



WARNING!
THE KITCHEN TAKES ORDERS UNTIL 10:00 PM

MATJAS / HERRINGS
MATJAS / HERINGE

MATJAS WITH ONION IN OIL /
MATJAS MIT ZWIEBELN IN ÖL

Dutch herring; shallot; bread and butter. /
Feinkosthering; Schalottenzwiebel; Brot und Butter.
(190g)

29 zł

MATJAS IN SOUR CREAM WITH APPLE
/ MATJAS IN SAHNE MIT APFEL

Dutch herring; cream; apples; bread and butter. /
Feinkosthering; Creme; Äpfel; Brot und Butter (190g)

29 zł

DUTCH MAATJES HERRING WITH CAPERS
SAUCE / ECHTE NIEDERLÄNDISCHE
MATJES IN KAPERNSAUCE

Herring fillets prepared in a light mayonnaise sauce
with capers, shallots and dried tomatoes. /
Matjes, Mayonnaise-Sauce mit Kapern und
sonnengetrockneten Tomaten, rosa Pfeffer,
Brunnenkresse, Brot und Butter. (190g)

39 zł

MATJAS TASTING SET /
MATJAS VERKOSTUNGSSET

The above-mentioned variants available as a tasting
version

Die oben genannten Varianten auch als
Verkostungsversion erhältlich (180g)

39 zł

KARRY-MAYO HERRING

Delicately marinated herring in curry-mayo sauce;
bread and butter (180g)

Zart marinierter Hering in Curry-Mayo-Sauce; Brot
und Butter (180 g)

39 zł

PERFECT WITH MATJAS
/ PASST HERVORRAGEND ZU MATJAS

CZARNA OLCHA RYE VODKA 9,50 zł / 30 ml
/ ROGGENWODKA „CZARNA
OLCHA“

POTATO SPIRIT /
KARTOFFEL-OKOWITA 19, 50 zł / 30 ml

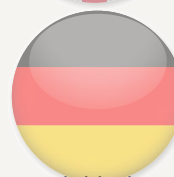
TODAY'S SPECIALS /
TAGESANGEBOTE

LITHUANIAN COLD BEET SOUP /
LITAUISCHE KALTSCHALE

Cold beet soup with cucumber, radish and dill,
served with a breaded egg / Kalte Rote-Bete-Suppe
mit Gurke, Radieschen und Dill, serviert mit
paniertem Ei

35 zł

APPETIZERS / VORSPEISEN



LARD SPREAD WITH BREAD
SCHMALZ MIT BROT

Lard spread with bread and pickled cucumber
Schmalz mit Brot und eingelegter Gurke (190g)

19 zł

PAPRIKASH WITH BREAD
PAPRIKASCH MIT BROT

Fish and vegetable spread with rice; bread; butter; pickled
cucumber (190g)
Fisch-Gemüse-Paste mit Reis; Brot; Butter; eingelegte Gurke

19 zł

HERRING BUTTER & BREAD /
HERINGSBUTTER MIT BROT

Fluffy fresh butter with real Dutch matjes, spices and herbs;
bread. /

Flaumige, frische Butter mit echtem niederländischen
Matjas, Gewürze und Kräuter; Brot. (100g)

19 zł

SALMON TARTARE
/ LACHSTATAR

Salmon tartare, pickled cucumber, shallot, honey mustard
sauce, capers. /

Lachstatar, eingelegte Gurke, Schalotte, Honig-Senf-Sauce,
Kapern. (120g)

39 zł

“MEDUSA” POLISH ASPIC /
FIRMENEIGENE MEDUSA

Pork leg and shank jelly with vinegar and lemon. /
Schweinekeulen- und Schweinshaxengelee mit Essig
und Zitrone.

12 zł

22 ZŁ WITH 2 SHOTS × 30 ML OF VODKA
22 ZŁ MIT 2 SHOTS × 30 ML WODKA

BEEF TARTARE /
KLEINES RINDERTARTAR

Chef's tartare, finely seasoned; with capers, mushrooms,
pickled cucumber, quail egg; parmesan crisp and green
brushwood. / Tatar nach Originalrezept unseres Küchenchefs,
fein gewürzt; mit Kapern, Pilzen, eingelegter Gurke,
Wachtelei; Parmesan-Chips und grünem Reisig.

39 zł

49 ZŁ WITH 2 SHOTS × 30 ML OF VODKA
49 ZŁ MIT 2 SHOTS × 30 ML WODKA

BAKED CAMEMBERT WITH PUMPKIN /
GEBACKENER CAMEMBERT MIT KÜRBIS

Baked Camembert on pumpkin purée; rosemary; fruit preserve;
pumpkin seeds; garlic butter toast

Gebackener Camembert auf Kürbispüree; Rosmarin;
Fruchtkonfitüre; Kürbiskerne; Toast mit Knoblauchbutter (170 g)

29 zł

LOCAL CHEESE BOARD / KÄSEPLATTE MIT
LOKALEN KÄSESORTEN VON
STATKIEWICZÓWKA

Cheeseboard from the Swołowo factory; olives, fresh
fruit, nuts, sauce and savory homemade jams. /

Eine Platte mit lokalen Käsesorten von
Statkiewiczówka in Swołowie

59 zł

WITH A CHEESE BOARD, A CARAFE OF HOUSE
WINE / ZUR KÄSEPLATTE EINE KARAFFE
HAUSWEIN



59 zł

VEGAN APPETIZERS / VEGANE VORSPEISEN

BAKED MUSHROOMS WITH CHEESE / OFEN-CHAMPIGNONS, GEFÜLLT MIT VEGANEN KÄSEN

Mushrooms baked with vegan cheddar, mozzarella, and gouda served with CZASZUSZULI salad. /

Champignons gefüllt mit veganem Cheddar, Mozzarella und Gouda, serviert mit Chashushuli-Salat. (300g)

39 zł

VEGAN CHEESE BOARD / VEGAN KÄSEPLATTE

Vegan cheese sampler served with olives, fresh fruit, nuts, and savory homemade jams. /

Vegane Käseplatte (Gouda, Mozzarella, Cheddar) (200g)

49 zł

WITH A CHEESE BOARD, A CARAFE OF
HOUSE WINE / ZUR KÄSEPLATTE EINE
KARAFFE HAUSWEIN

59 zł



SOUPS / SUPPEN

ROASTED TOMATO SOUP WITH CROUTONS (VEGAN) / VEGANE CREMESUPPE MIT GEBACKENEN TOMATEN

Roasted tomatoes with ginger, vegan sour cream served with croutons. /

Suppe mit gebackenen frischen Tomaten mit Ingwer und Croutons (320 ml)

35 zł

BEEF STROGANOFF WITH BEEF TENDERLOIN / BOEUF STROGANOFF MIT RINDERFILET

Beef tenderloin goulash with mushrooms in an aromatic tomato and cream sauce, served with bread and pickled cucumbers

/ Rindergulasch aus Rinderfilet mit Champignons in einer aromatischen Tomaten-Sahnesauce, serviert mit Brot und Gewürzgurken (320 ml)

39 zł

CAZUELA (FISH SOUP) / CASUELA-FISCHSUPPE

Fish soup made from white fish cooked in a vegetable stock with tomatoes, lime, and fresh coriander; served with bread.

