

# DZIŚ POLECAMY



## PRAWDZIWE HOLENDERSKIE MATJASY!

### MATJAS Z CEBULKĄ W OLEJU

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

29 zł

### MATJAS W ŚMIETANIE Z JABŁKIEM

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

29 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 - szefa kuchni - z ogórkiem konserwowym i  
ziemniakiem, z cebulką i olejem; z musem jabłkowym i  
sosem śmietanowo-koperkowym

chleb i masło (145g)

39 zł

### ZESTAW DEGUSTACYJNY MATJASÓW

Dziewiczy śledzik w 3 różnych wariantach:  
w śmietanie z jabłkiem; w oleju z cebulką; w sosie  
kaparowym z suszonymi pomidorami (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

Rozponka; kiełki 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)

19 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 BEZALKOHOLOWE  
BAŁTYCKI DZIAD STOUT  
LADY BLANCHE (pszeniczne)  
RED IPA



BEZALKOHOLOWE IPA  
AMBER DYNIOWE  
AMBER MIÓD-IMBIR  
AMBER MARANGO

(JASNE PIWO Z DODATKIEM SOKU Z MANGO I MARAKUI)

# 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

39 zł / 49 zł

### CAMEMBERT Z DYNIA

Zapiekany camembert na puree z dyni; rozmaryn; konfiturą owocową; pestki dyni ; grzanka (170 g)

29 zł

### ŚLEDZIKI CURRY-MAYO

Legendarny duński specjał według receptury z Bornholmu: śledzik w sosie curry-mayo;

chleb i masło (145g)

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 czasusuzuli 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

### WEGAŃSKI “ŚLEDZIK” Z BOCZNIKA

Bocznik w sosie z wegańskiej śmietany z jabłkami, cebulką podawany na grzance z oliwą (180g)

29 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

### CAZUELA Z DODATKIEM KREWETEK (35g)

54 zł

ZAMÓWIENIA Z KUCHNI PRZYJMOWANE SĄ:

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

OD 13 DO 22.00 (PIĄTKI, SOBOTY)



# DANIA GŁÓWNE

## DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

### SANDACZ Z PIECA

Filet z sandacza w sosie porowo-śmietanowym z opiekanymi 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 w kremowym sosie pomidorowym z suszonymi pomidorami i szpinakiem; kopytka

79 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

### KACZKA W SOSIE WŁASNYM

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

79 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)

59 zł

#### KURCZAK SUPREME Z GRZYBAMI I TRUFLAMI

Pierś z kurczaka nadziewana leśnymi grzybami i truflami, puree ziemniaczane, chrupiące marchewki, chips z marchewki, sos tymiankowy (450 g).

69 zł

# DANIA GŁÓWNE

## DANIA WEGAŃSKIE

### BAKŁAŻAN A'LA KATSU

Bakłażan w chrupiącym panko, ryż, surówka z czerwonej kapusty i marchewki, sezam, sos katsu (410g)

49 zł

### SALATKA Z TOFU I MANGO

Roszonka; tofu; mango; awokado; szczypior; kiełki fasoli; orzeszki ziemne; dressing z orzeszków i ziemnych i mango sos (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

Gruzicki nadziewany placek: sery typu twarogowego i sulguni; ser gouda; gruzicki 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 gruzickich pierożków chinkali wypełnionych farszem mięsnym (wieprzowo-wołowym) i bulionem; kolendra (300g)

49 zł

#### TALERZ OBIADOWY „KEBABI NA PATYKU”

Talerz z gruzickim kebabem: kotlet mielony z mięsa wołowo-wieprzowego z papryką, cebulą, czosnkiem, kolendrą i gruzickimi 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 CZEKOLADY

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

19 zł

### CIASTO CZEKOLADOWE "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 maślaną 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-porczezkowy), 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



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

## PIWO, CYDR, FRIZZANTE

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 ~~30 zł~~  
"BABELKÓW" 25 zł  
(3 x 180 ml: cydr gruszkowy, cydr jabłkowy, frizzante)

# NAPOJE ALKOHOLOWE

## WINO

### WINO DOMU

Kieliszek 0,18l



19 zł

Karafka 0,75l



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 NALEWEK (5 x 30 ml)	<del>47 zł</del> 39 zł

## WÓDKI I NALEWKI "KLASZTORNA" (40 ML)

Czysta	12 zł
Rzemieślnicza	12 zł
Słony karmel	12 zł
Pigwówka	12 zł
Cytrynowka	12 zł
Porterówka	12 zł
Deserówka	12 zł
ZESTAW DEGUSTACYJNY "KLASZTORNA" (6 x 40 ml)	<del>72 zł</del> 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



19 zł

Karafka 0,75l



59 zł

Czerwone wytrawne

Czerwone półwytrawne

Białe wytrawne

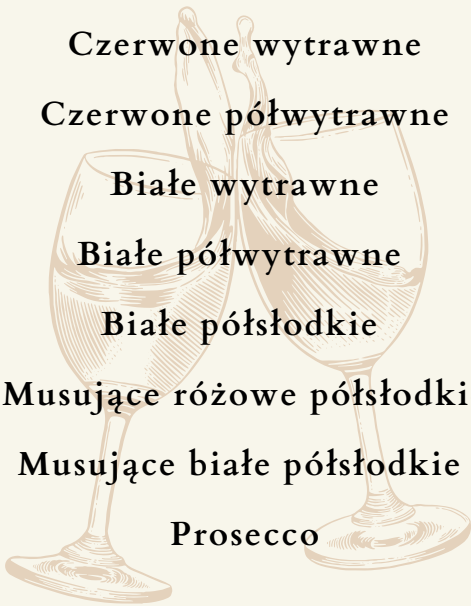
Białe półwytrawne

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	<del>47 zł</del>
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	<del>72 zł</del>
"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

