

DZIŚ POLECAMY



PRAWDZIWE HOLENDERSKIE MATJASY!

MATJAS Z CEBULKĄ W OLEJU

Delikatesowy dziewiczy śledzik; cebulka szalotka;
chleb i masło (190g)

19 zł

MATJAS W ŚMIETANIE Z JABŁKIEM

Delikatesowy dziewiczy śledzik; śmietana; jabłka;
chleb i masło (190g)

19 zł

MATJAS W SOSIE Z KAPARAMI

Matjas, sos majonezowy z kaparami i suszonymi
pomidorami, różowy pieprz, rukiew wodna,
chleb i masło (190g)

39 zł

MATJAS NA 3 SPOSOBY

Delikatesowy dziewiczy śledzik w trzech autorskich
wariantach przygotowanych przez szefa kuchni,
chleb i masło (145g)

39 zł

DANIA SEZONOWE

PIEROGI RUSKIE

Pierogi ruskie; okrasa z boczku; surówka
z białej kapusty (450g)

39 zł

PIEROGI Z ŁOSOSIEM I WĘDZONYM HALIBUTEM

Pierogi z łososiem i wędzonym halibutem; okrasa z boczku;
kiszona kapusta (230g)

39 zł

SALATKA Z KREWETKAMI

Roszpinka; kielki fasoli mung; świeży ogórek; mango;
krewetki; szczypiorek; orzeszki ziemne; dressing z
orzeszków ziemnych (300g)

59 zł

PRZEKĄSKI

PAPRYKARZ Z PIECZYWEM

Paprykarz z dorszem; ogórek konserwowy;
pieczywo; masło (190g)

16 zł

MASEŁKO ŚLEDZIOWE Z PIECZYWEM

Puszyste, świeże masło z prawdziwymi
holenderskimi matjasami
przyprawy i zioła; pieczywo; (100g)

18 zł

TATAR Z ŁOSOSIA

Tatar z łososia, ogórek konserwowy, cebula szalotka,
sos musztardowo-miodowy, kapary (100g)

39 zł

PIWO

Z BECZKI

0,5l - 18 zł

0,33l - 12 zł



ROWING JACK (IPA)

BAŁTYCKI DZIAD PILS

ZŁOTE LWY (lager)

KOŹLAK (ciemny bock)



PSZENICZNAK

BUTELKOWE

0,5l - 19 zł



BAŁTYCKI DZIAD PILS

BAŁTYCKI DZIAD WEIZEN

BAŁTYCKI DZIAD BEZALKOHOŁOWE

BAŁTYCKI DZIAD STOUT

BEZALKOHOŁOWE IPA



AMBER DYNIOWE

AMBER MIÓD-IMBIR

MARANGO

(JASNE PIWO Z DODATKIEM SOKU Z MANGO I MARAKUT)



ZAMÓWIENIA Z KUCHNI PRZYJMOWANE SĄ:

OD 13:00 DO 21.00 (OD PONIEDZIAŁKU DO CZWARTKU ORAZ W NIEDZIELĘ)

OD 13 DO 22.00 (PIĄTKI, SOBOTY)

PRZYSTAWKI I ZUPY

PRZYSTAWKI

FIRMOWA MEDUZA lub ZESTAW

„LORNETA I MEDUZA”

Galaretkę z nóżek wieprzowych i golonki z octem i cytryną (80g).

super cena: w zestawie „z lornetą” plus 2 x 30 g wódki

12 zł / 22 zł

MAŁY TATAREK WOŁOWY lub ZESTAW

„LORNETA I TATAREK”

Tatar według autorskiego przepisu naszego szefa kuchni, finalnie przyprawiony; z kaparami, grzybkami, ogórkiem

konserwowym, jajkiem przepiórczym; chipsem z

parmezanu i zielonym chrustem (80 g);

super cena: w zestawie „z lornetą” plus 2 x 30 g wódki

29 zł / 39 zł

CAMEMBERT Z DYNIA

Zapiekany camembert na puree z dyni; rozmaryn;

konfiturą owocową; pestki dyni; grzanka (170 g)

29 zł

ŚLEDZIKI PO SKANDYNAWSKU

Zestaw degustacyjny śledzi po skandynawsku: śledzik curry-mayo; śledzik w zalewie z sherry; śledzik korzenny;

pieczywo i masło (145g)

