

Baltycka

RESTAURANT

PRZYSTAWKI

Śledź bałtycki marynowany w miodzie kasztanowym, palonej kawie i soku z cytrusów	37,-
Bresaola, plastry polędwicy długodojrzewającej z marynowanymi grzybami, orzechami pinii i serem Bursztyn	49,-
Carpaccio z pieczonego buraka z grillowanym kozim serem, musem buraczanym, serem Bursztyn i marakują	39,-
Domowy paprykarz podawany z pieczywem	29,-

ZUPY

Zupa bałtycka z łososia na liściach kafiru i curry	33,-
Zupa sezonowa Szefa Kuchni	23,-

DANIA GŁÓWNE

Dorsz bałtycki z sosem z szyjek rakowych młodą marchwią i brokułem podany na sałatach z sosem z czerwonego wina	67,-
Schab z kością w panierce Panko w towarzystwie zasmażanej kapusty oraz puree ziemniaczanego	59,-
Czarne tagliatelle z krewetkami, mulami vongole, szpinakiem baby, pomidorami cherry, papryką pepperoni i serem Bursztyn	55,-
Filet z polskiej kaczki na puree z młodej marchewki i rokitnika z dzikim brokułem i sosem demi glace	65,-
Polędwiczka z młodego wieprza z ćwiartkami ziemniaków, chipsami z boczku, salsą pomidorową, marakują, mango i sosem z młodych kurek	59,-
Stek z polędwicy wołowej w stylu surf & turf z krewetkami w panko na puree ziemniaczanym z chrzanem, kiszonymi pomidorami cherry i guacamole	110,-
Sezonowe danie Szefa Kuchni	67,-

O deser zapytaj kelnera

NAPOJE GORĄCE

Espresso	12,-
Podwójne espresso / Double Espresso	16,-
Espresso Macchiato	16,-
Americano	16,-
Cappucino	16,-
Latte	18,-
Irish Coffee	28,-
Bailey's Coffee	26,-
Herbata / Tea	16,-

NAPOJE ZIMNE

Woda gazowana / niegazowana	10,-/300ml	18,-/700ml
Świeży sok		18,-/200ml
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic, Cappy, Fuze Tea		10,-/250ml
Domowa lemoniada		12,-/250ml
Piwo	10,-/300ml	14,-/500ml
Radler	10,-/300ml	14,-/500ml
Żywiec Porter		16,-/500ml

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Virgin Mohito	22,-
Virgin Blue Lagoon	22,-
Virgin Pinacolada	22,-

DRINKI

Aperol	30,-
Mohito	26,-
Campari	28,-
Gin Tonic	28,-
Cuba Libre	26,-
Margarita	28,-

