

## Przystawki · Appetizers

Szparagi w szynce parmeńskiej podsmażane  
na maśle szałwiowym 29 PLN  
*Prosciutto wrapped Asparagus sautéed in sage butter*

Trio śledziowe: 27 PLN  
śledź w oleju z cebulą / w śmietanie / w pomidorach  
*The herring trio: oil-dipped herring with onion/  
in cream/ in tomatoe*

Tatar, siekana wołowina ze szczypiorkiem, cebulą,  
marynowanym podgrzybkim, ogórkiem  
konserwowym, suszonym żółtkiem, majonezem  
truflowym i pieczywem 39 PLN  
*Chopped beef with chive, with pickled bolete  
mushroom, pickled cucumber, onion,  
dried egg yolk truffle mayonnaise and bread*

Krewetki białe w emulsji maślano-winnej  
z natką, papryczką chilli i pieczywem 42 PLN  
*Whiteleg shrimp served in wine-butter sauce  
with fresh parsley, chilli and bread*

## Zupy · Soups

Rybna starogdańska z kawałkami rybnymi,  
warzywami i kolendrą 29 PLN  
*Old Gdansk style fish soup with fish pieces,  
vegetables and coriander*

Krem pomidorowy podany z pesto bazyliowym  
i kwaśną śmietaną 18 PLN  
*Tomato cream, served with basil pesto  
and cream fresh*

Rosół "Królewski" podany z lanymi kluskami  
i oliwą szczypiorkową 21 PLN  
*Royal broth, served with poured dumplings  
and chive oil*

## Salatki · Salads

Mieszanka sałat z tuńczykiem, jajkiem,  
fasolką szparagową, czerwoną cebulą i oliwkami  
z sosem winegret 34 PLN  
*Mixed salad with tuna, egg, green beans, red onion  
and olives with vinaigrette sauce*

Salata rzymska z grillowanym kurczakiem,  
grzankami, bekonem i sosem Cezar 37 PLN  
*Romaine lettuce with grilled chicken, croutons,  
crispy bacon, and Caesar sauce*



## Szef kuchni poleca · Chefs special

Długo pieczone żebra wołowe,  
z pieczonym ziemniakiem,  
grillowanymi warzywami, masłem ziołowym  
w towarzystwie sosów 89 PLN  
*Long-roasted beef ribs, served with baked potato,  
grilled vegetables and butter, accompanied by sauces*

Domowe pierogi z gęsina na musie cydrowym,  
podane z karmelizowanym burakiem 36 PLN  
*Homemade goose dumplings on cider mousse,  
served with caramelized beetroot*

## Dania główne · Main dish

Poliki wołowe z puree szczypiorkowym,  
fasolką szparagową i sosem demi-glace 47 PLN  
*Beef cheeks with chives puree, green beans  
and demi-glace sauce*

Filet z sandacza, na potrawce z bobu,  
boczką i czarnej soczewicy,  
z pieczonym ziemniakiem 56 PLN  
*Pike perch fillet on a dish of broad beans,  
bacon and black lentils, with baked potato*

Dorsz panierowany w cieście piwnym,  
z frytkami i surówką Coleslaw 48 PLN  
*Breaded cod in beer batter, with fries  
and Coleslaw salad*

Kotlet schabowy z kością,  
z puree ziemniaczanym i mizerią 38 PLN  
*Pork chop on the bone with mashed potatoes  
and cucumber salad*

Confitowane udo z kaczki, z kluskami śląskimi,  
modrą kapustą i sosem żurawinowym 44 PLN  
*Confit duck thigh, served with Silesian dumplings,  
red cabbage and cranberry sauce*



### *Dania dla dzieci · Children's dishes*

Rosół bez natki z lanymi kluseczkami <i>Broth without parsley with poured dumplings</i>	18 PLN
Panierowane kawałki kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i jabłka <i>Breaded chicken pieces with fries, carrot and apple salad</i>	27 PLN
Naleśniki z twarogiem i musem owocowym <i>Pancakes with cottage cheese and fruit mousse</i>	19 PLN

### *Desery · Desserts*

Sernik z białą czekoladą i musem owocowym <i>Cheesecake with white chocolate and fruit mousse</i>	21 PLN
Szarlotka na kruchym spodzie z gałką lodów <i>Apple pie on a crispy base with a scoop of ice cream</i>	19 PLN
Królewski puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą <i>Royal ice-cream cup with fruit, whipped cream and topping</i>	24 PLN

### *Kawa · Coffee*

Espresso	9 PLN
Espresso doppio	12 PLN
Cappuccino	12 PLN
Latte macchiato	12 PLN
Americano	10 PLN
Flat white	12 PLN
Affogato	17 PLN
Bayleys	17 PLN
Kawa na specjalne zamówienie <i>Speciality coffee</i>	17 PLN
Herbaty czarne i smakowe <i>Black and flavoured teas</i>	10 PLN
Herbata mrożona <i>Iced tea</i>	14 PLN

### *Kawa na zimno · Cold brew coffee*

LODOWA kostki lodu zatopione w espresso i mleku, z syropem waniliowym i bitą śmietaną <i>Ice Coffee - Ice cubes dunked in espresso and milk, with vanilla syrup and whipped cream</i>	19 PLN
MALINOWA połączenie espresso, lodów waniliowych i malin, z bitą śmietaną <i>Raspberry - espresso, vanilla ice cream and raspberries, with whipped cream</i>	19 PLN
LAWENDOWA połączenie espresso, domowych lodów lawendowych i syropu, z bitą śmietaną <i>Lavender - espresso, homemade lavender ice cream and syrup, with whipped cream</i>	24 PLN