

LUNCH

ZUPA & PRZYSTAWKA / SOUP & APPETIZER

Kapuśniak z kiszonej kapusty z pieczonym żeberkiem i ziemniakami / Sauerkraut soup with roast ribs and potatoes 250 ml 18 zł

Bajgle z sezamem, wiejski kremowy twarożek, szczypiorek i rzodkiewka / Bagels with sesame seeds, country creamy cottage cheese, chives and radish 120 g 18 zł

Tatar wołowy z dodatkami: żółtko, cebula, korniszon, czarny pieprz / Beef tartare with additions: egg yolk, onion, gherkin and black pepper 120 g 23 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Makaron w sosie serowym, pieczone pomidory, szpinak, grillowany bakłażan oraz prażone orzechy ziemne / Pasta in cheese sauce, roasted tomatoes, spinach, grilled aubergine and roasted peanuts 300 g 31 zł

Kotlet de volaille w chrupiącej panierce, domowe frytki, surówka z marchwi / Crispy breaded de volaille, home fries, carrot salad 350 g 31 zł

Pieczony pstrąg, puree ziemniaczane i zielony groszek, brokuł, brukselka oraz sos / Roast trout, mashed potatoes and green peas, broccoli, brussels sprouts and mustard sauce 350 g 31 zł

DANIE GŁÓWNE PREMIUM / PREMIUM MAIN COURSE

Bouef Strogonoff a'la Gdańska 14, pieczywo / Bouef Strogonoff, bread 400 g 38 zł

Wieprzowina „Marsylii” z ryżem gotowanym z grzybami i sałata z rzodkiewką i sosem vinegrette / Pork 'Marseillaise' with cooked rice with mushrooms and lettuce with radish and vinaigrette dressing 450 g 38 zł

DESER / DESSERT

Tarta z kremem twarogowym i słodkimi wiśniami / Tart with cream cheese and sweet cherries 120 g 18 zł

ZESTAWY / SETS

Danie główne • Zupa / Main course • Soup 44 zł

Danie główne • Przystawka / Main course • Appetizer 44 zł

Danie główne • Deser / Main course • Dessert 44 zł

Danie główne Premium • Zupa / Premium main course • Soup 48 zł

Danie główne Premium • Przystawka / Premium main course • Appetizer 48 zł

Danie główne Premium • Deser / Premium main course • Dessert 48 zł