



MIĘDZY DESKAMI

RESTAURACJA

PRZYSTAWKI

KREWETKI W EMULSJI WINNO-MAŚLANEJ 56
Krewetki marynowane w imbirze i chili (6 szt.) /
białe wino / natka pietruszki / masło / grzanka
1,2,6,7,9,12

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 66
Musztarda francuska / szalotka / marynowany borowik /
chrust z ziemniaka / ogórek kiszony / majonez lubczykowy /
olej kawowy / pieczywo
1,3,6,10

KALAFIORKI W CHRUPIĄCYM CIEŚCIE 39
Głazura gochujang / hummus / piklowana czerwona cebula /
szczypior / grzanka
1,6,7,10,11

KURKI W ŚMIETANIE 39
Sos winno-śmietanowy / czosnek / natka pietruszki / grzanka
1,6,7,12

ZUPY

RYBNA 36
Pomidory / papryka / pak choi / grzanka
1,4,6,9

ŻUREK NA WŁASNYM ZAKWASIE 36
Purée ziemniaczane z chrzanem / jajko / oliwa lubczykowa /
rzemieślnicza biała kiełbasa z mangelicy
1,3,6,7,9

ZUPA SEZONOWA 29

SAŁATY

Z MAZURSKIM SEREM Z GRILLA 55
Mix sałat / kruche warzywa / dressing miodowo-musztardowy /
grzanka
1,7,10

Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM 56
Mix sałat / kruche warzywa / grillowany kurczak /
majonez z pieczonym czosnkiem / grzanka
1,3,6,7,10

SUPERFOOD (VEGAN) 55
Mix sałat / kruche warzywa / falafel / edamame /
pestki dyni i słonecznika / grzanka / dressing cytrynowy
1,6

DANIA GŁÓWNE

FILET Z KACZKI 79
Gratin ziemniaczane / puree z pieczonej marchwi / pak choi /
bimi / sos pomarańczowo-rozmarynowy
3,7,12

STEK Z MAZURSKIEJ MANGALICY 89
Schab z kością 350g / frytki /
mix sałat z dressingiem miodowo-musztardowym
1,6,7,10

ŻEBERKA WIEPRZOWE 79
Żeberka wolno gotowane 12h / glazura gochujang / szczypior /
mix sałat z marynowaną czerwoną cebulą i świeżymi warzywami /
frytki
1,6,7,10

GRILLOWANA BAWETA 89
Irlandzka świeża wołowina 200g / chimichurri / kurki /
szalotka / frytki lub opiekane ziemniaki
7

STEK Z IRLANDZKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ 149
Połędwica wołowa 200g / grillowane warzywa / masło ziołowe /
frytki lub opiekane ziemniaki
7,9

BURGER MIĘDZY DESKAMI 65
Wołowina sezonowana na sucho z Warmii (200 g) / cheddar /
wasabi mayo / chutney mango / konfitura z czerwonej cebuli /
boczek / frytki
1,3,7,10

STEK Z KALAFIORA 52
Hummus z białej fasoli / chimichurri / słonecznik / ser mazurski
6,7,11

RYBY

SANDACZ Z POLSKICH ŁOWISK 89
Ziemniak francuski / bób / kurki / szpinak / sos rybny /
4,6,7,9

SIELAWA Z NASZEGO JEZIORA 76
Frytki / mix sałat / sos tatarski
1,4,7,10

PSTRĄG ŁOSOSIOWY Z HODOWLI FIER 89
Gratin ziemniaczane / kremowy sos rybny / sezonowe warzywa
3,4,7



MIĘDZY DESKAMI

RESTAURACJA

DLA DZIECI

ROSÓŁ Z MAKARONEM 19
1,9

DOMOWE STRIPSY Z KURCZAKA 34
Frytki lub purée ziemniaczane / mizeria
1,3,7

BURGER WOŁOWY 34
Ser / sałata / pomidor / ketchup / frytki
1,3,7

DESERY

BROWNIE MIĘDZY DESKAMI 34
Słony karmel / sos waniliowy / orzech laskowy / lody waniliowe
1,3,7,8

MINI BEZA 29
Sezonowe owoce / krem z mascarpone / sorbet malinowy
3,7

CRÈME BRÛLÉE Z NUTĄ ROZMARYNU 26
Żel z ananasa
3,7

LODY RZEMIEŚLNICZE 33
Lodziarnia Krocze / bita śmietana / owoce
3,7

DODATKI

FRYTKI 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. Każdy składnik dobieramy z myślą o jego naturalnym smaku i najwyższej jakości, aby tworzyć dania, które są autentyczne, sezonowe i pełne charakteru.

> MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE <



Alergeny

1 - gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja, 4 - ryby, 5 - orzeszki ziemne,
6 - soja, 7 - mleko (laktoza), 8 - orzechy, 9 - seler, 10 - musztarda,
11 - sezam, 12 - dwutlenek siarki (e 220-228), 13 - łubin, 14 - mięczaki