UWAGA!
KUCHNIA PRZYJMUJE ZAMÓWIENIA OD 13:00 DO 21:00 (NIEDZIELA, WTOREK, ŚRODA, CZWAERTEK) ORAZ OD 13:00 DO 22:00 (W PIĄTKI I SOBOTY)

PRAWDZIWE HOLENDERSKIE MATJASY I ŚLEDZIE BORNHOLMSKIE

MATJAS Z SZALOTKĄ W OLEJU
Delikatesowy dziewiczy śledzik; drobno krojona 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, domowy sos majonezowy z kaparami i suszonymi pomidorami, różowy pieprz, rukiew wodna, chleb i masło (190g)
39 zł

MATJAS ZESTAW DEGUSTACYJNY
Dziewiczy śledzik w 3 różnych opisanych wyżej wariantach, czyli: z szalotką; w śmietanie z jabłkiem; w sosie kaparowym z suszonymi pomidorami; chleb i masło (180g)
39 zł

ŚLEDZIKI KARRY-MAYO
Legendarny duński specjał według receptury z Bornholmu: delikatnie marynowany śledzik w sosie karry-mayo; chleb i masło (180g)
39 zł

TAPAS „ŚLEDZIOWE HISTORIE”
Deska śledziowych przekąsek; Matjas czyli dziewiczy śledzik; Matjas z szalotką w oleju; Matjas w śmietanie z jabłkiem i pieprzem; Matjas w sosie majonezowym z kaparami, suszonymi pomidorami, rukwią wodną i różowym pieprzem; Masło śledziowe z prawdziwych matjasów; Śledzik a’la matjas; Śledzik po skandynawsku w sosie curry-mayo; Śledź bałtycki; Masełko kawiorowe z ikrą bałtyckiego śledzia; Opiekaniec, czyli panierowany smażony śledź bałtycki w lekkiej octowej zalewie z cebulą (2 szt.) (360g)
69 zł

NOWOŚCI

WEGAŃSKI GOŁĄBEK
Wegański gołąbek z grzybami leśnymi i grzanką (250g)
49 zł

PRZYSTAWKI ZIMNE I GORĄCE

SMALEC Z PIECZYWEM
Domowy smalec wieprzowy ze skwarkami, jabłkiem, cebulą i czosnkiem; pieczywo; ogórek kiszony (190g)
19 zł

PAPRYKARZ Z PIECZYWEM
Paprykarz z dorsza i warzyw z ryżem; ogórek konserwowy; pieczywo; masło (190g)
19 zł

MASEŁKO ŚLEDZIOWE Z PIECZYWEM
Puszyste, świeże masło z dodatkiem prawdziwych holenderskich matjasów; przyprawy i zioła; pieczywo; (100g)
19 zł

TATAR Z ŁOSOSIA
Tatar z łososia, ogórek konserwowy, cebulka szalotka, sos musztardowo-miodowy, kapary; grzanka z masłem czosnkowym (120g)
39 zł

FIRMOWA MEDUZA LUB „LORNETA I MEDUZA”
Galaretka z nóżek wieprzowych i golonki (Meduza) z octem i cytryną (80g).
Meduza w zestawie „z lornetą” (plus 2 x 30 g wódki)
12 zł / 22 zł

MAŁY TATAREK WOŁOWY LUB „LORNETA I TATAREK”
Tatarek według autorskiego przepisu szefa kuchni, finalnie przyprawiony; z kaparami, grzybkami,cebula ogórkiem konserwowym, jajkiem przepiórczym, chipsem z parmezanu i zielonym chrustem (80 g);
Tatarek w zestawie „z lornetą” (plus 2 x 30 g wódki)
39 zł / 49 zł

CAMEMBERT Z DYNIĄ
Zapiekany camembert na puree z dyni; rozmaryn; konfitura owocowa; pestki dyni ; grzanka z masłem czosnkowym (170 g)
29 zł

DESKA SERÓW LOKALNYCH ZE STATKIEWICZÓWKI
Deska serów z lokalnej serowarni w Swołowie (10 litrów mleka na ok. 1 kg sera); oliwki, świeże owoce, orzechy, wytrawne konfitury (200g sera + dodatki)
59 zł

ROBERT MAKŁOWICZ O SERACH ZE SWOŁOWA

DO DESKI SERÓW KARAFKA WINA DOMU W SPECJALNEJ CENIE TYLKO
59 zł

PRZYSTAWKI WEGAŃSKIE

PIECZARKI Z PIECA NADZIEWANE SERAMI WEGAŃSKIMI

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

39 zł

DESKA SERÓW WEGAŃSKICH

Deska serów wegańskich (ser typu gouda, cheddar, mozzarella); oliwki; domowa konfitura (200g)

49 zł

DO DESKI SERÓW KARAFKA WINA DOMU W SPECJALNEJ CENIE TYLKO
59 zł



ZUPY

WEGAŃSKA ZUPA-KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

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

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

- SPRAWDŹ!