39 zł

ŚLEDZIK CURRY-MAYO

Śledzik w sosie majonezowym z curry i cebulką (190g);

chleb i masło

29 zł

DESKA SERÓW LOKALNYCH

ZE STATKIEWICZÓWKI

Deska serów z manufaktury w Swołowie

(10 litrów mleka na ok. 1 kg sera); oliwki, świeże owoce,

orzechy, wytrawne domowe konfitury (150 g / 300 g)

49 zł / 79 zł

**DO DESKI SERÓW DOMÓW
KARAFKĘ WINA DOMU ZA 39 zł**

PRZYSTAWKI WEGAŃSKIE

PIECZARKI Z PIECA NADZIEWANE SERAMI WEGAŃSKIMI

Pieczarki (6 sztuk) faszerowane serami wegańskimi (cheddar, mozzarella i gouda) z gruzińską sałatką czaszusuli z boczniaka, pomidorów, papryki i cebuli; przyprawy gruzińskie (300 g)

39 zł

DESKA SERÓW WEGAŃSKICH

Deska serów wegańskich (ser typu gouda, cheddar, mozzarella, feta); oliwki; domowa konfitura

39 zł

ZUPY

WEGAŃSKA ZUPA-KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

Zupa z pieczonych świeżych pomidorów z dodatkiem imbiru i grzanek oraz śmietany wegańskiej

lub tradycyjnej (310 ml)

35 zł

ZUPA CEBULOWA NA BIAŁYM WINIE Z SEREM GRUYÈRE

Intensywna zupa z karmelizowanej cebuli na długo gotowanym bulionie wołowo-drobiowym i białym winie (320 ml) z serową grzanką

39 zł

ZUPA RYBNA CASUELA

Kremowa zupa rybna rodem z Ameryki Południowej; robiona na esencjonalnym rybno-warzywnym wywarze; z dodatkiem pomidorów, filetów z białej ryby, limonki oraz świeżej kolendry (320 ml); pieczywo

39 zł

ZUPA RYBNA CASUELA Z KREWETKAMI

Kremowa zupa rybna Casuela (320ml) + krewetki (35g)

49 zł

DANIA GŁÓWNE

DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

SANDACZ Z PIECA

Filet z sandacza w sosie porowo-śmietanowym z opiekаныmi ziemniaczkami; sałatka ze świeżych warzyw (380 g)

59 zł

HALIBUT ZAPIEKANY W SOSIE SEROWYM

Halibut zapiekany w sosie serowym z kalafiozem; mini ziemniaki z chorizo i rukiew wodna (380g)

69 zł

NASZE FLAGOWE DANIE

FISHBURGER USTECKI

Bułka typu brioche, panierowany dorsz, boczek, siekana marchew i kapusta, pikantny domowy sos z wędzonej papryki; frytki (380g)

69 zł

MAKARON Z KREWETKAMI

Makaron spaghetti z krewetkami, chilli, pietruszką i parmezanem (500 g)

Solo

W zestawie z kieliszkiem wina
sauvignon blanc

59 zł

69 zł

FILET Z ŁOSOSIA Z PIECA

Łosoś z pieca, ragu z ciecierzycy z warzywami, grillowany ser halloumi, chrupiące ziemniaczki (380g)

69 zł

NASZE FLAGOWE DANIE

FISH AND CHIPS

Klasyczne FISH AND CHIPS: chrupiący filet z dorsza w lekkiej piwnej tempurze; frytki z ćwiartek ziemniaków, puree z groszku, domowy sos tatarski, sałatka ze świeżych warzyw z sosem (450 g)

89 zł

DANIA MIĘSNE

STRIPSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI

Domowej roboty stripsy z kurczaka, frytki z ćwiartek ziemniaków, surówka z marchewki (275g)

42 zł

SAŁATKA OBIADOWA CEZAR Z GRZANKAMI

Duża obiadowa porcja słynnej sałatki: sałata rzymska, kurczak, grzanki, chrupiący boczek, parmezan i sos z anchovies (290 g)

59 zł

KOTLET SCHABOWY

Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i zasmażaną kapustą z masłem z konfitowanym czosnkiem (450g)

49 zł

NASZE FLAGOWE DANIE

CHRUPIĄCY PLACEK ZIEMNIACZANY Z GULASZEM

Placek z chrupiącymi brzegami; z gęstym, wołowym, długo gotowanym gulaszem w ciemnym sosie, śmietana; trzy kolorowe surówki (450 g)

