

Smak Pomorza

MENU DEGUSTACYJNE

To kilku daniowy set złożony z mini dań, smaków Pomorza i Kaszub

Poznaj autentyczny smak w nowej odsłonie

IT'S A FEW COURSE SET MADE UP OF MINI DISHES, FLAVORS OF POMERANIA AND KASHUBIAN
EXPERIENCE AUTHENTIC TASTE IN A NEW VERSION

Wątróbka z królika | grzyby | burak | czekolada

RABBIT LIVER | GOOSEBERRIES | BEETROOT | CHOCOLATE

Kiszony śledź | kwaśna śmietana | pieczony ziemniak |
olej z kopru

SAUERKRAUT HERRING | SOUR CREAM | BAKED POTATO | FENNEL OIL

Bulion wołowy | rostbef | kremowe żółtko

BEEF BROTH | ROSTBEF | CREAM YOLK

Makrela wędzona na gorąco | puree z selera | jus

HOT SMOKED MACKEREL | CELERY PUREE | JUS

Polik wieprzowy wolno gotowany | agrest confit | malina |
młoda marchewka | sos z czerwonego wina

SLOW-COOKED PORK | GOOSEBERRY CONFIT | RASPBERRY | YOUNG CARROT | RED WINE SAUCE

Pauza – granita z ogórka | kawior z oleju i cytryny

PAUSE – CUCUMBER GRANITE | CAVIAR IN OIL AND LEMON

Truskawka kaszubska zapiekana | sos waniliowy |
gorąca kruszonka

KASHUBIAN STRAWBERRY BAKED | VANILLA SAUCE | HOT CRUMBLE

Lody rzemieślnicze z czarnej porzeczki

CRAFT ICE CREAM WITH BLACKCURRANT

Cena: 99 PLN od osoby

PRICE: 99 PLN / PERSON

*w cenie: Kawa, herbata, wino dobrane do menu 1 kieliszek, woda

*INCLUDED IN THE PRICE: COFFEE, TEA, WINE SELECTED FOR THE MENU 1 GLASS, WATER