/ Cremige Fischsuppe aus Argentinien; zubereitet mit einer essentiellen Fisch- und Gemüsebrühe; mit Tomaten, Weißfischfilets, Limette und frischem Koriander; Brot. (320 ml)

39 zł

Cazuela (Fish Soup) + Extra Shrimps / Casuela-Fischsuppe mit Garnelen

54 zł

SALADS / SALATE

SALAD WITH TOFU AND MANGO / SALAT MIT TOFU UND MANGO

Lamb's lettuce; tofu; mango; avocado; chives; bean sprouts; peanuts; dressing made from peanuts and mango (300 g)

Feldsalat; Tofu; Mango; Avocado; Schnittlauch; Sojasprossen; Erdnüsse; Erdnuss-Mango-Dressing; (300 g)

59 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł



BIANCO VENETO
WINE
(90 / 180 ml)
11 / 19 zł

SALAD WITH SHRIMPS / SALAT MIT GARNELEN

Lamb's lettuce; shrimp; mango; avocado; chives; bean sprouts; peanuts; dressing made from peanuts and mango. / Rocket; Garnelen; Mango; Avocado; Schnittlauch; Sojasprossen; Erdnüsse; Dressing aus Erdnüssen und Mango.

59 zł



RAISIN SAUVIGNON
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł



Penfold's
Koonunga Hill
Riesling
(90 / 180 ml)
19 zł / 32 zł

CAESAR LUNCH SALAD WITH CROUTONS / LUNCHSALAT CAESAR MIT CROUTONS

romaine lettuce, chicken, croutons, crispy bacon, parmesan and anchovy sauce (290 g)

Römersalat, Hähnchen, Croutons, knuspriger Speck, Parmesan und Anchovis-Sauce (290 g)

59 zł



RAISIN ROSE
0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł



Penfold's
Max's Chardonnay
(90 / 180 ml)
22 zł / 39 zł

SIDES / BEILAGEN

BREAD / BROT

(85 G)

9 zł

HOMEMADE SAUCES / HAUSGEMACHTE SAUCEN

Spicy sriracha-mayo sauce; truffle sauce; red Georgian salsa; intense Georgian garlic mayonnaise sauce

Würzige Sriracha-Mayo-Sauce; Trüffelsauce; rote georgische Salsa; intensive Knoblauch-Mayonnaise-Sauce

6 zł

POTATOES OR FRIES / POMMES FRITES ODER KARTOFFELN



potato quarter fries or oven-roasted potato quarters / Pommes frites aus Kartoffelvierteln oder ofengeröstete Kartoffelviertel

19 zł

SWEET POTATO FRIES / SÜSSKARTOFFELPOMMES (300g)



24 zł

SALAD SET / SALAT-SET



White cabbage, beetroot, carrot
/ Weißkohl, Rote Bete, Karotte (160 g)

16 zł

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

VEGAN DISHES / VEGANE GERICHTE

KATSU EGGPLANT / KATSU-AUBERGINE

Eggplant in crispy panko, rice, red cabbage and carrot salad, sesame seeds, katsu sauce (410 g)
Aubergine in knuspriger Panko-Panade, Reis, Rotkohl-Karotten-Salat, Sesamsamen, Katsu-Sauce (410 g)
49 zł

CHEF'S SPECIAL: POTATO PANCAKE WITH MUSHROOM GOULASH / VEGANER KARTOFFELPUFFER MIT PILZGULASCH

Vegan potato pancake served with vegan sour cream and CZASZUSZULI – Georgian goulash made from oyster mushrooms, tomatoes and peppers served with our vegan salad trio (410 g)
Kartoffelpuffer mit knusprigen Rändern, serviert mit saurer Gemüsesahne und georgischem CHASHUSHULI-Gulasch aus Pilzen, Tomaten und Paprika; begleitet von drei veganen Salaten (410 g)
49 zł

SWEET POTATO À LA CHILI CON CARNE / SÜSSKARTOFFEL À LA CHILI CON CARNE

Baked sweet potato with vegan chili con "carne" (made with a plant-based ground meat alternative, beans, and tomato sauce); vegan cheese; fresh salsa; guacamole; plant-based sour cream (290 g) /
Gebackene Süßkartoffel mit veganem Chili con „Carne“ (auf Basis einer pflanzlichen Hackfleischalternative, mit Bohnen und Tomatensauce); veganer Käse; frische Salsa; Guacamole; pflanzliche Sauerrahm-Alternative (290 g)
49 zł

FISH DISHES / FISCHGERICHTE

OVEN-BAKED ZANDER / OFEN-ZANDER

Zander fillet baked in leek cream sauce with roasted potatoes, fresh vegetable salad
Zanderfilet in Lauch-Rahmsauce mit Bratkartoffeln; frischer Gemüsesalat (380 g)
59 zł

BAKED HALIBUT IN CHEESE SAUCE / GEBACKENER HEILBUT IN KÄSESAUCE

Halibut baked in cheese sauce with cauliflower; mini potatoes with chorizo and watercress (380g)
In Käsesauce gebackener Heilbutt mit Blumenkohl; Minikartoffeln mit Chorizo und Brunnenkresse (380g)
69 zł

OVEN-BAKED SALMON IN GREEK STYLE / OFENGEBACKENER LACHS NACH GRIECHISCHER ART

Tender salmon fillet, pearl couscous, roasted vegetables, feta cheese, and tzatziki sauce (390 g) /
Zartes Lachsfilet, Perlcouscous, geröstetes Gemüse, Feta und Tzatziki (390 g)
79 zł

