

Przystawki

(Starters)

Ceviche z łososia z galaretką porzeczkową i owocami

(Salmon ceviche with blackcurrant jelly and fruits)

28 zł

Rozbief marynowany z musztardą i marynowanymi grzybkami

(Marinated rosbef with mustard and marinated mushrooms)

35 zł

Ser kozi zapiekany z miodem na kolorowych sałatach

(Goats cheese with honey and raspberry dressing served on fresh salad)

25 zł

Zupy

(Soups)

Flaczki z tuszy węgorza

Regionalna zupa kaszubska przygotowana według tradycyjnych receptur
(Kashubian eel soup)

35 zł

Krem pietruszkowy z dojrzewającą szynką

(Crème parsley soup with parma ham)

26 zł

Krem z dyni

(Pumpkin soup)

23 zł

Bulion/gęsie pierożki/oliwa pietruszkowa

(Broth with geese dumplings and parsley olive oil)

28 zł

Sałaty

(Salads)

Mix sałat z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami

(Salad mix with grilled chicken and fresh vegetables)

29 zł

Mix sałat z serem kozim i owocami

(Salad mix with goats cheese and fruits)

30 zł

Mix sałat z wędzonym pstrągiem i chrupiącymi warzywami

(Salad mix with smoked trout and crispy vegetables)

34 zł

Mix sałat z ziarnami zbóż i świeżymi warzywami

(Salad mix with grains and fresh vegetables)

25 zł

Ryby

(Fish courses)

Sandacz

(Zander)

58 zł

Dorsz

(Baltic Cod)

48 zł

Łosoś

(Baltic Salmon)

65 zł

Wszystkie dania są podawane z dodatkami sezonowymi

Mięsa

(Meat courses)

Policzki wołowe

(Beef cheeks)

56zł

Schab wieprzowy z kostką

(Joint of pork with the bone)

48 zł

Kaczka noga confit

(Duck leg confit)

52zł

Prosiak pieczony

(Pork)

38 zł

Wszystkie dania są podawane z dodatkami sezonowymi

Pierogi (*Dumplings*)

Ruskie

(*cheese dumplings*)

28zł

Z jelenia

(*Red deer dumplings*)

38zł

Wegetariańskie (*Vegetarian*)

Kotleciki warzywne

(*Vegetable cutlets*)

24zł

Ciasto francuskie z warzywami grillowanymi

(*Puff pastry with grilled vegetables*)

26zł

Dania dziecięce *(Kids' Dishes)*

Makaron (sos pomidorowy lub śmietanowy)

(Pasta with cream or tomato sauce)

21zł

Warzywa gotowane

(cooked veggies)

18zł

Nuggets'y z frytkami

(nuggets with French fries)

25zł

Naleśniczki z bitą śmietaną i owocami

(Pancakes with whipped cream and fruits)

25zł

Desery

(Desserts)

Sernik

(Cheesecake)

21 zł

Beza pałacowa

(Palace meringue)

19 zł

Panna cotta z sosem malinowym

(Panna cotta with raspberry sauce)

25 zł

Specjalność szefa kuchni z domową nalewką

(spécialité du chef)

32 zł

Napoje

(Cold drinks)

Napoje gazowane 0,2 l

(Coca-cola, Fanta, Sprite)

6 zł

Woda gazowana/niegazowana 0,2 l

(Sparkling/still water)

5 zł

Sok 0,2 l

(Juice 0,2l)

Pomarańczowy, czarna porzeczka , pomidorowy , jabłkowy

(Available flavours: Orange, blackcurrant, apple, tomato)

5 zł

Kawy (Coffee)

<i>Czarna / biała</i>	<i>7/8 zł</i>
<i>Espresso</i>	<i>9 zł</i>
<i>Latte</i>	<i>11 zł</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>13 zł</i>
<i>Bailey s cafe</i>	<i>16 zł</i>
<i>Herbata Richmond</i>	<i>12 zł</i>

Szef kuchni restauracji „Inspiracja” poleca
MENU DEGUSTACYJNE

Składające się z 5 do 18 dań

Jest to podróż kulinarna po świecie zakąsek , zup,

Dań głównych , deserów

Ideą tego menu jest świeżość produktów

Sezonowość składników oraz aromat ziół i kwiatów

Podana w nowoczesnej aranżacji

5 dań 125 zł

8 dań 200 zł

12 dań 300 zł

*(Tasting menu – Consists of 5 up to 18 courses. Prices listed above.
Each additional course is priced at 25zł)*

Tylko produkty regionalne

Drodzy goście!

*W naszej restauracji serwujemy dania złożone tylko i wyłącznie z produktów świeżych, nieprzetworzonych, również pochodzących od lokalnych ferm i rolników. To właśnie między innymi dlatego nasza restauracja, jako jedenasta w kraju i druga na pomorzu została wyróżniona przez prestiżową organizację „**Slow Food Polska**” i może reklamować się znakiem „ślimaka” widocznego poniżej. Jednocześnie zachęcamy do korzystania z usług wszystkich restauracji które zostały tym znakiem wyróżnione. Jest to gwarancja zarówno jakości jak i smaku serwowanych potraw.*



Slow Food[®]