

PRZYSTAWKI

Starters

TATAR Z GĘSI

39,-

przepiórcze żółtko / dodatki oliwa pietruszkowa /suszony pomidor,
cebulka/ ogórek / pesto pietruszkowe

Goose tartar – quail egg yolk

DUET ŚLEDZIOWY

29,-

Zapytaj kelnera jaki w dniu dzisiejszym serwujemy zestaw

„Herring duo” Ask the waiter how we are serving the set today





ZUPY

Soups

- | | |
|---|-------------|
| ROSÓŁ NA KASZUBSKIEJ GĘSI
z ręcznie robionym makaronem z deski
<i>Goose consomme soup with homemade pasta</i> | 18,- |
| ROSÓŁ NA KASZUBSKIEJ GĘSI
z pierożkami faszerowanymi gęsiną
<i>Goose consomme soup with goose stuffed dumplings</i> | 27,- |
| CZERNINA NA KASZUBSKIEJ GĘSI
z kluseczkami na słodko-kwaśno, suszoną śliwką oraz jabłkiem
<i>„Czernina” soup, Goose bloody soup with sweet and sour dumplings, prune and apple</i> | 29,- |
| ŻUREK KASZUBSKI
na swojskim zakwasie z białą kiełbasą, ziemniakami purée,
boczkiem i cebulką
<i>Kashubian „Żurek” soup, ryemeal soup with white sausage, mashed potatoes,
bacon and onion</i> | 22,- |



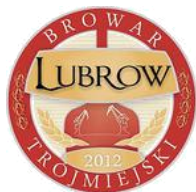


ZUPY

Soups

KREM Z DYNI prażone pestki dyni / chili / oliwa dyniowa , <i>Pumpkin cream</i>	25,-
BARSZCZ Z PASZTECIKIEM Z GĘSINĄ <i>goose borscht with goose meat pasty</i>	25,-
BARSZCZ Z PASZTECIKIEM Z KAPUSTA <i>borsch with cabbage pasty</i>	22,-
GULASZ Z GĘSINY mięso gęsie / żołądki gęsie / warzywa / pieczywo <i>Goose stew</i>	39,-





DANIA GŁÓWNE

Main courses

SZMUROWANA GĘSIA PIERŚ **62,-**

gruszka / goździk / cynamon / sos żurawinowy / modra kapusta / kluseczki / sos maślany
Goose stew breast served – pear / clove / cinnamon / cranberry sauce / red cabbage / dumplings / butter sauce

SZMUROWANA GĘSIA PIERŚ **63,-**

kopytka / jarmuż/ okrasa brukselka/ sos winny ze śliwką i miodem
Goose stew breast served / dumplings / kale/ brussels sprouts/ wine sauce with plum and honey

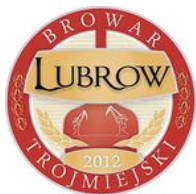
KONFITOWANA NOGA Z GĘSI **64,-**

powidła z czerwonej cebuli / tymiankowe puree / sos / brukselka / boczek
confit goose leg

GOLONKO Z DZIKA **58,-**

sous -vide / 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

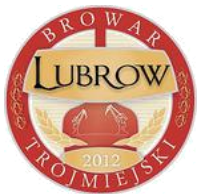
- POLIKI WOŁOWE** **55,-**
buraki w sosie śmietanowym z kolorowym pieprzem/ kluseczki / pietruszka/ sos własny
beetroot in cream sauce/ dumplings / parsley/ sauce
- ŻEBERKA WOŁOWE** **59,-**
w sosie słodko pikantnym / kapusta zasmażana/ ziemniaki z wody/ ogórek/ cebula
sweet and spicy sauce/ fried cabbage / potatoes out of water
- SCHABOWY STOLEMA Z KOŚCIĄ** **43,-**
ziemniakami z wody / kapusta zasmażana, ogórek, cebulka
Breaded pork chop - boiled potatoes / fried cabbage

RYBA

Fish

- SANDACZ PIECZONY Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI** **55,-**
z koprem włoskim, sosem limonkowo-cytrynowym i ziemniaczkami oraz masełkiem pietruszkowym
Zander served with roasted almonds with lemon sauce and potatoes





