

# PRZYSTAWKI

*Starters*



## **DUET ŚLEDZIOWY**

**29,-**

Zapytaj kelnera jaki w dniu dzisiejszym serwujemy zestaw  
*„Herring duo” Ask the waiter how we are serving the set today*

## **SMAŻONA WĄTRÓBKA**

**29,-**

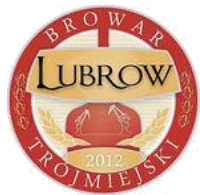
jabłko / cebula / majeranek / miód / chlebek własnego wypieku  
*Fried liver – apple / onion / marjoram / honey / home-made bread*

## **TATAR Z GĘSI**

**35,-**

przepiórcze żółtko / dodatki oliwa pietruszkowa, suszony pomidor,  
cebulka, ogórek  
*Goose tartar – quail egg yolk*





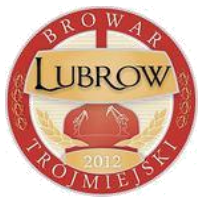
# ZUPY

*Soups*



- |   |             |
|---|-------------|
| <b>ROSÓŁ NA KASZUBSKIEJ GĘSI</b><br>z ręcznie robionym makaronem z deski<br><i>Goose consommé soup with homemade pasta</i>  | <b>15,-</b> |
| <b>ROSÓŁ NA KASZUBSKIEJ GĘSI</b><br>z pierożkami faszerowanymi gęsiną<br><i>Goose consommé soup with goose stuffed dumplings</i>  | <b>22,-</b> |
| <b>CZERNINA NA KASZUBSKIEJ GĘSI</b><br>z kluseczkami na słodko-kwaśno, suszoną śliwką oraz jabłkiem<br><i>„Czernina” soup, Goose bloody soup with sweet and sour dumplings, prune and apple</i>                   | <b>25,-</b> |
| <b>ŻUREK KASZUBSKI</b><br>na swojskim zakwasie z białą kielbasą, ziemniakami purée,<br>boczkiem i cebulką<br><i>Kashubian „Żurek” soup, ryemeal soup with white sausage, mashed potatoes,<br/>bacon and onion</i> | <b>19,-</b> |
| <b>BARSZCZ Z PASZTECIKIEM Z GĘSINĄ</b><br><i>goose borscht with goose meat pasty</i>  | <b>16,-</b> |
| <b>BARSZCZ Z PASZTECIKIEM Z KAPUSTA</b><br><i>borsch with cabbage pasty</i>   | <b>16,-</b> |





# DANIA GŁÓWNE

Main courses



## SZMUROWANA GĘSIA PIERŚ

58,-

gruszka / goździk / cynamon / sos żurawinowy / modra kapusta / kluseczki / sos maślany

*Goose stew breast served – pear / clove / cinnamon / cranberry sauce / red cabbage / dumplings / butter sauce*

## GĘSIE UDO PIECZONE

59,-

sos demi-glace / modra kapusta / młode ziemniaczki / maselko koperkowe/ karmelizowana marchewka

*Baked goose leg / demi sauce / served / rosemary / red cabbage / parsley dumplings / butter*

## KACZE UDO PIECZONE

49,-

puree jabłkowe / imbir / cointreau /kluseczki / mix sałat,

*Baked duck leg – ginger / puree apples/ dumplings/*

## PIERŚ Z KURCZAKA

39,-

pieczony ser camembert / karmelizowana gruszka / sos żurawinowy/ młode ziemniaczki z tymiankiem / mix sałat z malinowym vinegrette z pomidorkami koktajlowymi i rukolą

*chicken breast - roast cheese / caramelized pear / cranberry sauce / potatoes/ raspberry vinaigrette salad mix / rocket / cocktail tomatoes*

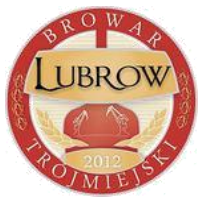
## GOŁONKO Z DZIKA

49,-

zasmażana młoda kapusta / ziemniaki z patelni z cebulką, świeżymi ziołami i boczkiem / sos własny / z dodatkiem suszonych grzybów i jałowca

*Wild boar knuckle / fried cabbage / baked potatoes with onion and bacon / sauce*





# DANIA GŁÓWNE

*Main courses*

## **POLIKI WOŁOWE**

**49,-**

buraki w sosie śmietanowym z kolorowym pieprzem/ kluseczki / pietruszka/ sos własny