FISHBURGER

Brioche bun, breaded cod, bacon, chopped carrots and cabbage, spicy homemade smoked paprika sauce; fries (380g)
Brioche-Brötchen, paniierter Kabeljau, Speck, gehackte Karotten und Kohl, würzige hausgemachte geräucherte Paprikasauce; Pommes frites (380g)
69 zł

FISH AND CHIPS

Classic FISH AND CHIPS, crispy cod fillet battered in light beer tempura served with French fries made of potato quarters, pea puree, homemade tartar sauce, fresh vegetable salad with sauce (450g)
Klassisches FISH AND CHIPS: knuspriges Kabeljaufilet in hellem Bier-Tempura; Pommes Frites aus Kartoffelvierteln, Erbsenpüree, hausgemachte Remoulade, frischer Gemüsesalat mit Sauce (450 g)
89 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




PURCARI
CHATEAU
Pinot Grigio
(90 / 180 ml)
16 zł / 27 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




Penfolds
Max's Chardonnay
(90 / 180 ml)
25 zł / 39 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




Penfolds
Koonunga Hill
Riesling
(90 / 180 ml)
19 zł / 32 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




**ROWING
JACK (IPA)**
(330 ml / 500 ml)
12 zł / 18 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




**ZŁOTE
LWY (lager)**
(330 / 500 ml)
12 zł / 18 zł

MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE

POTATO PANCAKE WITH BEEF STEW / KNUSPRIGER KARTOFFELPUFFER MIT GULASCH

Pancake with crispy edges; with thick, long-cooked beef goulash in dark sauce plus 3 salads (450 g)
Puffer mit knusprigen Rändern; mit dickem, lange gegartem Rindergulasch in dunkler Sauce, Sahne; drei bunte Salate (450 g)
59 zł

 **RAISIN
PINOT NOIR 0,0%**
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł

 *Penfold's*
**Bin 28
Shiraz**
(90 / 180 ml)
32 zł / 59 zł

CHICKEN SUPREME WITH MUSHROOMS AND TRUFFLES / CHICKEN SUPREME MIT PILZEN UND TRÜFFELN

Chicken breast stuffed with forest mushrooms and truffles, mashed potatoes, crispy carrots, carrot chips, thyme sauce (450 g)
Hähnchenbrust gefüllt mit Waldpilzen und Trüffeln, Kartoffelpüree, knusprige Karotten, Karottenchips, Thymiansauce (450 g)
69 zł

 **RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%**
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł

 *Penfold's*
Max's Chardonnay
(90 / 180 ml)
25 zł / 39 zł

DUCK IN SAUCE WITH POTATOES AND RED CABBAGE / ENTE IN SAUCE MIT KARTOFFELN UND ROTKOHLE

Two roasted duck legs in their own sauce, baked potatoes, red cabbage, pumpkin puree (470 g)
Zwei gebackene Entenkeulen in eigener Sauce, Kartoffeln, Rotkohl, Kürbispüree (470 g)
79 zł

 **RAISIN
PINOT NOIR 0,0%**
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł

 *Penfold's*
**Max's Cabernet
Sauvignon**
(90 / 180 ml)
22 zł / 39 zł

PIEROGI & PASTA

PIEROGI "RUSKIE"

Pierogi filled with potato and cottage cheese, bacon lard; white cabbage salad.
/ Pierogi gefüllt mit Kartoffeln und Hüttenkäse; Speck; Salat Weißkohl.

39 zł

FISH PIEROGI / FISCHKNÖDEL

Pierogi filled with smoked halibut and salmon; bacon lard; sauerkraut.
/ Pierogi mit Lachs und geräuchertem Heilbutt; Speck; Sauerkraut.

49 zł

PASTA WITH SHRIMPS / PASTA MIT GARNELEN

Pasta with shrimp, garlic, parsley, chili, butter and white wine (500g)
Spaghetti mit Garnelen, Chili, Petersilie und Parmesan (500 g)

59 zł

 **RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%**
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł

 **PURCARI**
Pinot Grigio
(90 / 180 ml)
16 zł / 27 zł

FOR KIDS' DISHES / FÜR KINDERGERICHTE

GEORGIAN MINI PIZZA / GEORGISCHE MINI-PIZZA

Yeast dough flatbread with tomato sauce and cheese (190g) / Hefeteig-Fladenbrot mit Tomatensauce und Käse (190 g)
29 zł

CHICKEN STRIPS WITH FRIES / HÄHNCHENSTREIFEN MIT POMMES FRITES

Homemade chicken strips, potato wedge fries, carrot salad
Hausgemachte Hähnchenstreifen, Pommes Frites aus Kartoffelvierteln, Karottensalat
42 zł

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti pasta, Bolognese sauce, Parmesan (300g)
/ Spaghetti, Bolognesesauce, Parmesan (300 g)
49 zł

MINI FISH & CHIPS

Crispy cod fillet in tempura; potato wedges; white cabbage slaw; ketchup (270g) / Knuspriges Kabeljaufilet in Tempura; Kartoffelspalten; Krautsalat aus Weißkohl; Ketchup (270 g)
49 zł

GEORGIAN CUISINE / GEORGISCHE KÜCHE

GRUZIŃSKIE WYPIEKI

GEORGIAN PIZZA / GEORGISCHE PIZZA

Stuffed pie (cottage cheese and sulgumi) with garlic and dill; Georgian homemade salsa sauce (500 g)

Gefüllter Puffer (Hüttenkäse und Sulguni) mit Knoblauch und Dill; georgische hausgemachte Salsasauce (500 g)

39 zł

ADJAR KHACHAPURI / ADJARIAN KHACHAPURI

The famous oblong cake; cottage cheese and sulgumi cheeses; egg with runny yolk; butter; homemade salsa sauce (380 g)

Berühmter länglicher Puffer; Hüttenkäse und Sulguni-Käse; Ei mit flüssigem Eigelb; Butter; hausgemachte Salsasauce (380 g)

49 zł

TSAR'S KHACHAPURI / ZAREN-KHACHAPURI

Georgian stuffed pie: cottage cheese and sulgumi; gouda cheese; Georgian homemade salsa sauce (410 g)

Georgischer gefüllter Puffer: Hüttenkäse und Sulguni; Gouda-Käse; georgische hausgemachte Salsasauce (410 g)

45 zł

KUBDARI

Pancake stuffed with minced beef and pork; spices (uccho suneli with fenugreek); salsa sauce (410 g)

Puffer gefüllt mit gehacktem Rind- und Schweinefleisch; Gewürze (uccho suneli mit Bockshornklee); Salsasauce (410 g)

49 zł

GEORGIAN TASTING SETS / GEORGISCHE DEGUSTATIONSSETS

MINI KHINKALI (2 PCS.)

