



## CZAS NA LUNCH

LUNCH TIME

12:00 – 15:00

WTOREK – PIĄTEK / TUESDAY – FRIDAY

MENU 2-DANIOWE / 2-COURSE MENU: 50 PLN\*

MENU 3-DANIOWE / 3-COURSE MENU: 65 PLN\*



### WTOREK / TUESDAY

**Domowy paszтет z kaczki, konfitura z jagód, kiszone jabłko**

Homemade duck pâté, blueberry preserve, pickled apple

**Polędwiczka wieprzowa, duszone podgrzybki, pieczony ziemniak, brokuł**

Pork tenderloin, stewed boletus mushrooms, baked potato, broccoli

**Mus jagodowy z maślanką, miód, biszkopt z oliwy i tymianku**

Blueberry mousse with buttermilk, honey, olive oil and thyme sponge cake

**Tatar z pieczonego buraka, kozi ser, karmelizowane orzechy** ❁

Roasted beetroot tartare, goat cheese, caramelized nuts

**Kaszubskie golce, sos grzybowy, młody szpinak** ❁

Kashubian "golce" dumplings, wild mushroom sauce, young spinach

**Mus jagodowy z maślanką, miód, biszkopt z oliwy i tymianku** ❁

Blueberry mousse with buttermilk, honey, olive oil and thyme sponge cake

### ŚRODA / WEDNESDAY

**Plasterki wędzonej piersi z kurczaka, sos z makreli i kaparów, ser bursztyn**

Sliced smoked chicken breast, mackerel and caper sauce, "Bursztyn" cheese

**Kotleciki z cielęciną, purée ziemniaczane, ciepła sałatka ze szpinaku i boczniaków**

Veal cutlets, potato purée, warm spinach and oyster mushroom salad

**Szarlotka z prażonymi jabłkami, domowa kruszonka, sos waniliowy**

Apple pie with roasted apples, homemade crumble, vanilla sauce

**Mus z fasoli z prażoną kaszą gryczaną, świeże warzywa, domowa brioche** ❁

Bean mousse with roasted buckwheat, fresh vegetables, homemade brioche

**Racuchy z dyni, kwaśna śmietana, kaszubski twaróg, mięta** ❁

Pumpkin yeast pancakes, sour cream, Kashubian cottage cheese, mint

**Szarlotka z prażonymi jabłkami, domowa kruszonka, sos waniliowy** ❁

Apple pie with roasted apples, homemade crumble, vanilla sauce





## CZWARTEK / THURSDAY

**Kaszubska galaretka wieprzowa,  
mus chrzanowy z jabłkiem, grzanka  
z domowego chleba**

Kashubian pork jelly, horseradish mousse  
with apple, homemade bread toast

**Policzki wołowe, purée z kalafiora,  
listki brukselki, pikle buraczane**

Beef cheeks, cauliflower purée,  
brussels sprout leaves, pickled beetroot

**Domowe ciasto śliwkowe z cynamonem**

Homemade plum cake with cinnamon

**Tarta ze szpinakiem i pomidorami,  
rukola, kozi dymek kaszubski**

Spinach and tomato tart, arugula,  
Kashubian smoked goat cheese

**Placki z cukinii, sałatka z jarmużu  
i kalarepki, kwaśna śmietana**

Zucchini fritters, kale and kohlrabi salad,  
sour cream

**Domowe ciasto śliwkowe z cynamonem**

Homemade plum cake with cinnamon

## PIĄTEK / FRIDAY

**Mus z wątróbek drobiowych, podgrzybek  
marynowany, konfitura z dyni i jabłka**

Chicken liver mousse, marinated bolete  
mushroom, pumpkin and apple preserve

**Smażony filet z pstrąga, purée z selera  
i pasternaku, czarna soczewica, jarmuż**

Fried trout fillet, celery and parsnip purée,  
black lentils, kale

**Tarta gruszkowa z kremem  
migdałowym z kruszonką**

Pear tart with almond cream and crumble

**Tatar z awokado i pomidorów, rukola,  
ziołowa grzanka**

Avocado and tomato tartare, arugula,  
toast with herbs

**Kotlety ze szpinaku i zielonej soczewicy,  
purée ziemniaczane, zielony groszek**

Spinach and green lentil cutlets,  
potato purée, green peas

**Tarta gruszkowa z kremem  
migdałowym z kruszonką**

Pear tart with almond cream and crumble



\* W cenę wliczone są kawa, herbata i napoje.  
Price includes coffee, tea and soft drinks.

♣ Dania wegetariańskie. / Vegetarian dishes.

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.