PLACKI KASZUBSKIE

PLACKI ZIEMNIACZANE ROSTI (TARTE NA DUŻYCH OCZKACH)

Kashubian potato pancakes

- | | |
|---|-------------|
| Z GULASZEM Z GĘSINY I ŻOŁĄDKÓW GĘSICH
sałatka z ogórka / ćwikła / cebulka
<i>with goose and goose stew</i> | 48,- |
| Z SOSEM BOROWIKOWYM
mix sałat z musztardowo-miodowym vinegrette
<i>Boletus sauce – salad-mix / mustard – honey vinaigrette</i> | 44,- |
| Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I SZCZYPIORKIEM
mix sałat z musztardowo-miodowym vinaigrette
<i>Sour cream – salad-mix / mustard – honey vinaigrette</i> | 37,- |





SAŁATY

Salads

MIX SAŁAT Z PÓŁGĘSKIEM

42,-

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

42,-

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



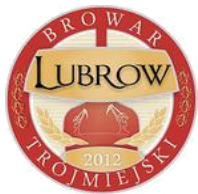


PIEROGI

Dumplings

z gęsiną w sosie żurawinowym <i>Goose dumplings in a cranberry sauce</i>	38,-
z gęsiną i okrasą <i>Goose dumplings with lard</i>	38,-
z gęsiną w sosie borowikowym <i>Goose dumplings in mushroom sauce</i>	38,-
z mięsem w sosie borowikowym <i>Meat dumplings in mushroom sauce</i>	42,-
z mięsem i okrasą <i>Meat dumplings served with lard</i>	35,-
ruskie z okrasą <i>Russian dumplings served with lard</i>	34,-
z bobem na masełku czosnkowym <i>Dumplings filled with broad bean served with an onion butter</i>	38,-
z jagodami podane na musie waniliowym <i>Dumplings filled with blueberries served on vanilla mousse</i>	38,-





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

KOPYTKA

25,-

cynamon / cukier / masło / bita śmietana

Potato dumpling with cinnamon



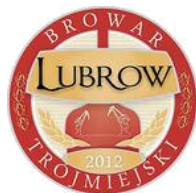


DESERY

Desserts

- TORCIK CYTRYNOWY** **19,-**
z musem cytrynowym i bitą śmietaną ,
*lemon cake *
- 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** **22,-**
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*





NAPOJE CIEPŁE



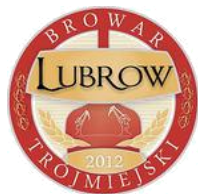
KAWY *Coffees*

Espresso <i>Espresso</i>	12.00
Espresso doppio <i>Espresso doppio</i>	16.00
Kawa czarna <i>Coffee black</i>	12.00
Kawa biała <i>Coffee with milk</i>	12.00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	13.00
Cafe latte macchiato <i>Cafe latte macchiato</i>	14.00

HERBATY *Teas*

Czarna <i>Black tea</i>	12.00
Zielona <i>Green tea</i>	12.00
Miętowa <i>Mint tea</i>	12.00
Zielona z miętą <i>Green mint tea</i>	12.00
Zielona z dodatkiem egzotycznych owoców <i>Green tea with the addition of exotic fruits</i>	12.00
Owocowa <i>Fruit tea</i>	12.00
Earl grey <i>Earl-grey tea</i>	12.00
Rooibos Vanilla	12.00
BIO ORGANIC Jaśminowa <i>Jasmine tea</i>	12.00
Czekolada z bitą śmietaną <i>Hot chocolate served with whipped cream</i>	25.00
Piwo grzane z miodem, pomarańczą i goździkami <i>Mulled beer</i>	19.00
Wino grzane z miodem, pomarańczą i goździkami <i>Mulled wine</i>	25.00
Herbata rozgrzewająca z malinami, miodem i imbirem, pomarańczą <i>Raspberries, honey and ginger, orange winter tea</i>	25.00
Herbata rozgrzewająca z pomarańczą, goździkami i miodem <i>Orange, cloves and honey winter tea</i>	25.00





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 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