/ MINI-CHINKALI (2 STK.)

2 mini Georgian dumplings filled with pork and beef
/ 2 Mini-Teigtaschen nach georgischer Art, gefüllt mit Schweine- und Rindfleisch (120 g)

19 zł

GEORGIAN BAKED SPECIALTIES – TASTING SET / GEORGISCHE BACKWAREN – DEGUSTATIONSSET

1 mini Georgian pizza, 1 mini Adjarian khachapuri, 1 mini kubdari; Georgian salsa (300 g)

/ 1 Mini georgische Pizza, 1 Mini Adjaruli Chatschapuri, 1 Mini Kubdari; georgische Salsa (300 g)

49 zł



ALLERGEN INFORMATION / ALLERGENINFORMATION

DUE TO THE POSSIBILITY OF CROSS-CONTACT OF INGREDIENTS IN OUR KITCHEN, WE CANNOT COMPLETELY EXCLUDE THE PRESENCE OF ALLERGENS IN THE DISHES WE SERVE. GUESTS WITH SEVERE FOOD ALLERGIES ARE ADVISED TO EXERCISE PARTICULAR CAUTION AND, IN CASE OF DOUBT, REFRAIN FROM ORDERING. A DETAILED LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE FROM THE STAFF.

/ AUFGRUND MÖGLICHER KREUZKONTAMINATIONEN IN UNSERER KÜCHE KÖNNEN WIR DAS VORHANDENSEIN VON ALLERGENEN IN DEN SERVIERTEN SPEISEN NICHT VOLLSTÄNDIG AUSSCHLIESSEN. GÄSTEN MIT STARKEN LEBENSMITTELALLERGIEN EMPFEHLEN WIR BESONDERE VORSICHT UND, IM ZWEIFELSFALL, AUF EINE BESTELLUNG ZU VERZICHTEN. EINE DETAILLIERTE ALLERGENLISTE IST BEIM SERVICEPERSONAL ERHÄLTlich.

INNE DANIA KUCHNI GRUZIŃSKIEJ

KHINKALI DUMPLINGS / KHINKALI-KNÖDEL

4 pieces of Georgian khinkali dumplings filled with meat stuffing and broth; coriander (300 g)

4 Stück georgische Khinkali-Knödel gefüllt mit Fleischfüllung und Brühe; Koriander (3

49 zł

“KEBABI” DISH / „KEBABI AM STOCK“

Plate with Georgian kebab: minced beef and pork cutlet with peppers, onion, garlic, coriander and Georgian spices; roasted potatoes; intense garlic sauce and salsa sauce; fresh vegetable salad (450 g)

Teller mit georgischem Kebab: Hackfleischkotelett aus Schweine- und Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und georgischen Gewürzen; Bratkartoffeln; intensive Knoblauchsauce und Salsasauce; frischer Gemüsesalat (450 g)

59 zł



FOR GEORGIAN CUISINE DISHES WE RECOMMEND GEORGIAN HOUSE WINE, WHITE OR RED / ZU GEORGISCHEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR GEORGISCHEN HAUSWEIN, WEISS ODER ROT
(90 ml / 180 ml)

od 11 zł / 19 zł

TASTING BOARD: BAKED SPECIALTIES + KHINKALI / DEGUSTATIONSBRETT: BACKWAREN + CHINKALI

1 mini Georgian pizza, 1 mini Adjarian khachapuri, 1 mini kubdari; 2 mini khinkali; Georgian salsa and garlic sauce (450 g)

/ 1 Mini georgische Pizza, 1 Mini Adjaruli Chatschapuri, 1 Mini Kubdari; 2 Mini-Chinkali; georgische Salsa und Knoblauchsauce (450 g)

65 zł



DPAIR A BOTTLE OF GEORGIAN WINE WITH THE GEORGIAN TASTING BOARD / WÄHLEN SIE EINE FLASCHE GEORGISCHEN WEINS ZUR GEORGISCHEN VERKOSTUNGSPLATTE

59 zł

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE MOUSSE / WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

White chocolate mousse with lemon, pistachio cream and crushed pistachios (80 g)

Weißer Schokoladenmousse mit Zitrone, Pistaziencreme und zerstoßenen Pistazien (80 g)

19 zł

BIRRAMISU

Meduza's take on the traditional Italian dessert made with dark beer, cream, raspberry mousse and fresh raspberries (150 g)

Biervariante des italienischen Desserts mit dunklem Bier, Sahne, Himbeermousse und frischen Himbeeren (150 g)

29 zł

CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE / KÄSEKUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE

Cheesecake with white chocolate and white chocolate glaze on a shortcrust base with nuts; raspberry sauce; vanilla sauce

Käsekuchen mit weißer Schokolade und weißer Schokoladenglasur auf einem Mübeteigboden mit Nüssen; Himbeersauce; Vanillesauce

29 zł

VEGAN PECAN TART / VEGANE WALNUSS-TARTE

Pecan pie; orange sorbet; chantilly cream on vegan cream

Pekannusstorte; Orangensorbet; Schlagsahne auf veganer Sahne

29 zł

HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

COFFEE / KAFFEE

ESPRESSO (30 ML) **9 zł**

ESPRESSO DOPPIO (60ML) **16 zł**

CZARNA KAWA (150 ML) **12 zł**

CAPPUCCINO (150 ML) **16 zł**

LATTE MACCHIATO (200 ML) **18 zł**

HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

HOT CHOCOLATE (MILK / WHITE)
/ HEISSE SCHOKOLADE (VOLLMILCH / WEISS) **18 zł**

MATCHA LATTE (200 ml)

Tea-based milk drink (vegan option available) **18 zł**

Teegetränk mit Milch (auch in veganer Variante erhältlich)

PINK LATTE (200 ml) **18 zł**

Milk drink with a subtle hint of red fruits and added magnesium (vegan option available) /

