



MIĘDZY DESKAMI

RESTAURACJA

PRZYSTAWKI

KREWETKI W EMULSJI WINNO-MASŁANEJ 56
Krewetki marynowane w imbirze i chili (6 szt.) /
białe wino / natka pietruszki / masło / grzanka

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 66
Wołowina lekko marynowana w sosie sojowym i miodzie /
majonez kimchi / grzyby shimeji / szalotka / pieczywo

KALAFIORKI W CHRUPIĄCYM CIEŚCIE 39
Glazura gochujang / hummus / piklowana czerwona cebula /
szczypiór / grzanka

SZAPARAGI 39
Jajko poche / sos holenderski / boczek

WĘDZONY PSTRĄG ŁOSOSIOWY 49
Mazurski twaróg / koper włoski / cytrusy /
chleb sodowy własnego wypieku

ZUPY

PIKANTNA ZUPA RYBNA 36
Pomidory / papryka / pstrąg łososiowy / sandacz / grzanka

ŻUREK 36
Purée chrzanowe / biała kiełbasa z mangelicy / jajko /
puder grzybowy

ZUPA SEZONOWA 29

SALATY

Z PIECZONYM BATATEM 48
Mix sałat / krusze warzywa / twaróg mazurski /
winegret z melasy z granatu / grzanka

Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM 54
Mix sałat / krusze warzywa / grillowany kurczak / aioli /
grzanka

DANIA GŁÓWNE

FILET Z KACZKI 79
Kluski serowe / purée morelowo-pomarańczowe / marchew /
sos z rabarbarem

STEK Z MAZURSKIEJ MANGALICY 89
Schab z kością 350g / frytki rustykalne /
mix sałat z dressing miodowo-musztardowy

ŻEBERKA WIEPRZOWE 79
Żeberka wolno gotowane 12h / glazura gochujan / szczypiór /
mix sałat z marynowaną czerwoną cebulą i świeżymi warzywami /
frytki rustykalne

SZNYCEL Z GÓRKI CIEŁĘCEJ 99
Sznycel smażony na maśle klarowanym /
ziemniak francuski z koprem /
kompresowany ogórek / jogurt mazurski

STEK Z IRLANDZKIEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ 149
Polędwica wołowa 200g / zielone warzywa / sos whisky /
masło ziołowe / frytki rustykalne

BURGER MIĘDZY DESKAMI 65
Wołowina sezonowana na sucho z Warmii (200 g) / cheddar /
wasabi mayo / chutney mango / boczek /
konfitura z czerwonej cebuli / frytki rustykalne

BAKŁAŻAN PANIEROWANY 49
Hummus z białej fasoli / chimichurri / słonecznik / ser mazurski

RYBY

FILET Z SANDACZA Z POLSKICH ŁOWISK 89
Ziemniak francuski / szpinak / sos rybny / zielone warzywa

JESIOTR Z WARMIŃSKIEJ HODOWLI 99
Purée ziemniaczane z olejem cytrynowym / szparagi / bób /
sos rybny

OKOŃ MORSKI 79
Krewetki / nduja / warzywa strączkowe / masło / pietruszka

PSTRĄG ŁOSOSIOWY Z HODOWLI FIER 89
Gratin ziemniaczane / kremowy sos rybny / pak choi /
dziki brokuł / szparagi / marchew



MIĘDZY DESKAMI

RESTAURACJA

DLA DZIECI

ROSÓŁ Z MAKARONEM	19
DOMOWE STRIPSY Z KURCZAKA Frytki lub purée ziemniaczane / mizeria	34
MAKARON Z JOGURTEM I SOSEM TRUSKAWKOWYM	26

DESERY

BROWNIE Słony karmel / orzech laskowy / lody rzemieślnicze	29
MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY Rabarbar / kruszonka / lody rzemieślnicze	27
CRÈME BRÛLÉE Z NUTĄ ROZMARYNU Żel z ananasa	26
LODY RZEMIEŚLNICZE Lodziarnia Kroczek / bita śmietana / owoce	33

DODATKI

FRYTKI RUSTYKALNE	19
FRYTKI Z BATATA	21
PURÉE ZIEMNIACZANE	16
KOSZYK PIECZYWA Z OLIWĄ	15
MIX SAŁAT	15
SOSY	4

NASZA FILOZOFIA

Tworzymy kuchnię opartą na sezonowości, jakości składników i szacunku do produktu. Łączymy regionalne inspiracje z nowoczesnym podejściem do gotowania, stawiając na wyraziste smaki, prostotę i estetykę podania. Wierzymy, że dobre jedzenie zaczyna się od najlepszych składników i uważnego podejścia do każdego detalu.

NASZE PRODUKTY

W naszej kuchni korzystamy z produktów pochodzących od lokalnych dostawców i z regionalnych hodowli. Wybieramy sezonowe warzywa, świeże ryby z polskich łowisk oraz starannie wyselekcjonowane mięsa i sery z Warmii i Mazur. Pieczywo przygotowujemy na miejscu, dbając o prostotę, jakość i autentyczny smak.

> MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE <

