



# MENU BIÔLI TRUS

NA PRZYWITANIE :

*Chleb z brązowym masłem i nasionami*

PRZYSTAWKI ZIMNE :

*Metka kaszubska z picklami kaszubskimi i grzankami*  
280 g / 28 zł

*Carpaccio wołowe w aromacie truflowym z olejem z czosnku niedźwiedziego*  
150 g / 36 zł

*Smażone sardele z tatarskim sosem i sałatką z kopru włoskiego*  
150 g / 27 zł

*Śledź w kwaśnej śmietanie z plackiem ziemniaczanym*  
350 g / 29 zł

Z U P Y :

*Kaszubska zupa rybna na kwaśniej śmietanie*  
300 ml / 32 zł

*Zupa cebulowa z ciastkiem pecorino*  
300 ml / 28 zł

*Zupa warzywna z klopsikami wieprzowymi i ziołami*  
300 ml / 24 zł



# MENU BIŹLI TRUS

DANIA WŁAŚCIWE:

*Pierś z kurczaka w kurkowym sosie z grillowanymi grzybami*  
400g / 54 zł

*Salatka cesarska z kurczakiem*  
340g / 44 zł

*Burger wołowy z polskim cheddarem, frytki z sosami*  
450g / 52 zł

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

*Filet z miętusa saute z surówką i frytkami*  
400g / 60 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 / 54 zł



# MENU BIÔLI TRUS

## DESERY :

*Szarlotka jabłkowo-rabarbarowa z lodami waniliowymi i bitą śmietaną*  
140g / 26 zł

*Kaszubska cytronszpajza z lodami limonkowymi*  
160g / 28 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 / 12 zł*

*Zestaw sosów 70g / 4 zł*

*Pieczycwo 110g / 6 zł*