

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. +48 506 788 728

Uprzejmie informujemy, iż do Państwa rachunku zostanie doliczone 10% opłaty serwisowej.
We kindly inform you that 10% of service charge will be added to your bill.