

biały królik · RESTAURANT

ŻUŁAWY I MIERZEJA WIŚLANA · CYKL 4/5 · ŻUŁAWY AND MIERZEJA 190 zł

WIŚLANA · PART 4/5

kiszony ryż · żuławski jogurt · kawior z troci
fermented rice · "Żuławy" yoghurt · bull-trout caviar

ciastko pokrzywowe
nettle cake

twarożek z rzodkiewką i szczypiorem
cottage cheese with radish and chives

śledź bałtycki po rybacku z kwaśną śmietaną i jabłkiem
Baltic herring fisherman style with sour cream and apple

rak królewski z zupą szczawiową
king crayfish with sorrel soup

morszczuk z białym bisque i fasolą
hake with white bisque and bean

sorbet z poziomki
wild strawberries sherbet

rabarbar z lodami rozmarynowymi i sosem waniliowym
rhubarb with rosemary ice cream and vanilla sauce

pompowana czekolada jagodowa
puffed blueberry chocolate

gorzka czekolada z miętą
bitter chocolate with mint

KASZUBY I KOCIEWIE · CYKL 4/5 · KASZUBY AND KOCIEWIE · PART 4/5 210 zł

galaretka warzywna z oliwą i chlebem
vegetable jelly with oil and bread

czarny pumpernikiel z palonym masłem kartuskim i nasionami
black pumpernickel with brown „kartuski” butter and seeds

twarożek z rzodkiewką i szczypiorem
cottage cheese with radish and chives

polskie pomidory z hibiskusem i czosnkiem · polski parmezan
Polish tomatoes with hibiscus and garlic · Polish parmesan

rosół pomorski na ogonach wołowych · wędzony pstrąg w kapuście
Pomeranian broth on beef tails · smoked trout in cabbage

jałowiec z tonikiem i wiejskim mlekiem
juniper with tonic and country milk

przepiórka faszerowana leberką wieprzową · żurawina z jabłkiem i chrzanem
quail stuffed with pork „leberka” · cranberry with apple and horseradish

sery kaszubskie · fefernuski · konfitura z brzosznicy
Kashubian cheeses · „fefernuski” · cowberry jam

„ruchanki” z kiszzonego twarogu · rokitnik z migdałami
fermented cottage cheese „ruchanki” · sea buckthorn with almonds

pompowana czekolada jagodowa
pumped blueberry chocolate

gorzka czekolada z miętą
bitter chocolate with mint

A'LA CARTE

PRZYSTAWKI · STARTERS

śledź bałtycki po rybacku z kwaśną śmietaną i jabłkiem 38 zł
Baltic herring fisherman style with sour cream and apple

polskie pomidory z hibiskusem i czosnkiem · polski parmezan 28 zł
Polish tomatoes with hibiscus and garlic · Polish parmesan

terrina z mlecznej cielęciny · szparagi z groszkiem 50 zł
calf terrine · asparagus with peas

ZUPY · SOUPS

rak królewski z zupą szczawiową 45 zł
king crayfish with sorrel soup

rosół pomorski na ogonach wołowych · wędzony pstrąg w kapuście 38 zł
Pomeranian broth on beef tails · smoked trout in cabbage

DANIA GŁÓWNE · MAIN DISHES

morszczuk z białym bisque i fasolą 48 zł
hake with white bisque and bean

VEGAN grillowane szparagi z czosnkiem niedźwiedzim i nowalijkami 38 zł
grilled asparagus with wild garlic and early spring vegetables

przepiórka faszerowana leberką wieprzową · żurawina z jabłkiem i chrzanem 65 zł
quail stuffed with pork „leberka” · cranberry with apple and horseradish

DESERY · DESSERTS

ruchanki z kiszzonego twarogu · rokitnik z migdałami 32 zł
fermented cottage cheese „ruchanki” · sea buckthorn with almonds

rabarbar z lodami rozmarynowymi i sosem waniliowym 36 zł
rhubarb with rosemary ice cream and vanilla sauce

VEGAN truskawka kaszubska z miętą wodną · consommé z rumianku 30 zł
Kashubian strawberry with water mint · camomile consommé

biały królik · RESTAURANT

bar · room service
13:00—22:00
Room service jest dodatkowo płatny 15 pln
Room service is paid extra 15 pln

BAR FOOD

| | |
|---|-------|
| burger z wołowiny z Pniew · bułka drożdżowa · piklowane ogórki · czerwona cebula · jajko sadzone · boczek · sałata · talarki ziemniaczane <i>Pniewy beef burger · yeast roll · pickles · red onion · egg · bacon · lettuce · potato slices</i> | 54 zł |
| burger z kurczaka · ser · remoulade z selera · sos czosnkowy · pomidor · nachos <i>chicken burger · cheese · celery remoulade · garlic sauce · tomato · nachos</i> | 45 zł |
| rostbef wołowy · puree ziemniaczane · mix sałat · demi glace <i>sirloin steak · mashed potatoes · mix salad · demi glace</i> | 55 zł |
| panierowane polędwiczki z kurczaka · frytki · mix sałat · sos z zielonego pieprzu <i>breaded chicken fillet · French fries · mix salad · green pepper sauce</i> | 35 zł |
| fish & chips · sos tatarski <i>fish & chips · Tatar sauce</i> | 40 zł |
| deska serów · konfitura różana · grissini · orzechy w miodzie <i>cheese selection · rose jam · grissini · nuts in honey</i> | 40 zł |

ZUPY · SOUPS

| | |
|--|-------|
| rosół z kurczaka z makaronem i marchwią <i>chicken broth with noodles and carrots</i> | 15 zł |
| zupa pomidorowa z grzankami i czosnkiem niedźwiedzim <i>tomato soup with croutons and wild garlic</i> | 25 zł |

SAŁATY · SALADS

| | |
|--|-------|
| sałata z mozzarellą i pomidorami <i>mozzarella and tomatoes salad</i> | 25 zł |
| sałatka grecka <i>Greek salad</i> | 30 zł |

MAKARONY · PASTA

| | |
|---|-------|
| gnocchi z sosem serowym <i>gnocchi with cheese sauce</i> | 32 zł |
| spaghetti <i>Agljo Olio</i> | 30 zł |

PRZEKAŚKI · SNACKS

| | |
|---|-------|
| oliwki Belazu z oliwą rydzową i sezamem <i>Belazu olives with red pine mushroom olive and sesame</i> | 15 zł |
| krakersy ryżowe · sos mirin <i>rice crackers · mirin sauce</i> | 15 zł |
| krokiety ziemniaczane · pikantny majonez <i>potato croquettes · spicy mayonnaise</i> | 15 zł |
| pasta z pieczonej papryki · jogurt · papadoums <i>roasted pepper paste · yoghurt · papadoums</i> | 15 zł |

DESERY LODOWE · ICE DESSERTS

| | |
|---|-------|
| sernik twarogowy · owoce leśne · beza <i>cheesecake · forest fruit · meringue</i> | 25 zł |
| ganache z karmelowej czekolady · granita z mrożonych malin <i>caramel chocolate ganache · frozen raspberries granita</i> | 25 zł |