Milchgetränk mit einer feinen Note roter Früchte und zusätzlichem Magnesium (auch in veganer Variante erhältlich)

GOLDEN LATTE (200 ml) **18 zł**

Milk drink with ginger, cinnamon, turmeric, and cloves (vegan option available) /

Milchgetränk mit Ingwer, Zimt, Kurkuma und Nelken (auch in veganer Variante erhältlich)

APPLE CRUMBLE

Hot apple pie in a ramekin from the oven; with butter crumble, a scoop of vanilla ice cream and BOURBON vanilla sauce

Heißer Apfelkuchen in einer Auflaufform aus dem Ofen; mit Butterstreuseln, einer Kugel Eis und BOURBON-Vanillesauce (185 g)

29 zł

CHOCOLATE CAKE "FUDGE" / SCHOKOLADENKUCHEN

Real chocolate cake; scoop of ice cream; vanilla sauce (180 g)

Schokoladenkuchen mit Eis und Vanillesauce (180 g)

29 zł

ICE CREAM DESSERT / EISDESSERT

2 scoops of ice cream (vanilla flavour), whipped cream, sauce (200 g)

2 Kugeln Eis (Geschmäcker: Vanille), Schlagsahne, Sauce/Spirituose (200 g)

24 zł

CHOCOLATE RHUBARB CRUMBLE / SCHOKOLADEN-CRUMBLE MIT RHABARBER

Rhubarb topped with chocolate crumble and oat flakes; vanilla sauce; tempura rhubarb (185 g) /

Rhabarber mit Schokoladenstreuseln und Haferflocken; Vanillesauce; Rhabarber in Tempurateig (185 g)

29 zł

TEA / TEE

BLACK TEA / SCHWARZER TEE **12 zł**

EARL GREY **12 zł**

GREEN TEA / GRÜNER TEE **12 zł**

MINT TEA / PFEFFERMINZ-TEE **12 zł**

RASPBERRY TEA / HIMBEERTEE **12 zł**

WARMING TEAS / WÄRMENDE TEES

GINGER-CITRUS TEA / INGWER-ZITRUS-TEE **18 zł**

STRAWBERRY AND MINT TEA / ERDBEER-MINZ-TEE **18 zł**

PINEAPPLE AND ROSEMARY TEA
/ ANANAS-ROSMARIN-TEE **18 zł**

GORĄCE NAPOJE ALKOHOLOWE

MULLED WINE / GLÜHWEIN **19 zł /**

MULLED WINE FOR 2 /
GLÜHWEIN FÜR 2 PERSONEN **29 zł**

MULLED BEER / HEISSBIER **19 zł**

SOFT DRINKS / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GLASSES / CARAFES GLÄSER / KARAFFEN

STILL / SPARKLING WATER / WASSER STILL / SPRUDELND (200 ML)	3,50 zł
STILL / SPARKLING WATER / WASSER STILL / SPRUDELND (750 ML)	9,50 zł
APPLE / ORANGE JUICE / APFEL- / ORANGENSAFT (200 ML)	6 zł
APPLE / ORANGE JUICE / APFEL- / ORANGENSAFT (750 ML)	18 zł
APPLE / ORANGE JUICE / APFEL- / ORANGENSAFT (2 L)	29 zł
CITRUS LEMONADE / ZITRUS-LIMONADE (0.7 L)	24 zł
RHUBARB LEMONADE / RHABARBER-LIMONADE (0.7 L)	24 zł
CITRUS LEMONADE / ZITRUS-LIMONADE (1.3 L)	29 zł
RHUBARB LEMONADE / RHABARBER-LIMONADE (1.3 L)	29 zł

GLASS BOTTLES / GLASFLASCHEN

0,25L - 9 zł
COCA COLA (250 ML)
COCA COLA ZERO (250 ML)
FANTA (250 ML)
SPRITE (250 ML)
FUZE TEA (250 ML)

KOMBUCHA (0,33l) - 18 zł

VARIOUS FLAVORS; ASK YOUR
WAITER / VERSCHIEDENE
GESCHMACKSRICHTUNGEN;
FRAGEN SIE DEN KELLNER

BEER, CIDER, WINE / BIER, CIDER, WEIN

0,33l
12 zł



ZŁOTE LWY



Pale lager /
Helles Lagerbier

Alk. 5,6%



PSZENICZNIK



Wheat beer /
Weizenbier

Alk. 5,2%



0,5l
18 zł



KOŹLAK



Dark bock beer /
Dunkles Bockbier

ALK. 6,5%



BEZALKOHOLOWE IPA



NON-ALCOHOLIC IPA /
ALKOHOLFREIES IPA

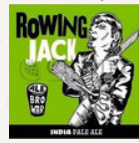
Alk. > 0,5%



1,85l
49 zł



ROWING JACK



IPA

Alk. 6,2%

BEER TASTING SET / BIERPROBIERSET (3 × 180 ml) – 29 PLN

DRAFT CIDER / CIDER VOM FASS



(APPLE / APFEL) CIDER
0,18l - 9 zł
0,75l - 19 zł



(PEAR / BIRNE) PERRY
0,18l - 9 zł
0,75l - 19 zł

WINE / WEIN

HOUSE WINE / HAUSWEIN

0,18l
19 zł

0,75l
69 zł

BOTTLED BEERS / FLASCHENBIERE



BAŁTYCKI DZIAD
PILS / STOUT /
WEIZEN



BEZALKOHOLOWY BAŁTYCKI DZIAD
NON-ALCOHOLIC PILSNER /
ALKOHOLFREIES PILS

KISS & BLISS RED IPA

JUICY SOUR

MARANGO

Pale beer with mango and passion fruit juice / Helles Bier mit
Mango- und Maracujasaft

AMBER STRAWBERRY / ERDBEER

AMBER RASPBERRY-POMEGRANATE /
HIMBEER-GRANATAPFEL

PSZENICZNIK

HEINEKEN 0%

NON-ALCOHOLIC IPA /
ALKOHOLFREIES IPA

ZANZI

NON-ALCOHOLIC PALE BEER WITH
MANGO AND PASSION FRUIT JUICE /
ALKOHOLFREIES HELLBIER MIT
MANGO- UND MARACUJASAFT

VODKA**BOLS MARINE**

30 ml

9,50 zł



500 ml

99 zł

CZARNA OLCHA

30 ml

9,50 zł



500 ml

109 zł

BRANDY AND COGNAC (40 ml)