49 zł

KOPYTKA Z GULASZEM

Kopytka ziemniaczane z gulaszem wołowym i ogórkiem kiszonym (350g)

49 zł

KACZKA W SOSIE WŁASNYM

Dwa pieczone udka z młodych kaczek we własnym sosie, pieczone ziemniaczki, czerwona kapusta, puree z dyni (470 g)

79 zł

DANIA GŁÓWNE

DANIA WEGAŃSKIE

PIECZONY BATAT

Z CHILLI CON "CARNE"

Pieczony słodki ziemniak z chilli con "carne" (na bazie roślinnego odpowiednika mięsa mielonego; z fasolą i kukurydzą oraz sosem pomidorowym); wegański ser; salsa fresca; guacamole; roślinna śmietana (290g)

49 zł

SAŁATKA Z TOFU I MANGO

Roszonka; tofu; mango; awokado; szczypior; kiełki fasoli; orzeszki ziemne; dressing z orzeszków i ziemnych i mango sos, grzanki zielone (300g)

49 zł

WEGAŃSKI PLACEK ZIEMNIACZANY Z GRZYBOWYM GULASZEM

Placek ziemniaczany z chrupiącymi brzegami, podany z kwaśną roślinną śmietaną i gruzińskim gulaszem

CZASZUSZULI grzybów, pomidorów i papryki; trzy wegańskie surówki (410g)

49 zł

Pozostałe wegańskie pozycje (dodatki, desery, przystawki) w innych sekcjach menu są oznaczone kolorem zielonym.

KUCHNIA GRUZIŃSKA



GRUZIŃSKIE WYPIEKI

GRUZIŃSKA PIZZA

Nadziewany placek (sery typu twarogowego i sulguni) z czosnkiem i koperkiem; gruziński domowy sos typu salsa (500 g)

39 zł

CHACZAPURI ADŻARSKIE

Słynny podłużny placek; sery typu twarogowego i sulguni; jajko z płynnym żółtkiem; masło; domowy sos typu salsa (380 g)

49 zł

CHACZAPURI CARSKIE

Gruziniński nadziewany placek: sery typu twarogowego i sulguni; ser gouda; gruziński domowy sos typu salsa (550 g)

45 zł

KUBDARI

Placek faszerowany mielonym mięsem wołowo-wieprzowym; przyprawy (uccho suneli z kozieradką); sos salsa; (410 g)

49 zł

PIEROŻKI CHINKALI

4 sztuki gruzińskich pierożków chinkali wypełnionych farszem mięsnym (wieprzowo-wołowym) i bulionem; kolendra (300g)

49 zł

TALERZ OBIADOWY „KEBABI NA PATYKU”

Talerz z gruzińskim kebabem: kotlet mielony z mięsa wołowo-wieprzowego z papryką, cebulą, czosnkiem, kolendrą i gruzińskimi przyprawami; opiekane ziemniaczki; intensywny sos czosnkowy oraz sos salsa; sałatka ze świeżych warzyw (450 g)

59 zł

DODATKI I DESERY

DODATKI

PIECZYWO PIECZONE LUB ODPIEKANE NA MIEJSCU

(85 g)

9 zł

ZESTAW SURÓWEK

Biała kapusta, buraczki, marchewka lub zestaw trzech domowych surówek wegańskich (160 g)

16 zł

DOMOWE SOSY

Sosy wegańskie: pikantny sos sriracha-mayo; sos truflowy; czerwona gruzińska salsa

Sosy tradycyjne (niewegańskie): intensywny gruziński sos czosnkowo majonezowy

6 zł

MASEŁKA SMAKOWE

TRADYCYJNE LUB WEGAŃSKIE

Smaki do wyboru: klasyczne; czarna sól KALA NAMAK / ziołowe / wegańskie (15 g)

6 zł

FRYTKI LUB ZIEMNIAKI

Do wyboru: frytki z ćwiartek ziemniaków lub ćwiartki ziemniaków opiekane w piecu (300 g)

19 zł

FRYTKI Z BATATÓW

(300 g)

24 zł

DESERY

MUS Z BIAŁEJ CZEKOŁADY

Mus z białej czekolady z kremem cytrynowym, pistacjowym i kruszonymi pistacjami (80g)

