

NIEDZIELNY OBIAD

SUNDAY FAMILY LUNCH

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

W duchu idei slow food oraz koncepcji sharing table, zaproś 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

Marynowane matjasy, sałatka ziemniaczana, piklowany ogórek, buraki, kalafior

Marinated matjes herring, potato salad, pickled cucumber, beetroot, cauliflower

Smarowidło z gęsi, pistacje, konfitura z pomarańczy, ziołowa bułeczka

Goose spread, pistachios, orange preserve, herb brioche

Tatar z polędwicy wołowej, majonez grzybowy, szczypiorek, chrupiące ziemniaki

Beef tenderloin tartare, mushroom mayonnaise, chives, crispy potatoes

Kaszubskie przysmaki, konfitura z boczku, wędzona słonina, smarowidło śledziowe

Kashubian delicacies, bacon preserve, smoked lard, herring spread

Pasztet ze strączków, bocznik królewski, konfitura z kaszubskiej żurawiny

Legume pâté, royal oyster mushroom, Kashubian cranberry preserve

Deska kaszubskich serów

Kashubian cheese board

SALATKI / SALADS

Sałatka z kozim serem, chrupiące sałaty, kaszubskie sery, piklowana gruszka, pieczony burak, prażone nasiona dyni

Goat's cheese salad, crispy lettuces, Kashubian cheeses, pickled pear, baked beetroot, roasted pumpkin seeds

Sałatka z gęsimi żołądkami, leśne grzyby, topinambur, karmelizowane śliwki

Goose stomach salad, forest mushrooms, Jerusalem artichoke, caramelized plums

ZUPA DNIA / SOUP OF THE DAY

Podawana w wazie

Served in a vase



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Filet z halibuta
z boczniakiem królewskim**
Halibut fillet with king oyster mushroom

Karbonada, smażony schab z kością
Carbonada, fried pork loin with bone

**Kacze udo, karmelizowane jabłka,
sos żurawinowy z pomarańczą**
Duck thigh, caramelized apples,
cranberry sauce with orange

**Kartacze z gęsiną
i domowymi skwarkami**
"Kartacze" dumplings with goose
and homemade cracklings

Ziemniaki pieczone
Baked potatoes

Kluski kaszubskie
Kashubian noodles

Smażone buraki
Fried beetroot

Duszona kwaszona kapusta
Stewed sauerkraut

Gotowane warzywa sezonowe
Boiled seasonal vegetables

DESERY / DESSERTS

**Cynamonka
budyń, słony karmel, lody waniliowe**
Cinnamon bun
pudding, salted caramel, vanilla ice cream

**Czarny las
ciasto czekoladowe, nalewka wiśniowa**
Black forest
chocolate cake, cherry liqueur

**Sernik z dynią
czekolada, krwista pomarańcza**
Pumpkin cheesecake
chocolate, blood orange

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.