METAXA	19 zł
Hennessy VS	22 zł
Claude chatelier XO	39 zł

RUM (40 ml)

Capitan Morgan	19 zł
Legendario Anejo	22 zł
Don papa	22 zł
Don papa masskara	22 zł

LIQUEURS / LIKÖRE (30 ml)

Amaretto	9,50 zł
Fireball	9,50 zł
Shanky's Whip	9,50 zł
Jägermeister	9,50 zł
Jägermeister Manifest	9,50 zł
Likier melonowy	9,50 zł
Likier brzoskwiniowy	9,50 zł
Likier jeżynowy	9,50 zł
Likier różany	9,50 zł

WHISKY (40 ml)

Jack Daniels	19 zł
Jim Beam	19 zł
Tullamore Dew	19 zł
Jameson	19 zł
Glenfiddich 12yo	34 zł
Edradour 12yo	34 zł

GIN (40 ml)

Żubrówka Gin	19 zł
Hendrick's gin	22 zł
Tanqueray No. Ten Gin	22 zł

**OKOWITA (TRADITIONAL SPIRIT) /
OKOWITA (TRADITIONELLER DESTILLAT)**

Okowita is a traditional craft distillate made from grain or fruit mash and, unlike vodka, it is not filtered or diluted to achieve a neutral taste. Thanks to this, it preserves a distinct aroma and the full character of the raw material it is made from.

In our offer you will find okowita from the Pomeranian distillery Podole Wielkie.
Ask your waiter about the available types of vodkas and okowitas!

Okowita ist ein traditioneller, handwerklich hergestellter Destillat aus Getreide- oder Obstmaische und wird im Gegensatz zu Wodka nicht gefiltert oder auf einen neutralen Geschmack verdünnt. Dadurch behält sie ein ausgeprägtes Aroma und den charakteristischen Geschmack der verwendeten Rohstoffe.
In unserem Angebot finden Sie Okowita aus der pommerschen Brennerei Podole Wielkie.
Fragen Sie den Kellner nach den verfügbaren Wodka- und Okowita-Sorten!

Price per 30 ml – from 19.50 zł
/ Preis pro 30 ml – ab 19,50 zł



COCKTAILS

APEROL SPRITZ / SARTI 29 zł

SPRITZ / CAMPARI SPRITZ

Aperol / Sarti / Campari (80ml), prosecco (120ml), sparkling water

WHISKY SOUR 32 zł

Whisky (60 ml), lemon juice, sugar syrup, angoustura

AMARETTO SOUR 32 zł

Amaretto (60ml), lemon juice, sugar syrup, angoustura

PORNSTAR MARTINI 39 zł

Vanilla vodka (40 ml), passionfruit puree, passoa (30 ml); prosecco (30 ml)

NEGRONI 39 zł

Campari (30ml), gin (30 ml), red wermut (30ml)

MARGARITA 39 zł

(CLASSIC / RASPBERRY / STRAWBERRY)
tequila (60 ml), triple sec (30 ml), lime juice/ sugar syrup / raspberry puree / strawberry puree

LONG ISLAND ICED TEA 42 zł

Rum (20 ml), tequila (20 ml), vodka (20 ml), triple sec (20 ml), gin (20 ml), lemon juice, sugar syrup, cola

SHOTS

MARGARITA SHOT

Tequila, cointreau, lemon juice, sugar syrup 6 x 40 ml 49 zł

BLUE KAMIKAZE

vodka, blue curacao, sugar syrup, lemon juice 6 x 40 ml 49 zł

WŚCIEKŁE PSY

vodka, raspberry syrup, tabasco 6 x 40 ml 49 zł

DESKA 6 SHOTÓW od 59 zł

Tell us what you like, and the bartender will prepare something special for you.
/ Sag uns, was du magst, und der Barkeeper bereitet etwas ganz Besonderes für dich zu.

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS / ALKOHOLFREIE COCKTAILS

CRODINO SPRITZ 29 zł

APERITIVO SPRITZ 29 zł

Prosecco 0%, syrup orange spritz, sparkling water

PORNSTAR MARTINI 32 zł

Organe juice (60 ml), passionfruit puree, vanilla syrup, (30 ml); prosecco zero

SWEET LOVE ZERO 32 zł

Gin 0%, raspberry puree, grenadine, lemon juice, cranberry juice

KLASZTORNA SPIRITS

40 ml – 12 zł

- CLEAR SPIRIT / KLARE SPIRITUOSE
- CRAFT SPIRIT / HANDWERKLICHER DESTILLAT
- PLUM SPIRIT (ŚLIWOWICA) / SLIWOWITZ
- LEMON LIQUEUR / ZITRONENLIKÖR
- QUINCE LIQUEUR / QUITTENLIKÖR
- CHERRY LIQUEUR / KIRSCHLIKÖR
- ABSINTHE / ABSINTH
- DESSERT LIQUEUR / DESSERTLIKÖR
- PORTER LIQUEUR / PORTERLIKÖR

TASTING BOARD "KLASZTORNA" /
VERKOSTUNGSBRETT „KLASZTORNA“

(6 x 40 ml) – 59 PLN

FRUIT INFUSIONS / FRUCHTLIKÖRE

30 ml – 9,50 zł

- SEA BUCKTHORN / SANDDORN
- BLACK ELDER / SCHWARZER HOLUNDER
- QUINCE / QUITTE
- YELLOW PLUM (MIRABELLE) / MIRABELLE
- BLACKCURRANT / SCHWARZE JOHANNISBEERE
- RASPBERRY / HIMBEERE
- CHERRY / KIRSCH
- CORNELIAN CHERRY / KORNELKIRSCH
- SLOE / SCHLEHE

TASTING BOARD /
VERKOSTUNGSBRETT

(5 x 30 ml) – 39 PLN

RED WINES / ROTWEINE

DUGLADZE PIROSMANI



GEORGIA / KAKHETI
Grape variety: Saperavi
(most commonly)
Red semi-dry

90 ml
11 zł

GEORGIEN / KACHETIEN
Rebsorte: Saperavi (meistens)
Rot halbtrocken

180 ml
19 zł

69 zł

TALO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



ITALY / APULIA
Grape variety: Primitivo
Red dry

ITALIEN / APULIEN
Rebsorte: Primitivo
Rot trocken

119 zł

MONASTRELL SERICIS



SPAIN / VALENCIA
Grape variety: Monastrell
Red dry

SPANIEN / VALENCIA
Rebsorte: Monastrell
Rot trocken

169 zł

PENFOLDS MAX'S CABERNET SAUVIGNON



SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Cabernet
Sauvignon
Red dry

90 ml
22 zł

SÜDAUSTRALIEN
Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Rot trocken Alk. 14,5%

