



"POMORZE"

350 pln / os. / per

AMUSE-BOUCHE

Chef: Dawid Bielecki - KUK Restaurant

Gęsie pipki
Goose Hearts

PRZYSTAWKA | STARTER

Chef: Rafał Koziorzowski - Fisherman Sopot

Metka z suma | Marynowany koper włoski | Kawior z kiszzonego ogórka | Majonez rybny
Catfish tartare | Marinated fennel | Fermented cucumber caviar | Fish mayonnaise

ZUPA | SOUP

Chef: Karol Kamiński - Biały Królik Gdynia

Zupa szczawiowa | Wędzony węgorz | Ziemniaki z koperkiem
Sorrel soup | Smoked eel | Potatoes with fresh dill

DANIE GŁÓWNE I | MAIN COURSE I

Chef: Rafał Koziorzowski - Fisherman Sopot

Troć fiordowa / sos paprykowy / kopytka / ogórek z rzepakiem
Fjord trout / pepper sauce / Polish potato dumplings / cucumber with rapeseed

INTERMEZZO

Chef: Dawid Bielecki - KUK Restaurant

Sorbet z rokitnika | Granita marchewka
Sea buckthorn sorbet | Carrot granita

DANIE GŁÓWNE II | MAIN COURSE II

Chef: Karol Kamiński - Biały Królik Gdynia

Kaczka | Modra kapusta | Buraki z jabłkiem
Duck | Braised red cabbage | Beetroot with apple

DESER | DESSERT

Cukiernik: Sylwia Lizak - KUK Restaurant

Miód | Żurawina | Gryka
Honey | Cranberry | Buckwheat

PETIT FOURS

Chef: Dawid Bielecki - KUK Restaurant

Mleczko Gdańskie | Rurka z kremem
Gdańsk-style milk fudge | Cream-filled wafer roll