



---


**PRZYSTAWKI** *STARTERS*





---

Zupa dnia 16 zł  
*Soup of the day*

Ostryga 16 zł   
*Oyster*

Pastrami z ligawy, jajko, sos chrzanowy 21 zł    
*Silverside pastrami, egg, horseradish sauce*

Ceviche z miecznika, sałatka z cytrusów 24 zł   
*Ceviche of swordfish, salad of citrus*

Placki ziemniaczane, sos grzybowy 28 zł      
*Potato pancakes with mushroom sauce*





---

**DANIA GŁÓWNE** *MAIN COURSES*

---




Sałatka z wędzoną makrelą i ananasem 32 zł    
*Salad with smoked mackerel and pineapple*

Makaron orchiette, salami Picante, bocznik, plastry kurczak kukurydzianego 42 zł      
*Orchiette pasta, Picante salami, oyster mushroom, slices of corn chicken*

Filet z kaczki z sajgonkami warzywnymi 46 zł      
*Fillet of duck, spring rolls with vegetables*

Filet z halibuta, ratatuja z krewetkami 48 zł     
*Fillet of halibut, ratatouille with shrimps*

Talerz ryb i owoców morza, grzanki czosnkowe 65 zł       
*Fish and seafood plate, garlic croutons*

Stek z polędwicy wołowej, risotto grzybowe 69 zł     
*Fillet of beef, mushroom risotto*

---

**DESERY** *DESSERTS*

---

Deser dnia 16 zł  
*Dessert of the day*