



## Przystawki / Appetizers

- Tuzin smażonych stynek z Zalewu Wiślanego, majonez Sriracha  
Dozens of fried smelts from our bay with Sriracha mayo **28 PLN**
- Carpaccio wołowe 100 gr., parmezan, rukola, tosty ziołowe  
Beef Carpaccio 100 gr., parmesan, rucola, herbal toasts **34 PLN**
- Tatar z łososia 120 gr., kapary, czerwona cebula  
Salmon tartar 120 gr., capers, red onion **36 PLN**
- Krewetki Tiger 5szt, smażone na maśle, białe wino, czosnek, ziołowa grzanka  
Tiger prawns, 5 pieces, butter and white wine fried, garlic, herbal toast **38 PLN**

## Zupy / Soups

- Rosół z kury zagrodowej, domowe kluseczki  
Farmer's chicken consommé, home made dumplings **22 PLN**
- Krem z pomidorów, świeża bazylija, mozzarella  
Tomato cream, fresh basil, mozzarella **24 PLN**
- Rybna Cesarza Wilhelma, ryby z Zalewu Wiślanego, warzywa**  
**Emperor Wilhelm fish soup, Vistula Lagoon fish, vegetable** **34 PLN**

## Sałaty / Salads

- Sałatka Caesar **28 PLN**  
Caesar salad
- z grillowanym kurczakiem 100 gr  
with grilled chicken **34 PLN**
- z krewetkami 5 szt.  
with tiger prawns **38 PLN**
- Caprese – buffala, pomidory, mozzarella, oliwa, świeża bazylija, 220 gr  
Caprese – tomatoes, mozzarella, olive oil, fresh basil **26 PLN**
- Carpaccio z pieczonego buraka, pistacje, kozi ser, rukola, 220 gr**  
**Baked beetroot carpaccio, pistachio, feta, rucola** **28 PLN**
- Sałatka Nicejska, tuńczyk, anchois, pomidor, jajko, fasolka zielona, oliwki, 340 gr  
Niçoise salad, canned tuna, anchovies tomato, egg, green beans, olives **32 PLN**



## Z grilla / from the grill

Burger wołowy, 200 gr Beef burger	38 PLN
Burger wołowy max, 360 gr Beef burger meat lover	44 PLN
Stek z polędwicy, 180 gr Filet steak	62 PLN
Stek z rostbefu, 200 gr New York steak	59 PLN
Filet z kurczaka zagrodowego, 140 gr Farmer's chicken steak	32 PLN
Stek z halibuta, 160 gr Halibut steak	52 PLN
<p>Sos do wyboru: pieprzowy, jogurtowo-ziółowy, masło czosnkowe, Café de Paris, chimichurri Please choose your sauce: pepper, yoghurt &amp; herbs, garlic butter, Café de Paris, chimichurri</p> <p>Do wyboru: frytki stekowe, pieczony ziemniak, ziemniaki z ziołami, szpinak, warzywa grillowane, ryż Please choose side dish: steak fries, baked potato, herbs potato, spinach, grilled vegetables, rice</p>	

## Dania Główne / Main course

<b>Dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami, kwaśna śmietana</b> "Dzyndzałki" with buckwheat and sour cream	<b>30 PLN</b>
Pstrąg pieczony, 300 gr ziemniaki, czosnek, warzywa Whole trout baked with potatoes, garlic and vegetable	<b>52 PLN</b>
Fish and chips - dorsz smażony 120 gr stekowe frytki, sos tatarski Fish & Chips – fried cod, French fries, tartare sauce	<b>42 PLN</b>
Polędwiczka wieprzowa w bekonie na fasolce szparagowej z borowikami Pork loin wrapped in bacon, with yellow beans and boletus	<b>49 PLN</b>
*Staropolski Królik w sosie śmietanowo tymiankowym, z kopytkami *Traditional Polish rabbit in creamy thyme sauce with dumplings,	<b>62 PLN</b>

\*danie naszego szefa, dostępne tylko w weekendy i święta, po wcześniejszym zamówieniu  
this is our signature, slow cooked dish, therefore available on request, weekends only



## Makarony / Pasta

Spaghetti alio & olio z krewetkami, 440 gr	44 PLN
Spaghetti alio e olio with tiger prawns	
Penne z pesto bazyliowym, parmezan	24 PLN
Penne pesto, parmesan cheese	
<b>Pappardelle z borowikami w śmietanie, 330 gr</b>	<b>38 PLN</b>
<b>Pappardelle with local boletus and cream</b>	

## Desery / desserts

<b>Srebrne delicje, 3szt. mini-deserów</b>	<b>18 PLN</b>
<b>Silver Bell delicacies, set of 3 mini desserts</b>	
Fondant czekoladowy z gałką lodów 140g	22 PLN
Chocolate fondant, ice cream scoop	
Naleśnik z truskawkami zapieczony w puszystym musie z gałką lodów	24 PLN
Pane cake with fresh strawberry, baked in fluffy muss with ice cream	

## Dania Vege / Vegetarian dishes

Vege burger z frytkami, 230g	24 PLN
Vege burger with French fries	
Placuszki cukiniowo-buraczane z kwaśną śmietaną, 250 gr	26 PLN
Zucchini-beetroot cakes with sour cream	















## Koktajle / Cocktails

300ml

Virgin Mojito	
Limonka, cukier trzcinowy, mięta, 7up	12 PLN
Blue Lagoon	
Curacao, 7up, cytryna, lód	10 PLN
Kadyny Sunrise	
Sok pomarańczowy, grenadyna, lód	10 PLN
Green	
Pomarańcza, cytryna, mięta, melon	25 PLN
Health	
Pokrzywa, avocado, melon	25 PLN
Heart	
Kiwi, jarmuż, szpinak	25 PLN
Red	
Pomarańcz, burak, pietruszka, jabłko	25 PLN
Resistance	
Szpinak, imbir, aloe	25 PLN

### Alergeny:

Dania mogą zawierać następujące produkty: Meals may contain the following products:

-  orzeszki ziemne / peanuts,  orzechy inne / tree nuts,  soję / soybeans,  ryby / fish,
-  owoce morza / seafood,  gorczyce / mustard seeds,  mięczaki / mollusks,  jaja / eggs,  mleko / milk,
-  gluten / gluten,  łubin / lupine,  sezam / sesame,  seler / celery,  siarczyny / sulphites