180 ml
39 zł

189 zł

PENFOLDS BIN 28 SHIRAZ



SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Shiraz
Red dry

90 ml
32 zł

SÜDAUSTRALIEN
Rebsorte: Shiraz
Rot trocken
Alk. 14,5%

180 ml
59 zł

284 zł

ROSÉ WINES / ROSÉWEINE

COTO MAYOR ROSADO



SPAIN / RIOJA
Grape variety: Tempranillo
Rosé dry

90 ml
11 zł

SPANIEN / RIOJA
Rebsorte: Tempranillo
Rosé trocken Alk. ok. 12,5%

180 ml
19 zł

69 zł

Great price /
Super Preis

DA VINCI IN ROMAGNA 1502 ROSATO



ITALY / EMILIA-ROMAGNA
Grape variety: Sangiovese
Rosé dry

90 ml
11 zł

ITALIEN / EMILIA-ROMAGNA
Rebsorte: Sangiovese
Rosé trocken Alk. ok. 12%

180 ml
19 zł

69 zł

Great price /
Super Preis

PURCARI ROSÉ



MOLDOVA / ȘTEFAN VODĂ
Grape varieties: Cabernet
Sauvignon, Merlot, Rara Neagră
Rosé dry

MOLDAWIEN / ȘTEFAN VODĂ
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot,
Rara Neagră
Rosé trocken
Alk. ok. 12,5%

105 zł

NON-ALCOHOLIC RED AND ROSÉ WINES / ALKOHOLFREIE ROT- UND ROSÉWEINE

RAISIN PINOT NOIR



DE-ALCOHOLIZED WINE /
ENALKOHOLISIERTES WEIN
Grape variety: Pinot Noir
Rebsorte: Pinot Noir

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł

RAISIN ROSE



DE-ALCOHOLIZED WINE /
ENALKOHOLISIERTES WEIN
Grape variety: Blend
Rebsorte: Cuvée

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł

WHITE WINES / WEISSWEINE



PORTA 6 VINHO VERDE

Portugalia / Vinho Verde

Szczep: lokalne odmiany

Białe, owocowe

Lekkie, miłe i delikatnie musujące wino z nutami cytrusów i zielonego jabłka. Idealne na lato.

Alk. 9,5%

79 zł

AVAILABLE SOON /
BALD VERFÜGBAR



WINO HALKA WINNICA L'OPERA

POLAND

Grape variety: blends
White semi-dry

POLEN

Rebsorten: Cuvées
Weiß halbtrocken

89 zł



LAWSON'S DRY HILLS SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND /
MARLBOROUGH

Grape variety: Sauvignon Blanc
White dry

NEUSEELAND / MARLBOROUGH

Rebsorte: Sauvignon Blanc
Weiß trocken

99 zł



PENFOLD'S KOONUNGA HILL RIESLING

SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Riesling
White dry

SÜDAUSTRALIEN
Rebsorte: Riesling
Weiß trocken

149 zł



90 ml
19 zł



180 ml
32 zł



PURCARI PINOT GRIGIO

MOLDOVA

Grape variety: Pinot Grigio
White dry

MOLDAWIEN

Rebsorte: Pinot Grigio
Weiß trocken

105 zł



90 ml
16 zł



180 ml
27 zł



WINNICA KAMIL BARCZENTEWICZ GEWÜRZTRAMINER

POLAND

Grape variety: Gewürztraminer
White semi-dry

POLEN

Rebsorte: Gewürztraminer
Weiß halbtrocken Alk. 12,5–
13,5%

169 zł



90 ml
25 zł



180 ml
39 zł



BENITO SANTOS ALBARIÑO

SPAIN / GALICIA

Grape variety: Albariño
White dry

SPANIEN / GALICIEN

Rebsorte: Albariño
Weiß trocken Alk. 12,5–13%

105 zł



PENFOLDS MAX'S CHARDONNAY

SOUTH AUSTRALIA

Grape variety: Chardonnay
White dry

SÜDAUSTRALIEN

Rebsorte: Chardonnay
Weiß trocken
Alk. 13,5%

189 zł



CAPOALAGO GEWÜRZTRAMINER

ITALY / TRENTO-ALTO ADIGE
Grape variety: Gewürztraminer
White dry

ITALIEN / TRENTO-SÜDTIROL

Rebsorte: Gewürztraminer
Weiß trocken

129 zł



THORNBURY SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND /
MARLBOROUGH

Grape variety: Sauvignon Blanc
White dry

NEUSEELAND / MARLBOROUGH

Rebsorte: Sauvignon Blanc
Weiß trocken Alk. ok. 12,5–13%

129 zł



90 ml
16 zł



180 ml
28 zł

SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES / SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER



69 zł

PROSECCO SILTERA

ITALY / VENETO
Grape variety: Glera
Sparkling dry / semi-dry

90 ml
11 zł

ITALIEN / VENETIEN

Rebsorte: Glera
Schaumwein trocken /
halbtrocken

180 ml
19 zł



99 zł

ASTI (LAMANIA)

ITALY / PIEDMONT
Grape variety: Moscato Bianco
Sparkling sweet

ITALIEN / PIEDMONT

Rebsorte: Moscato Bianco
Schaumwein süß



159 zł

GOSTART

POLAND

Grape varieties: (usually
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot
Blanc – depending on the cuvée)
Sparkling dry

POLEN

Rebsorten: (meist Chardonnay / Pinot
Noir / Pinot Blanc – je nach Cuvée)
Schaumwein trocken

Polish equivalent of
champagne /
Polnisches Pendant zu
Champagner



449 zł

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2015

FRANCE / CHAMPAGNE

Grape varieties: Pinot Noir,
Chardonnay, Pinot Meunier
Sparkling dry

FRANKREICH / CHAMPAGNE

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot
Meunier
Schaumwein trocken

PENFOLD'S CHAMPAGNE



399 zł

FRANCE / CHAMPAGNE

Grape varieties: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Sparkling dry