*beetroot in cream sauce/ dumplings / parsley/ sauce*

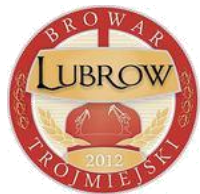
## **SCHABOWY STOLEMA Z KOŚCIĄ**

**39,-**

ziemniakami z wody / kapusta zasmażana, ogórek, cebulka

*Breaded pork chop - boiled potatoes / fried cabbage*





# PLACKI KASZUBSKIE

## PLACKI ZIEMNIACZANE ROSTI (TARTE NA DUŻYCH OCZKACH)

*Kashubian potato pancakes*

### Z SZMUROWANĄ GĘSIĄ PIERSIĄ

42,-

sos żurawinowy / mix sałat z musztardowo-miodowym vinegrette

*Stew goose breast - cranberry sauce / salad-mix / mustard – honey vinaigrette*

### Z SOSEM BOROWIKOWYM

38,-

mix sałat z musztardowo-miodowym vinegrette

*Boletus sauce – salad-mix / mustard – honey vinaigrette*

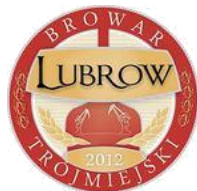
### Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

33,-

mix sałat z musztardowo-miodowym vinaigrette

*Sour cream – salad-mix / mustard – honey vinaigrette*





# RYBY

*Fish*

**PSTRĄG ŁOSOSIOWY PIECZONY** **49,-**

z dodatkiem świeżych ziół / sos jogurtowo cytrynowy/ młode ziemniaki / makaroniki z cukinii z sosem sezamowym

*Roasted salmon trout with fresh herbs, , potatoes*

**SANDACZ PIECZONY Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI** **49,-**

z koprem włoskim, sosem limonkowo-cytrynowym i młodymi ziemniaczkami

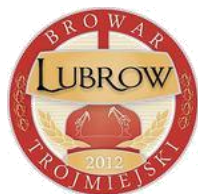
*Zander served with roasted almonds with lemon sauce and potatoes*

**ŚLEDZIK W ŚMIETANIE Z JABŁUSZKIEM I CEBULKĄ** **38,-**

młode ziemniaczki / śmietana ze szczypiorkiem / surówka z młodej kapusty

*Herring in cream / potatos / cabbage salad*





# SAŁATY

*Salads*

## **MIX SAŁAT Z PÓŁGĘSKIEM**

**38,-**

wędzonym na zimno, podany z marynowaną śliwką w piwie, gruszką, orzechami i malinowo-musztardowym sosem vinegrette  
*Smoked breast goose with salad-mix served with marinated plum in beer, pear, nuts and roseberry-mustard vinaigrette sauce*

## **MIX SAŁAT Z PIECZONYM KOZIM SEREM**

**38,-**

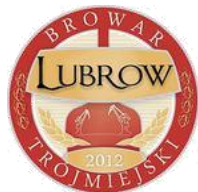
karmelizowane orzechy/ marynowana gruszka, arbuz /sosem musztardowo-miodowym  
*Salad-mix with roasted goat cheese served with nuts, marinated pear, watermelon and mustard-honey sauce*

## **SAŁATKA WEGE**

**38,-**

Mix sałat / orzechy nerkowca/ melon/ rukola/ spaghetti z cukinii / sos miodowo-sezamowy  
*Salad-mix with nuts, , melon , rucola, sesame-honey sauce*





# PIEROGI

*Dumplings*

**z gęsiną w sosie żurawinowym** **37,-**

*Goose dumplings in a cranberry sauce*

**z mięsem w sosie borowikowym** **36,-**

*Meat dumplings in mushroom sauce*

**z mięsem i okrasą** **34,-**

*Meat dumplings served with lard*

**ruskie z okrasą** **29,-**

*Russian dumplings served with lard*

**z bobem na masełku czosnkowym** **36,-**

*Dumplings filled with broad bean served with an onion butter*

**z jagodami podane na musie waniliowym** **34,-**

*Dumplings filled with blueberries served on vanilla mousse*

**PIEROGOMANIA** **55,-**

w nowej odsłonie: cztery rodzaje pierogów, podane z kapustą zasmażaną i barszczem

*Four types of dumplings, served with fried cabbage and borscht*







# DANIA DLA DZIECI

*Menu for children*

## **FRYKADELKI Z KURCZAKA**

**25,-**

podane z surówką z marchewki i frytkami

*Crispy fried chicken tenders served with carrot salad and chips*

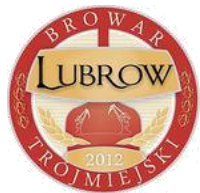
## **RACUCHY Z JABŁKIEM**

**25,-**

podane z malinowym musem

*Apple pancakes served with raspberry mousse*





# DESERY

*Desserts*



## **BEZOWE WZGÓRZE** **19,-**

podane z kremem z serka mascarpone, bitą śmietaną, bezą, musem malinowym i karmelizowanymi orzechami

*Meringue served with mascarpone cream, whipped cream, meringue, raspberry mousse and caramelized nuts*

## **BEZY NA TRZY SPOSOBY** **25,-**

podane z serkiem mascarpone/ malinami / marakują/ czekoladą

*meringue served with mascarpone cheese and white chocolate and one of three additives: maracuja, raspberries or with orange jam*