19 zł

CIASTO CZEKOŁADOWE "FUDGE"

Ciasto z prawdziwej czekolady; gałka lodów; sos waniliowy (180g)

29 zł

BIRRAMISU NA CIEMNYM PIWIE

Piwna wersja włoskiego deseru z ciemnym piwem, kremem śmietankowym, musem malinowym i świeżymi malinami (150 g)

29 zł

APPLE CRUMBLE: SZARLOTKA Z WYSP

Gorąca szarlotka w kokilku z pieca; z maslaną kruszonką, gałką lodów i sosem z dodatkiem wanilii BOURBON (185 g)

29 zł

WEGAŃSKA TARTA ORZECHOWA

Tarta z orzechów pekan; sorbet pomarańczowy; krem chantilly na wegańskiej śmietanie

29 zł

DESER LODOWY / DESER LODOWY Z LIKIEREM

2 gałki lodów (smaki: śmietankowy, czekoladowy, jogurtowo-porceczkowy), bita śmietana, sos/ likier (200g)

25 zł / 29 zł

INFORMACJA O ALERGENACH

Z UWAGI NA MOŻLIWOŚĆ KRZYŻOWEGO KONTAKTU SKŁADNIKÓW W NASZEJ KUCHNI, NIE JESTEŚMY W STANIE CAŁKOWICIE WYKLUCZYĆ OBECNOŚCI ALERGENÓW W SERWOWANYCH POTRAWACH.

OSOBOM Z SILNYMI ALERGIAMI POKARMOWYMI ZALECAMY SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ I - W RAZIE WĄTPLIWOŚCI - POWSTRZYMANIE SIĘ OD ZAMAWIANIA DAŃ.

SZCZEGÓŁOWA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI



PRAWDZIWE JEDZENIE

NAPOJE BEZALKOHOLOWE I ALKOHOLOWE

NAPOJE GORĄCE

KAWA

Espresso (30 ml)	9 zł
Espresso doppio (60ml)	16 zł
Czarna kawa (120 ml)	12 zł
Cappuccino (120 ml)	16 zł
Latte Macchiato (180 ml)	18 zł

HERBATA



Herbata czarna	12 zł
Herbata EARL GREY	12 zł
Herbata zielona	12 zł
Herbata miętowa	12 zł
Herbata malinowa	12 zł
Herbata rozgrzewająca	18 zł
(z różnymi dodatkami - zapytaj kelnera)	
Herbata rozgrzewająca z "prądem"	25 zł
(herbata + dowolna nalewka 30 ml)	

GORĄCA CZEKOLADA

Czekolada ciemna (120 ml)	12 zł
Czekolada biała (120 ml)	12 zł

NAPOJE ZIMNE

SZKLANKI / KARAFKI

Woda niegaz./gaz. (200 ml)	3,50 zł
Woda niegaz./gaz. (750 ml)	9,50 zł
Sok jabłko/pomarańcza (200 ml)	6 zł
Sok jabłko/pomarańcza (750 ml)	18 zł
Sok jabłko/pomarańcza (2l)	29 zł
Lemoniada cytrusowa (0,7l)	24 zł
Lemoniada rabarbarowa (0,7l)	24 zł
Lemoniada cytrusowa (1,3l)	29 zł
Lemoniada rabarbarowa (1,3l)	29 zł

BUTELKI

Coca cola (250 ml)	9 zł
Coca cola zero (250 ml)	9 zł
Fanta (250 ml)	9 zł
Sprite (250 ml)	9 zł
Fuze tea (250 ml)	9 zł
Kombucha	18 zł
(różne smaki zapytaj kelnera)	

PIWO, CYDR, FRIZZANTE

PIWO



Piwo lane 0,33l	12 zł
Piwo lane 0,5l	18 zł
Piwo butelkowe 0,5l	19 zł

CYDR

Cydr jabłkowy 0,18l	9 zł
Cydr jabłkowy 0,75l	25 zł
Cydr gruszkowy 0,18l	9 zł
Cydr gruszkowy 0,75l	25 zł
Fizzante 0,18l	12 zł
Frizzante 0,75l	29 zł

ZESTAW DEGUSTACYJNY PIWA	25 zł
ZAPYTAJ KELNERA O RODZAJE (3 X 180 ml)	