FRANKREICH / CHAMPAGNE

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier
Schaumwein trocken

SWEET AND SEMI-SWEET WINES / SÜSSE UND HALBSÜSSE WEINE



69 zł

DUGLADZE ALAZZANI VALLEY

GEORGIA / KAKHETI
Grape variety: Rkatsiteli
(often with Mtsvane)
White semi-sweet

90 ml
11 zł

GEORGIEN / KACHETIEN

Rebsorte: Rkatsiteli
(oft mit Mtsvane)
Weiß halbsüß

180 ml
19 zł



149 zł

WINNICA JAKUBÓW SOLARIS

POLAND / LOWER SILESIA

Grape variety: Solaris
White semi-sweet

POLEN / NIEDERSCHLESIEN

Rebsorte: Solaris
Weiß halbsüß

WINA BIAŁE BEZALKOHOLOWE



69 zł

RAISIN CHENIN BLANC

DE-ALCOHOLIZED WINE /
ENALKOHOLISIERTES WEIN
Grape variety: Chenin Blanc

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł



69 zł

RAISIN SAUVIGNON BLANC

DE-ALCOHOLIZED WINE /
ENALKOHOLISIERTES WEIN
Grape variety: Sauvignon Blanc

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

PROSECCO ZERO



69 zł

ITALY

Grape variety: Glera
(de-alcoholized wine)

90 ml
11 zł

ITALIEN

Rebsorte: Glera
(alkoholfreier Wein /
entalkoholisierter Wein)

180 ml
19 zł

WYBIERZ SWÓJ IDEALNY SPRITZ!



SARTI
SPRITZ

OWOCOWO-KWAŚNY
Z NUTAMI MARAKUI,
POMARAŃCZY
SYCYLIJSKIEJ I MANGO

CENA:
29 ZŁ



CRODINO

GORZKO-SŁODKI
Z CYTRUSOWYMI
NUTAMI

CENA:
29 ZŁ



APEROL
SPRITZ

GORZKO-SŁODKI
Z NUTAMI
POMARAŃCZY

CENA:
29 ZŁ



CAMPARI
SPRITZ

GORZKI
Z CYTRUSOWYMI
NUTAMI

CENA:
29 ZŁ

**OWOCOWA
SŁODYCZ**

**WYTRAWNO-
OWOCOWY**

**ORZEŻWIAJĄCO-
GORZKI**



PLANUJESZ PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE?

Urodziny, chrzciny, komunie, spotkanie rodzinne,
jubileusz lub kolację firmową?

Zapraszamy do organizacji wyjątkowych
spotkań
w Restauracji Meduza.

NASZE PAKIETY



WARIANT PEŁNY

Przystawki
+ zupa + danie główne
+ deser

od

150–165 zł

/ osoba



WARIANT POMNIEJSZONY 1

Przystawki
+ zupa + danie główne

od

105–120 zł

/ osoba



WARIANT POMNIEJSZONY 2

Przystawki
+ danie główne

od

95–100 zł

/ osoba



WARIANT PODSTAWOWY

Zupa
+ danie główne

od

85–90 zł

/ osoba

NAPOJE



* w cenie pakietu woda
możliwość rozszerzenia oferty o wybrane
napoje alkoholowe / bezalkoholowe / gorące



WAŻNA INFORMACJA

Przy rezerwacjach dla grup powyżej **10–12 osób** rekomendujemy wybór skróconego menu lub ograniczonej liczby dań do bufetu. Pozwala to usprawnić serwis i zapewnić komfortową obsługę wszystkich Gości.

REZERWACJE I KONTAKT

Rezerwacje telefoniczne:
+48 532 177 428

E-mail:
restauracjameduza@gmail.com

Więcej szczegółów oraz indywidualną wycenę przygotujemy po kontakcie.
Dopasujemy menu do charakteru wydarzenia i budżetu.

Smakuj, testuj, wybieraj

ŚLEDZIE DEGUSTACYJNE

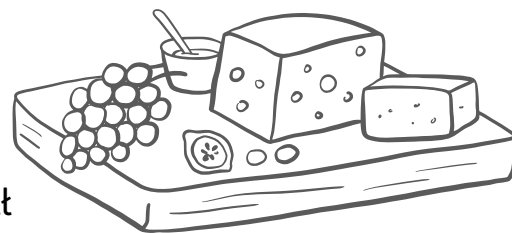
- Matjas na 3 sposoby (145g) - 39 zł
- Matjas zestaw degustacyjny (145g) - 39 zł

DESKI GRUŹINSKIE

- Zestaw degustacyjny wypieków (300g) - 49 zł
- Deska degustacyjna wypieki + chinkali (450g) - 65 zł

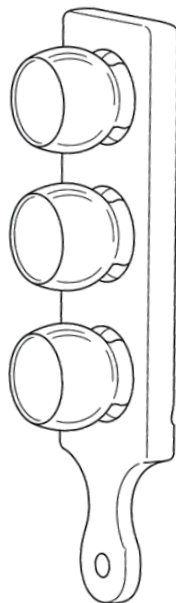
DESKA SERÓW

- Deska serów lokalnych (200g + dodatki) - 59 zł



ZESTAW DEGUSTACYJNY PIWA (3 X 180 ML) - 29 ZŁ

- Rowing jack (ipa)
- Złote lwy (lager)
- Pszenicznik
- Koźlak (ciemny bock)
- I inne (zapytaj kelnera)



SHOTY

- Margarita Shot (6 x 40 ml) - 49 zł
- B52 (6 x 40 ml) - 69 zł
- Deska shotów - od 59 zł
- Deska 6 shotów "specjalność barmana" - od 59 zł

WINOTEKA

- Wyselekcjonowane przez nas wina
- Dostępne także w degustacyjnej porcji 90 ml
- Zapytaj obsługę lub sprawdź kartę win



DESKA NALEWEK (5 X 30 ML) - 39 ZŁ

Do wyboru:

- Smorodina
- Rokitnik
- Czarny bez
- Malina
- Wiśnia
- Tarnina
- Dereń
- Pigwa

DESKA KLASZTORNA (6 X 40 ML) - 59 ZŁ

Do wyboru:

- Pigwa
- Absynt
- Bimber
- Czyta
- Cytrynówka
- Rzemieśnicza
- Śliwowica
- I inne

