

CRAFTED PASTA



MY O
MEU

Menu Bożonarodzeniowe

MENU DE NATAL
CHRISTMAS MENU

Startery

BARSZCZ CZERWON NA DOMOWYM ZAKWASIE 8€

Aromatyczny, klarowny barszcz z kiszonych buraków, podawany ze smażonymi kulebiakami wypełnionymi domową kiszoną kapustą i leśnymi grzybami.

ŚLEDŹ PO KASZUBSKU 8€

Marynowany w pomidorowym sosie z suszoną i wędzoną śliwką, podawany na domowym chlebie na zakwasie.

Deser

MAKOWIEC Z BAKALIAMI 6€

Tradycyjny makowiec na maślanym spodzie, pełen bakalii i świątecznego aromatu.

Dania Głównie

RYBA PO GRECKU 16€

Smażony filet z morskich ryb w klasycznym warzywno-pomidorowym sosie, serwowany z domowym chlebem na zakwasie.

NÓŻKA Z KACZKI CONFIT 18€

Powoli gotowana w tłuszczu, podawana w śliwkowo-winnym sosie z gnocchi i dodatkiem surówki z buraczków, jabłka i cebulki.

Oferta Specjalna

Starter + Danie Główne + Deser
(w tym desery z menu głównego) za

28€



Entradas

BARSZCZ VERMELHO EM FERMENTAÇÃO CASEIRA 8€

Caldo aromático e claro de beterraba fermentada, servido com pequenos pastéis fritos recheados com chucrute caseiro e cogumelos silvestres.

ARENQUE À MODA DA CAXÚBIA 8€

Arenque marinado em molho de tomate com ameixa seca fumada, servido em pão de fermentação natural feito na casa.

Sobremesa

BOLO DE SEMENTES DE PAPOILA COM FRUTOS SECOS 6€

Clássico bolo de sementes de papoila com base amanteigada, rico em frutos secos e aromas natalícios.

Pratos Principais

PEIXE À GREGA 16€

Filete de pescada frito, servido com o tradicional molho de legumes e tomate, acompanhado de pão de fermentação natural.

COXA DE PATO CONFIT 18€

Cozinhada lentamente em gordura, servida com molho de ameixa e vinho com gnocchi acompanhada de salada de beterraba com maçã e cebola.

Oferta Especial

Entrada + Prato Principal + Sobremesa
(incluindo as sobremesas do menu principal) por

28€

Starters

BEETROOT BORSCHT ON HOMEMADE FERMENTED BEET BASE 8€

Aromatic, clear beetroot broth made from naturally fermented beets, served with fried pastries filled with homemade sauerkraut and wild mushrooms.

KASHUBIAN-STYLE HERRING 8€

Herring marinated in a tomato sauce with dried and smoked plum, served on homemade sourdough bread.

Dessert

POPPY SEED CAKE WITH DRIED FRUIT 6€

Traditional poppy seed cake on a buttery crust, rich with dried fruit and festive aroma.

Main Courses

GREEK-STYLE FISH 16€

Fried hake fillet served with the classic vegetable-tomato sauce and homemade sourdough bread.

DUCK LEG CONFIT 18€

Slow-cooked in duck fat, served with a plum and wine sauce and gnocchi accompanied by beetroot, apple and onion salad.

Special Offer

Starter + Main Course + Dessert
(including desserts from the main menu) for

28€