

**PRZEKĄSKI (alergeny)**  
**STARTERS (food allergens)**

Śledzik w zalewie korzennej  
Baltic herring in spicy pouring  
15 zł

Tofu w liściach nori z warzywami  
Tofu in nori leaves with vegetables  
18 zł

Krewetki w białym winie podane z avocado (owoce morza)  
Shrimps with white wine served with avocado (seafood)  
38 zł

Tatar wołowy (jaja)  
Beef tartare (eggs)  
39 zł

**SALATKI**  
**SALADS**

Sałatka ze świeżymi warzywami i koprem włoskim  
Salad with fresh vegetables and fennel  
25 zł

Sałatka z kurczakiem  
Salad with chicken  
27 zł

Sałatka regionalna z serem kaszubskimi i orzechami włoskimi (nuts)  
Regional salad with Kashubia cheese and nuts (nuts)  
30 zł

**ZUPY**  
**SOUPS**

Krem z kalafiora z pestkami dyni  
Cauliflower cream soup with pumpkin seeds

16 zł

Żurek staropolski z jajkiem (gluten, śmietana, jaja)

Sour soup with egg (gluten, cream, egg)

19 zł

Zupa rybna z owocami morza (seler)

Fish soup with seafood (celery)

21 zł

Węgierska zupa gulaszowa (gluten, mleko )

Hungarian style soup (gluten,milk)

23 zł

**PIEROGI**  
**DUMPLINGS**

Pierogi 6 szt/ Dumplings 6 pieces

22 zł

Pierogi 8 szt/Dumplings 8 pieces

27 zł

ruskie/russian (gluten, milk)

z mięsem/ with meat (gluten)

**MAKARONY**  
**PASTAS**

Makaron aioli (gluten, mleko, jaja)

Pasta aioli (gluten, milk, eggs)

19 zł

Makaron z kurczakiem i warzywami

Pasta with chicken and vegetables

26 zł

Penne z szynką, brokuły, ser pleśniowy

Penne with ham, broccoli, blue cheese

30 zł

**DANIA RYBNE**  
**MAIN COURSES WITH FISH**

Smażona sielawa, bagietka, miks sałat, maselko pietruszkowe  
Fried whitefish, baquette, mix of lettuces, parsley butter  
29 zł

Filet z karmazyna, ziemniaki opiekane, mini marchewki, sos z trawy cytrynowej  
Redfish fillet, roasted potatoes, mini carrots, lemongrass sauce  
33 zł

Dorsz w cieście, frytki, sos tatarski, miks sałat  
Cod in batter, chips, tatar sauce, mix of lettuces  
37 zł

**DANIA MIĘSNE**  
**MAIN COURSES WITH MEAT**

Żeberka wieprzowe, ziemniaki pieczone, buraczki na ciepło, ciemny sos  
Pork ribs, roasted potatoes, beetroots, dark sauce  
33 zł

Połędwiczka wieprzowa, opiekane ziemniaki, kalafior romanesco, sos demi glace  
Pork tenderloin, roasted potatoes, cauliflower romanesco, demi glace sauce  
39 zł

Tradycyjny kotlet schabowy z kością, opiekane ziemniaki, kapusta zasmażana (gluten, jajko)  
Traditional Polish pork chop, roasted potatoes, fried cabbage (gluten, egg)  
39 zł

Połowa kaczki, kopytka, modra kapusta, sos żurawinowo-jabłkowy (gluten)  
Half duck, potato dumplings, red cabbage, cranberry-apple sauce(gluten)  
52 zł

Stek z polędwicy wołowej, frytki, miks sałat, sos ciemny  
Beef steak, chips, mix of lettuces, dark sauce  
89 zł

**DESERY**  
**DESSERTS**

Deser dnia  
Dessert of the day  
14 zł

Lody z ciepłym sosem wiśniowym (mleko, jaja)  
Icecream with warm cherry sauce (mleko, eggs)  
16 zł

Sernik królewski z gałką lodów czekoladowych  
Cheese cake with chocolate icecream  
18 zł

**WKŁADKA FIT**  
**FIT MENU**

**ZUPY**  
**SOUPS**

Zupa Fit warzywna  
Vegetables Fit Soup  
16 zł

**DANIA WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE**  
**VEGETARIAN/VEGAN DISHES**

Salata, miks warzyw pieczonych, pestki słonecznika, oliwa z oliwek  
Lettuce, mix of baked vegetables, sunflower seeds, olive oil  
26 zł

Makaron z marynowanym tofu, warzywa  
Pasta with marinated tofu, vegetables  
28 zł