DZBANEK PIWA	66 zł
(1,85l; dowolne piwo lane)	49 zł

ZESTAW DEGUSTACYJNY "BĄBELKÓW"	30 zł
(3 x 180 ml: cydr gruszkowy, cydr jabłkowy, frizzante)	25 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE

WINO

WINO DOMU

Kieliszek 0,18l

Karafka 0,75l



19 zł



59 zł

Czerwone wytrawne

Czerwone półwytrawne

Białe wytrawne

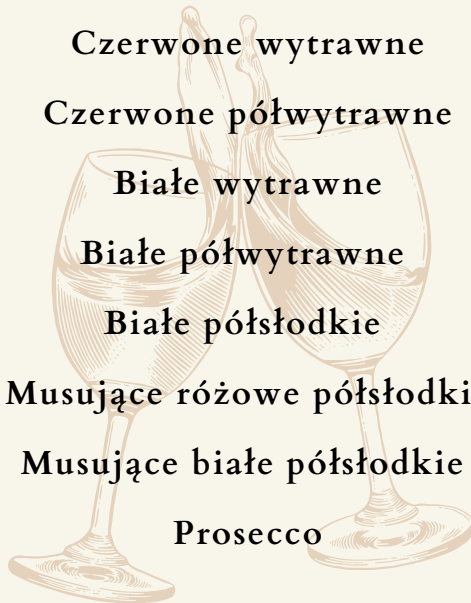
Białe półwytrawne

Białe półsłodkie

Musujące różowe półsłodkie

Musujące białe półsłodkie

Prosecco



WINA BUTELKOWE - ZAPYTAJ
KELNERA O KARTĘ WIN

NALEWKI (30 ML)

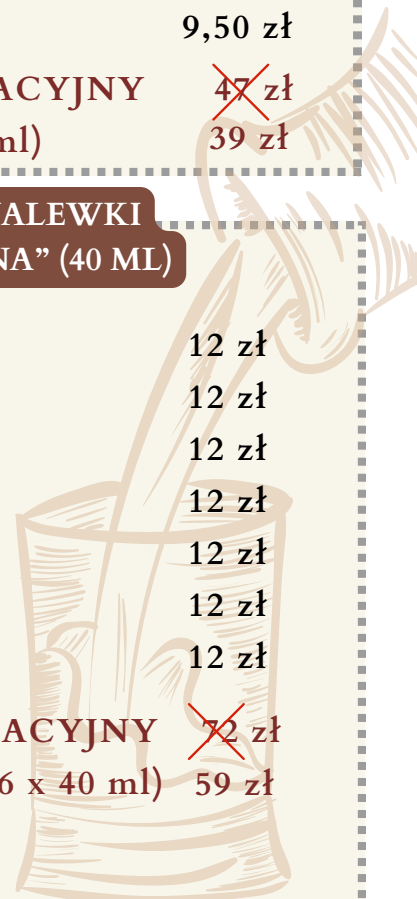
Malinówka	9,50 zł
Mirabelkówka	9,50 zł
Pigwówka	9,50 zł
Smorodinówka	9,50 zł
Wiśniówka	9,50 zł
Tarninówka	9,50 zł
Dereniówka	9,50 zł

ZESTAW DEGUSTACYJNY ~~47 zł~~
NALEWEK (5 x 30 ml) 39 zł

WÓDKI I NALEWKI "KLASZTORNA" (40 ML)

Czysta	12 zł
Rzemieśnicza	12 zł
Słony karmel	12 zł
Pigwówka	12 zł
Cytrynówka	12 zł
Porterówka	12 zł
Deserówka	12 zł

ZESTAW DEGUSTACYJNY ~~72 zł~~
"KLASZTORNA" (6 x 40 ml) 59 zł



WÓDKI I OKOWITY Z LOKALNEJ GORZELNI "PODOLE WIELKIE"

Okowita to tradycyjny, rzemieślniczy destylat – powstaje z zacieru zbożowego lub owocowego i, w przeciwieństwie do wódki – nie jest filtrowana ani rozcieńczana do neutralnego smaku.

Dzięki temu zachowuje wyrazisty aromat i charakter surowca, z którego powstała.

W naszej ofercie znajdziesz okowity z pomorskiej gorzelni Podole Wielkie. Serwujemy je w temperaturze pokojowej, ponieważ tak najlepiej smakują.

