

PRZYSTAWKI STARTERS



Śledź po kaszubsku (a'la śledź z pulkami)
kwaśna śmietana / ogórek kartuski / ziemniaki / kurki

Kashubian style herring
sour cream / Kartuski cucumber / potatoes / chanterelles

75



Tatar z pstrąga pomorskiego
awokado / kompresowany ogórek / chrzan / ponzu

Pomeranian trout tartare
avocado / compressed cucumber / horseradish / ponzu

85



Przeźrebki
grozdek / kalafior / orzechy / jabłko

Scallops
peas / cauliflower / nuts / apple

125



Owoce morza – kompozycja własna
wino / czosnek / chilli / pietruszka / bagietka

Seafood – create your own set of fresh seafood
wine / garlic / chilli / parsley / baguette

Krewetki – 100 g
Prawns

60

Kalmary – 100 g
Squid

55

Mule – 100 g
Mussels

52

Macki ośmiornicy – 100 g
Octopus tentacles

90



Tatar z polędwicy wołowej (do wyboru):

99

HB

Beef Tenderloin Tartare (of your choice):



• **po polsku (befsztyk tatarski)**

ogórek kiszony / borowiki marynowane / lubczyk / chleb sopocki



• Polish Style (befsztyk tatarski)

pickled cucumber / marinated porcini mushrooms / lovage / Sopot bread

• **po francusku (tartare de boeuf)**

kapary / korniszony / natka / musztarda Dijon / frytki



• French Style (Tartare De Boeuf)

capers / gherkins / parsley / Dijon mustard / fries



Wybrany tatar podawany przy stoliku

130

Kelner skomponuje sos z wybranych przez Państwa składników, a następnie doprawi nim tatar.

Your chosen tartare served at the table

The waiter will create a sauce with the ingredients of your choice and then season the tartare.



**Zielone warzywa z serem swołowskim lub serem roślinnym
marynowana cebulka / orzechy pekan / algi**

68

HB

Green vegetables with Swołowski cheese or plant-based cheese
pickled onions / pecan nuts / algae



HB

Pierogi ze szparagami

68

truskawki / pomidory / młoda sałata



Pierogi dumplings with asparagus
strawberries / tomatoes / young lettuce





POLSKI KAWIOR ANTONIUS POLISH ANTONIUS CAVIAR

	30 g	50 g
Jesiotr Siberian	500	780
Siberian Sturgeon		
Jesiotr Oscietra	530	800
Oscietra Sturgeon		

OSTRYGI I HOMAR OYSTER AND LOBSTER

	1 szt.
Ostrygi świeże / zapiekane (zapytaj kelnera o dostępność)	30
sos Mignonette / sos Mornay	
Fresh / baked oyster (please ask waiter for availability)	
Mignonette sauce / Mornay sauce	
	100 g
Homar (zapytaj kelnera o dostępność)	130
masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka	
Lobster (please ask waiter for availability)	
butter / garlic / lime / chilli / baguette	
	100 g
Krewetka królewska	110
masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka	
King prawn	
butter / garlic / lime / chilli / baguette	

ZUPY SOUPS



HB

**Limoniata z dorsza (zupa rybna po staropolsku)
szafran / mule / kawior z pstrąga pomorskiego**

Cod limoniata (old Polish style fish soup)
saffron / mussels / Pomeranian trout caviar

60



HB



**Consomme z pieczonej kaczki lub pieczonych warzyw
pierożek marchewkowy / młode warzywa**

Consommé of roasted duck or roasted vegetables
carrot dumpling / young vegetables

52



HB



**Krem koperkowy z ziemniakiem hasselback
koper włoski / szpinak / groszek**

Dill creamy soup with hasselback potatoes
fennel / spinach / peas

45



DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

**Stek z tuńczyka
awokado / szparagi / mak / czarny ryż**

Tuna steak
avocado / asparagus / poppy seeds / black rice

140



HB

**Dorsz po kaszubsku (a'la szmurowany pomuchel)
marchew / pomidory / jabłko / polenta / boczek**

Kashubian - style cod
carrot / tomatoes / apple / polenta / bacon

130



HB

**Sum po polsku
śmietana / jajko w koszulce / ziemniaki / por**

Polish-style catfish
cream / poached egg / potatoes / leek

120





HB



**Risotto szafranowe z pstrągiem pomorskim
lub grillowanym tempehem
zielone warzywa / agrest / marynowana cebulka**

Saffron risotto with Pomeranian trout or grilled tempeh
green vegetables / gooseberries / pickled onions

99



HB



**Tagliatelle z kurkami
bób / cukinia / śmietana lub wegańska śmietana**

Tagliatelle with chanterelles
broad beans / zucchini / cream or vegan cream

95



HB

**Pierś z perliczki
marchew / brokuł / sosna / morela**

Guinea fowl breast
carrot / broccoli / pine/ apricots

140



HB

**Comber jagnięcy
puree aligot / bób / groszek / mięta**

Lamb saddle
potato aligot / broad beans / peas / mint

150



**Stek z polędwicy lub antrykotu z wołowiny dojrzewającej
smażone pomidory / krokiet z fasoli z truflami / sos pieprzowy**

Beef tenderloin or rib-eye steak (aged beef)
fried tomatoes / truffle bean croquette / pepper sauce

175



DESERY DESSERTS



HB

**Tarta agrestowa z mlekiem gdańskim
biała czekolada / pietruszka / szpinak / orzechy**

Gooseberry tart with Gdańsk milk
white chocolate / parsley / spinach / nuts

52



HB

**Crème brûlée z truskawkami
chałwa / bazylia / czerwony pieprz**

Crème brûlée with strawberries
halva / basil / red pepper

52



HB

**Fondant czekoladowy
ciasto kataifi / lody pistacjowe / rabarbar**

Chocolate fondant
kataifi pastry / pistachio ice cream / rhubarb

52



HB

**Sernik z nerkowców
galaretka jagodowa / kruche ciasto / cytryna**

Cashew cheesecake
blueberry jelly / shortcrust pastry / lemon

52



HB

Owoce sezonowe z musem truskawkowym i miętą

Seasonal fruits with strawberries sauce and mint

47

HB

**Selekcja lodów i sorbetów
owoce / bita śmietana**

Selection of ice cream and sorbets
fruits / whipped cream

40



**Selekcja serów francuskich i regionalnych
orzechy / miód / owoce**

Selection of French and regional cheeses
nuts / honey / fruits

68



NAPOJE GORAĆE HOT BEVERAGES

Espresso 3 cl	18
Double espresso 6 cl	27
American coffee 15 cl	20
Kawa bezkofeinowa 15 cl Decaffeinated coffee 15 cl	17
Cappuccino 20 cl	24
Latte macchiato 22 cl	24
Irish coffee 22 cl	50
Herbata – różne smaki 20 cl Tea – different flavors 20 cl	22
Gorąca czekolada 22 cl Hot chocolate 22 cl	20

NAPOJE SOFT DRINKS

WODA / WATER

Cisowianka Classique / Perlage 30 / 70 cl	15 / 20
Perrier 30 / 75 cl	25 / 33
S. Pellegrino 25 / 75 cl	23 / 33
Coca-cola / Coca-cola zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic 20 cl	18
Fentimans Tonic 20 cl	22
Thomas Henry Tonic 20 cl	22
Fever Tree Tonic 20 cl	22
Lipton Ice Tea 25 cl	15
Red Bull 25 cl	29

APERITIF

Tanqueray No. Ten / tonik i świeży grejpfrut lub ogórek Tanqueray No. Ten / tonic and fresh grapefruit or cucumber	80
Rusty Sour Johnnie Walker Black Label / Drambuie / cytryna / syrop cukrowy Johnnie Walker Black Label / Drambuie / lemon / sugar syrup	59
Papper Plane Bulleit Bourbon / Aperol / Amaro Averna / cytryna Bulleit bourbon / Aperol / Amaro Averna / lemon	59
The Singleton Apple Apritz The Singleton 12 / sok jabłkowy / cytryna / syrop cukrowy / woda gazowana The Singleton 12 / apple juice / lemon / sugar syrup / sparkling water	59

DIGESTIF

	Obj. alk.	
Wybór koniaków 3 x 2 cl Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O. Selection of cognacs 3 x 2 cl Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.	40%	219
Jägermeister	33%	36
Branca Menta	28%	38
Taliskier 10 y.o	46%	62
Tequila Casamigos Blanco	40%	82
Tequila Casamigos Anejo	38%	90
Rum Zacapa 23 y.o.	40%	96
Starka Gdańska	40%	50

PIWA BECZKOWE DRAUGHT BEER

	Obj.	alk.
Żywiec 30 cl	5,5%	18
Żywiec 50 cl	5,5%	26

PIWO LOKALNE BUTELKOWE LOCAL BOTTLED BEER

	Obj.	alk.
Hotelowe, Pils 50 cl	5,4%	30
Kurortowe, Witbier 50 cl	5,1%	30
Festiwalowe, Aipa 50 cl	6,8%	30

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

	Obj.	alk.
Heineken 33 cl	5%	24
Żywiec 33 cl	5,5%	21
Żywiec bezalkoholowy 33 cl	0%	20



specjalność kuchni signature dish



danie wegańskie vegan dish



danie zawiera produkty pochodzenia regionalnego

The dish contains products from the region

HB

możliwość wyboru w ramach wykupionego pakietu HB zawierającego:

przystawka lub zupa, danie główne, deser.

The option to choose within the HB package, which includes:

appetizer or soup, main course, dessert.



live cooking



siarczyny sulphites



orzechy nuts



soja soybeans



ryby fish



owoce morza seafood



skorupiaki shellfish



czosnek garlic



jaja eggs



mleko milk



gluten



gorczyca mustard seeds



łubin lupine



sezam sesame



seler celery



alkohol alcohol

Używamy certyfikowanych jaj ekologicznych z wolnego wybiegu. Nasze ryby oraz owoce morza posiadają certyfikaty GAP, ASC, MSC, BIO a praktyki rybackie oparte są na zrównoważonym zarządzaniu zasobami morskimi w myśl zasad Niebieskiej Rewolucji. Nasze kawy i herbaty pochodzą z certyfikowanych upraw. Potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu czy metod ich przygotowania może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia. Alkohol szkodzi zdrowiu.

We use certified organic free-range eggs. Our fish and seafood are certified with GAP, ASC, MSC, and BIO, and our fishing practices are based on sustainable management of marine resources in line with the principles of the Blue Revolution. Our coffees and teas come from certified plantations.

Each restaurant dish is prepared in a common kitchen area. Additionally, due to supplier changes, meal component substitutions, new menu items or methods of their preparation, there may occur changes to the composition of the dishes served. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens.

All prices are in PLN and are inclusive of tax. If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing your order. Alcohol is harmful for your health.