



## MIĘDZY DESKAMI

RESTAURACJA

### PRZYSTAWKI

<b>KREWETKI</b>	56
Krewetki marynowane w imbirze i chili (6 szt.) / nduja / białe wino / natka pietruszki / masło	
<b>TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ</b>	66
Wołowina lekko marynowana w sosie sojowym i miodzie / aioli kimchi / grzyby shimeji / szalotka	
<b>KALAFIORKI W CHRUPIĄCYM CIEŚCIE</b>	39
Glazura gochujang / hummus / piklowana czerwona cebula	
<b>SZAPARAGI</b>	45
Jajko poche / sos holenderski / boczek	
<b>PSTRĄG ŁOSOSIOWY</b>	49
Mazurski twaróg / koper włoski / cytrusy / chleb sodowy własnego wypieku	

### ZUPY

<b>PIKANTNA ZUPA RYBNA</b>	36
Pomidory / papryka / pstrąg łososiowy / sandacz	
<b>ŻUREK</b>	36
Purée chrzanowe / biała kiełbasa z mangelicy / jajko / puder grzybowy	
<b>ZUPA SEZONOWA</b>	29

### SALATY

<b>Z PIECZONYM BATATEM</b>	48
Mix sałat / kruche warzywa / twaróg mazurski / winegret z melasy z granatu	
<b>Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM</b>	54
Mix sałat / kruche warzywa / grillowany kurczak / aioli	

### DANIA GŁÓWNE

<b>FILET Z KACZKI</b>	79
Kluski serowe / purée morelowo-pomarańczowe / marchew / sos z rabarbarem	
<b>STEK Z MAZURSKIEJ MANGALICY</b>	89
Schab z kością 350 g / frytki rustykalne / mix sałat z dressing miodowo-musztardowy	
<b>ŻEBERKA WIEPRZOWE</b>	79
Żeberka wolno gotowane 12h / glazura gochujan / szczypior / mix sałat z marynowaną czerwoną cebulą i świeżymi warzywami / frytki rustykalne	
<b>SZNYCEL Z GÓRKI CIEŁĘCEJ</b>	99
Sznycel smażony na maśle klarowanym / ziemniak francuski z koprem / kompresowany ogórek / jogurt mazurski	
<b>STEK Z POLSKIEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ</b>	115
Polędwica wołowa 200g / zielone warzywa / sos whisky / frytki rustykalne	
<b>BURGER MIĘDZY DESKAMI</b>	65
Wołowina sezonowana na sucho z Warmii (200 g) / wasabi mayo / chutney mango / konfitura z czerwonej cebuli / frytki rustykalne	
<b>BAKŁAŻAN PANIEROWANY</b>	49
Hummus z białej fasoli / chimichurri / słonecznik / ser mazurski	

### RYBY

<b>FILET Z SANDACZA Z POLSKICH ŁOWISK</b>	89
Ziemniak francuski / szpinak / sos rybny / zielone warzywa	
<b>JESIOTR Z WARMIŃSKIEJ HODOWLI</b>	99
Purée ziemniaczane z olejem cytrynowym / szparagi / bób / beurre blanc	
<b>OKOŃ MORSKI</b>	79
Krewetki / nduja / warzywa strączkowe / masło / pietruszka	
<b>PSTRĄG ŁOSOSIOWY Z HODOWLI FIER</b>	89
Gratin ziemniaczane / sos winny / 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 SOSEM POMIDOROWYM I PARMEZANEM	26

## DESERY

---

BROWNIE Słony karmel / orzech laskowy / lody	29
MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY Rabarbar / kruszonka / lody	27
CRÈME BRÛLÉE Rozmaryn / żel z ananasa	26
LODY Z OWOCAMI Lody Kroczek / bita śmietana / owoce	33

## DODATKI

---

FRYTKI RUSTYKALNE	19
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 <