Zapytaj kelnera o dostępne rodzaje wódek i okowit!

cena za 30 ml – od 19,50 zł



NAPOJE ALKOHOLOWE

WINO

WINO DOMU

Kieliszek 0,18l

Karafka 0,75l



19 zł



59 zł

Czerwone wytrawne

Czerwone półwytrawne

Białe wytrawne

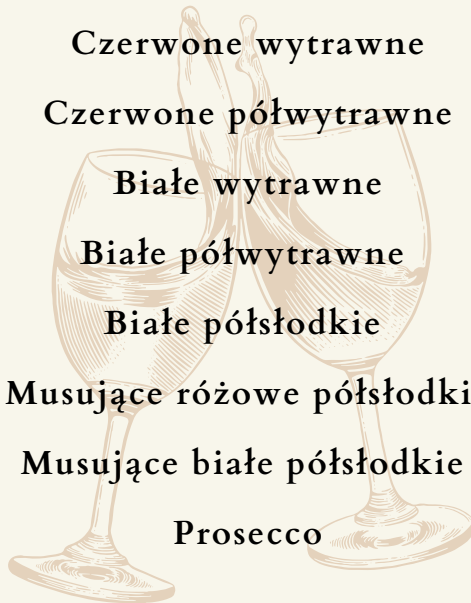
Białe półwytrawne

Białe półsłodkie

Musujące różowe półsłodkie

Musujące białe półsłodkie

Prosecco



WINA BUTELKOWE - ZAPYTAJ
KELNERA O KARTĘ WIN

NALEWKI (30 ML)

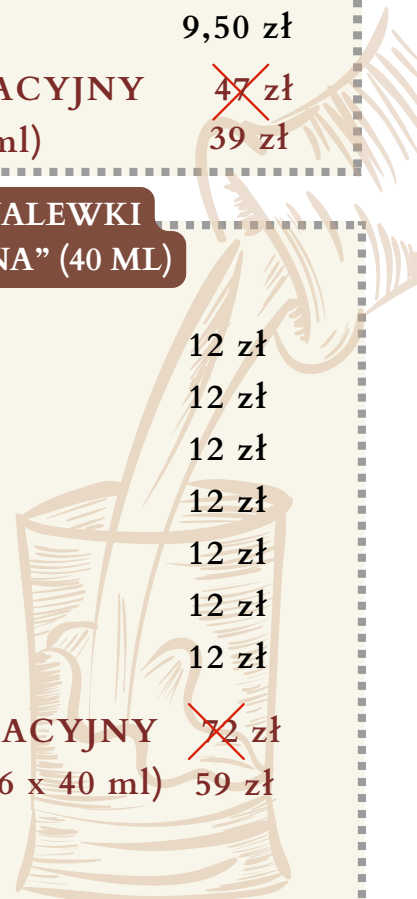
Malinówka	9,50 zł
Mirabelkówka	9,50 zł
Pigwówka	9,50 zł
Smorodinówka	9,50 zł
Wiśniówka	9,50 zł
Tarninówka	9,50 zł
Dereniówka	9,50 zł

ZESTAW DEGUSTACYJNY ~~47 zł~~
NALEWEK (5 x 30 ml) 39 zł

WÓDKI I NALEWKI "KLASZTORNA" (40 ML)

Czysta	12 zł
Rzemieśnicza	12 zł
Słony karmel	12 zł
Pigwówka	12 zł
Cytrynówka	12 zł
Porterówka	12 zł
Deserówka	12 zł

ZESTAW DEGUSTACYJNY ~~72 zł~~
"KLASZTORNA" (6 x 40 ml) 59 zł



WÓDKI I OKOWITY Z LOKALNEJ GORZELNI "PODOLE WIELKIE"

Okowita to tradycyjny, rzemieślniczy destylat – powstaje z zacieru zbożowego lub owocowego i, w przeciwieństwie do wódki – nie jest filtrowana ani rozcieńczana do neutralnego smaku.

Dzięki temu zachowuje wyrazisty aromat i charakter surowca, z którego powstała.

W naszej ofercie znajdziesz okowity z pomorskiej gorzelni Podole Wielkie. Serwujemy je w temperaturze pokojowej, ponieważ tak najlepiej smakują.

Zapytaj kelnera o dostępne rodzaje wódek i okowit!

cena za 30 ml – od 19,50 zł