## **SZARLOTKA** **19,-**

lody waniliowe / bita śmietana / mus jogurtowy – malina, mango ,

*Apple pie and scoop of homeade ice cream.\*

## **LODY PIWNE** **25,-**

własnej roboty, z orzechami i bezą, podane z sosem karmelowo-piwnym, z nutką kardamonu i skórki pomarańczowej z bitą śmietaną

*Homemade beer ice creams with nuts and meringue, served with caramel-beer sauce, a hint of cardamom and orange peel with whipped cream*

## **LODY Z OWOCAMI** **19,-**

z musem malinowym i bitą śmietaną

*Ice cream with fruits, raspberry mousse and whipped cream*



# NAPOJE CIEPŁE

---



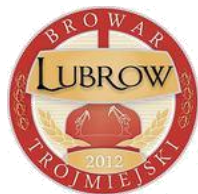
## KAWY *Coffees*

<b>Espresso</b> <i>Espresso</i>	<b>10.00</b>
<b>Espresso doppio</b> <i>Espresso doppio</i>	<b>15.00</b>
<b>Kawa czarna</b> <i>Coffee black</i>	<b>12.00</b>
<b>Kawa biała</b> <i>Coffee with milk</i>	<b>12.00</b>
<b>Cappuccino</b> <i>Cappuccino</i>	<b>13.00</b>
<b>Cafe latte macchiato</b> <i>Cafe latte macchiato</i>	<b>14.00</b>

## HERBATY *Teas*

<b>Czarna</b> <i>Black tea</i>	<b>10.00</b>
<b>Zielona</b> <i>Green tea</i>	<b>10.00</b>
<b>Miętowa</b> <i>Mint tea</i>	<b>10.00</b>
<b>Zielona z miętą</b> <i>Green mint tea</i>	<b>10.00</b>
<b>Zielona z dodatkiem egzotycznych owoców</b> <i>Green tea with the addition of exotic fruits</i>	<b>10.00</b>
<b>Owocowa</b> <i>Fruit tea</i>	<b>10.00</b>
<b>Earl grey</b> <i>Earl-grey tea</i>	<b>10.00</b>
<b>Rooibos Vanilla</b>	<b>10.00</b>
<b>BIO ORGANIC Jaśminowa</b> <i>Jasmine tea</i>	<b>12.00</b>
<b>Czekolada z bitą śmietaną</b> <i>Hot chocolate served with whipped cream</i>	<b>20.00</b>
<b>Piwo grzane z miodem, pomarańczą i goździkami</b> <i>Mulled beer</i>	<b>17.00</b>
<b>Wino grzane z miodem, pomarańczą i goździkami</b> <i>Mulled wine</i>	<b>25.00</b>
<b>Herbata rozgrzewająca z malinami, miodem i imbirem</b>	<b>20.00</b>
<i>Raspberries, honey and ginger winter tea</i>	
<b>Herbata rozgrzewająca z pomarańczą, goździkami i miodem</b>	<b>20.00</b>
<i>Orange, cloves and honey winter tea</i>	





## NAPOJE ZIMNE

### NAPOJE GAZOWANE – 0,2L – 9.00 / 0,5L – 14.00

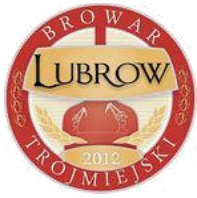
Pepsi  
Pepsi Max  
7 Up  
Mirinda  
Schweppes

### NAPOJE NIEGAZOWANE – 0,2L – 7,50

Sok jabłkowy *Apple juice*  
Sok pomarańczowy *Orange juice*  
Sok grejpfrutowy *Grapefruit juice*  
Sok z czarnej porzeczki *Blackcurrant juice*  
Sok pomidorowy *Tomato juice*

Lipton Lemon 0,2l	9.00
Lipton Peach 0,2l	9.00
Kompot 0,25l <i>Compote</i>	8.00
Dzbanek kompotu 1l <i>Jug of compote</i>	20.00
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy lub grejpfruta 0,3l <i>Fresh orange juice or fresh grapefruit juice</i>	18.00
Woda Cisowianka gazowana / niegazowana 0,3l	7.00
Woda Cisowianka gazowana / niegazowana / Perlage 0,7l <i>Sparkling/ steel water</i>	13.00





# ***POLECAMY***

## **Zupa**

***Krem z dyni*** **22zł**  
***podany z mleczkiem kokosowym i prażonymi  
migdałami***

## **Danie główne**

***Żeberka wołowe*** **59zł**  
***sos własny/ papryczka chili / cebula/ czosnek/  
pomidory / frytki z batatów lub ziemniaczki z  
wody / kapusta zasmażana***

***Zrazy wołowe*** **52zł**  
***sos borowikowy / młode ziemniaczki / buraczki  
zasmażane / ogórek kiszony / cebulka***