

PRZYSTAWKI

STARTERS



Matias kaszubski
śliwka / ziemniak / kwaśna śmietana



HB

Kashubian matias
plum / potato / sour cream

65



HB

Marynowana troć
goma wakame / sezam / shitake / imbir

Marinated trout
goma wakame / sesame / shiitake / ginger

85



Przeźrebki
kaszta / bocznik / ser Gruyère / seler

Scallops
chestnut / oyster mushroom / Gruyère cheese / celery

125



Ostrygi świeże / zapiekane (zapytaj kelnera o dostępność)
sos Mignonette / sos Mornay

Fresh / baked oyster (please ask waiter for availability)
Mignonette sauce / Mornay sauce

30 / 1szt.



HB

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

65

Kalmary – 100 g
Squid

60

Mule – 100 g
Mussels

55

Macki ośmiornicy – 100 g
Octopus tentacles

90



Rillettes z kaczki
sos truflowy / szynka dojrzewająca / wiśnia / orzech laskowy

Duck rillettes
truffle sauce / cured ham / cherry / hazelnut

80



Befsztyk tatarski z polędwicy wołowej
borowiki marynowane / wędzona krewetka / soliród / rzepa

Beef tartare from tenderloin
marinated mushrooms / smoked shrimp / samphire / turnip

90



Befsztyk tatarski z polędwicy wołowej serwowany przy stoliku

*(Kelner skomponuje sos z wybranych przez Państwa składników,
a następnie doprawi nim tatar)*

borowiki marynowane / wędzona krewetka / soliród / rzepa

Beef tartare served at the table
*(The waiter will create a sauce with the ingredients of your choice
and then season the tartare)*
marinated mushrooms / smoked shrimp / glasswort / turnip

120



Salatka z kozim serem lub karmelizowaną gruszką
burak / endywia / słonecznik / figi

Salad with goat cheese or caramelized pear
beetroot / endive / sunflower seeds / figs

75



Wegańskie przegrzebki
bocznik / seler / algi brunatne / kasztany

Vegan scallops
oyster mushroom / celery / brown algae / chestnuts

75



Opiekany bakłażan
bakłażan / syrop klonowy / pomidory podsuszane

Roasted eggplant
eggplant / maple syrup / sun-dried tomatoes

75





POLSKI KAWIOR ANTONIUS POLISH ANTONIUS CAVIAR

Jesiotr Siberian

Siberian Sturgeon

30 g 50 g

500 780



Jesiotr Oscietra

Oscietra Sturgeon

530 800



ZUPY SOUPS



Grand zupa rybna
pomidory / marchew / koper włoski



HB

Grand fish soup
tomatoes / carrot / fennel

55



Consomme z gęsi
uszka z gęsiną / marchewka / pietruszka

HB

Goose Consommé
dumplings with goose / carrot / parsley

55



HB



Krem kasztanowy
grzanka figowa / kardamon / wegańska śmietana

Chestnut Cream
fig toast / cardamom / vegan cream

55



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES



Sandacz

ziemniaki pavé / dynia / kalafior romanesco / sos rakowy

110



Zander

pavé potatoes / pumpkin / romanesco cauliflower / crayfish sauce

HB

HB

Dorsz

palony kalafior / topinambur / boczniak / sos velouté

120



Cod

charred cauliflower / Jerusalem artichoke / oyster mushroom / velouté sauce



Pstrąg kaszubski

ziemniaki opiekane / młody szpinak / sos szafranowy

120



HB

Kaszubian trout

roasted potatoes / young spinach / saffron sauce

Krewetka królewska

masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka

120 / 100 g



King prawn

butter / garlic / lime / chilli / baguette

Homar *(zapytaj kelnera o dostępność)*

masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka

140 / 100 g



Lobster *(please ask waiter for availability)*

butter / garlic / lime / chilli / baguette



Udo z gęsi confit
babka ziemniaczana / słonina / czerwona kapusta / żurawina

120



Goose leg confit
Potato cake / pork fat / red cabbage / cranberry

Medaliony cielęce
bakłażan / świeża sałatka / suszone pomidory / sos tymiankowy

150



Veal medallions
eggplant / fresh salad / sun-dried tomatoes / thyme sauce



Stek z polędwicy
pomidor / pesto / ziemniaki purée / zimowa trufła

175



Tenderloin steak
tomato / pesto / mashed potatoes / winter truffle

Makaron linguine z kawiozem
kawior / sos maślany / algi

125



Linguine with caviar
caviar / butter sauce / algae



Risotto dyniowe
dynia / ciecierzycy / zielony groszek

95



Pumpkin risotto
Pumpkin / chickpeas / green peas



Strozzapreti w sosie grzybowym
borowiki / podgrzybki / wegańska śmietana

95



Strozzapreti in mushroom sauce
porcini mushrooms / bay boletes / vegan cream

DESERY DESSERTS



Piernik kasztelański
powidła śliwkowe / orzechy włoskie / czekolada

45



HB

Kasztelański gingerbread
plum jam / walnuts / chocolate

HB



Chałwa wegańska z malinami
maliny / chałwa / wegańska śmietanka

45



Vegan halva with raspberries
raspberries / halva / vegan cream



HB

Karmelizowana gruszka
panna cotta / cygaretki / gruszka

45



Caramelized pear
panna cotta / cigarette cookie / pear

HB

Suflet czekoladowy z lodami
czekolada / lody

45



Chocolate soufflé with ice cream
chocolate / ice cream

HB



Owoce sezonowe z miodem

42

Seasonal fruits with honey

HB



Selekcja rzemieślniczych lodów i sorbetów
owoce / bita śmietana

40



Selection of artisanal ice creams and sorbets
fruits / whipped cream



Selekcja serów francuskich i regionalnych
orzechy / miód / owoce

68



Selection of French and regional cheeses
nuts / honey / fruits

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

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

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 86

Tanqueray No. Ten / tonic and fresh grapefruit or cucumber

Rusty Sour 59

Johnnie Walker Black Label / Drambuie / cytryna / syrop cukrowy

Johnnie Walker Black Label / Drambuie / lemon / sugar syrup

Paper Plane 59

Bulleit Bourbon / Aperol / Amaro Averna / cytryna

Bulleit bourbon / Aperol / Amaro Averna / lemon

The Singleton Apple Spritz 59

The Singleton 12 / sok jabłkowy / cytryna / syrop cukrowy / woda gazowana

The Singleton 12 / apple juice / lemon / sugar syrup / sparkling water

DIGESTIF

	Obj. alk.	
Wybór koniaków 3 x 2 cl	40%	241
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.		
Jägermeister	33%	40
Branca Menta	28%	42
Taliskier 10 y.o	46%	69
Tequila Casamigos Blanco	40%	90
Tequila Casamigos Anejo	38%	99
Rum Zacapa 23 y.o.	40%	106
Starka Gdańska	40%	60

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, który zawiera:

przystawkę lub zupę, danie główne, deser.

The option to choose within the HB package, which includes:
appetizer or soup, main course, dessert.



live cooking

SO₂

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

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. Potrawy przygotowywane są w 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 numeru NIP podczas składania zamówienia. Alkohol szkodzi zdrowiu.

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. 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.