



# MENU BIÔLI TRUS

## PRZYSTAWKI ZIMNE :

*Metka kaszubska z picklami kaszubskimi i grzankami*

*280 g / 24 zł*

*Carpaccio wołowe w aromacie truflowym z olejem z czosnku niedźwiedziego*

*150 g / 34 zł*

*Smazone sardele z tatarskim sosem i sałatką z kopru włoskiego*

*150 g / 29 zł*

*Śledź w kwaśnej śmietanie z plackiem ziemniaczanym*

*350 g / 28 zł*

## ZUPY :

*Kaszubska zupa rybna na kwaśniej śmietanie*

*300 ml / 29 zł*

*Zupa cebulowa z ciastkiem pecorino*

*300 ml / 26 zł*

*Zupa warzywna z klopsikami wieprzowymi i ziołami*

*300 ml / 20 zł*



## MENU BIŹLI TRUS

DANIA WŁAŚCIWE:

*Pierś z kurczaka w kurkowym sosie z grillowanymi grzybami*  
400g / 49 zł

*Salatka cesarska z kurczakiem*  
340g / 44 zł

*Burger wołowy z polskim cheddarem, frytki z sosami*  
450g / 48 zł

*Żebro wieprzowe glazurowane wiśniami z kukurydzą i fondantem ziemniaczanym*  
400g / 62 zł

*Miętus saute z surówką i frytkami*  
400g / 58 zł

*Pieczony makaron z sosem serowym i szpinakiem*  
350g / 42 zł

*Pierogi w rosole z ziołami i kwaśną śmietaną*  
480g (mięso- 40zł /ukraińskie- 36 zł /kapusta z grzybami- 38zł)

*Pieczony pstrąg tęczowy, masło ziołowe z polentą kukurydzianą*  
350g / 52 zł



# MENU BIÔLI TRUS

## DESERY :

*Szarlotka jabłkowo-rabarbarowa z lodami waniliowymi i bitą śmietaną*  
140g / 24 zł

*Kaszubska cytronszpajza z lodami limonkowymi*  
160g / 22 zł

*Pucharek lodowy z kukurydzą w karmelu i sosem anglaise*  
200g / 29 zł





# MENU BIŌLI TRUS

## MENU DZIECIĘCE :

*Rosół drobiowy*

*300ml / 18 zł*

*Panierowane połędwiczki z kurczaka, frytki*

*180g / 29 zł*

*Paluszki rybne, frytki*

*150g / 32 zł*

## D O D A T K I

*Frytki z sosami 200g / 15 zł*

*Talarki ziemniaczane z sosami 120g / 9 zł*

*Warzywa z wody 110g / 9 zł*

*Mix sałat z dresingiem 50g / 13 zł*

*Purée ziemniaczane 130g / 10 zł*

*Zestaw sosów 70g / 4 zł*

*Pieczycwo 110g / 6 zł*