ZWYCIĘZCA PIERWSZEGO USTECKIEGO FESTIWALU DAŃ RYBNYCH 2025 - NAGRODA JURY

ZUPA RYBNA CASUELA

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

39 zł

CAZUELA Z DODATKIEM KREWETEK (+35g)

54 zł

SAŁATKI

WEGAŃSKA SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM

Sałatka z mixem sałat, pieczonymi burakami, serem z nerkowców i dressingiem musztardowym z nutą czarnego bzu (300g)

49 zł

SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM I KOZIM SEREM

Sałatka z mixem sałat, pieczonymi burakami, kozim serem i dressingiem musztardowym z nutą czarnego bzu (300g)

49 zł

SAŁATKA CEZAR

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

59 zł

DODATKI

PIECZYWO

Pieczywo pieczone lub odpiekane na miejscu (85g)

9 zł

DOMOWE SOSY DO WYBORU

Sosy wegańskie: pikantny sos sriracha-mayo; sos truflowy; czerwona gruzińska salsa.
Sosy tradycyjne (niewegańskie): sos czosnkowo-majonezowy

6 zł

FRYTKI LUB ZIEMNIAKI VEGAN

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

19 zł

FRYTKI Z BATATÓW VEGAN

Chrupiące frytki z batatów(300g)

24 zł

ZESTAW SURÓWEK VEGAN

Biała kapusta, buraczki, marchewka (160 g)

16 zł

DANIA GŁÓWNE

DANIA WEGAŃSKIE

DO DANIA POLECAMY
w świetnej cenie

BAKŁAŻAN A'LA KATSU
Bakłażan w chrupiącym panko, ryż,
surówka z czerwonej kapusty i marchewki,
sezam, sos katsu (410g)
49 zł

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

BIAŁE WINO DOMU (90 / 180 ml) 11 / 19 zł

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

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

BIAŁE WINO DOMU (90 / 180 ml) 11 / 19 zł

BATAT A'LA CHILLI CON CARNE
Pieczony słodki ziemniak z chilli con "carne" (na bazie
roślinnego odpowiednika mięsa mielonego; z fasolą
i sosem pomidorowym); wegański ser; salsa fresca;
guacamole; roślinna śmietana (290g)
49 zł

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

BIAŁE WINO DOMU (90 / 180 ml) 11 / 19 zł

DANIA RYBNE

SANDACZ Z PIECA
Filet z sandacza w sosie porowo-śmietanowym
z opiekanymi ziemniaczkami; sałatka ze świeżych warzyw
(380 g)
59 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

HALIBUT ZAPIEKANY W SOSIE
Halibut zapiekany w sosie serowym z kalafiorem; mini
ziemniaki z chorizo i rukiew wodna (380g)
69 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

ŁOSOŚ Z PIECA W GRECKIM STYLU
Delikatny filet z łososia, perłowy kuskus, pieczone
warzywa, ser feta i sos tzatziki (390g)
79 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

FISHBURGER USTECKI
Bułka typu brioche, panierowany dorsz, boczek,
siekana marchew i kapusta, ogórek kiszony
pikantny domowy sos z wędzonej papryki; frytki (380g)
69 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

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

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

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

DANIA MIĘSNE

CHRUPIĄCY PLACEK ZIEMNIACZANY Z WOŁOWYM GULASZEM

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

59 zł

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

Penfolds Bin 28 Shiraz (90 / 180 ml) 32 zł / 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

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

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

KACZKA W SOSIE WŁASNYM

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

79 zł

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

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

PIEROGI I MAKARONY

PIEROGI RUSKIE

Pierogi z serem i ziemniakami i cebulą; okrasa z boczku i cebuli; surówka z białej kapusty (450g)

39 zł

PIEROGI Z ŁOSOSIEM I WĘDZONYM HALIBUTEM

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

49 zł

MAKARON Z KREWETKAMI

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

59 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

DANIA DLA DZIECI

MINI GRUZIŃSKA PIZZA

Placek z ciasta drożdżowego z sosem pomidorowym i serem (190g)

29 zł

STRIPSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI

Domowe stripsy z kurczaka w chrupiącej panierce; frytki z ćwiartek ziemniaków; delikatna surówka z marchewki (380g)

42 zł

SPAGHETTI BOLOGNESE

Makaron spaghetti, sos bolognese, parmezan (300g)

49 zł

MINI FISH & CHIPS

Chrupiący filet z dorsza w tempurze; frytki z ćwiartek ziemniaków; surówka z białej kapusty; ketchup (270g)

49 zł

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

Gruziński 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

GRUZIŃSKIE ZESTAWY DEGUSTACYJN E

MINI CHINKALI (2 SZT.)

2 x mini pierożek gruziński z farszem z mięsa wieprzowego i wołowego (120 g)

19 zł

GRUZIŃSKIE WYPIEKI - ZESTAW DEGUSTACYJNY

1 x mini gruzińska pizza, 1 x mini chaczapuri adżarskie, 1 x mini kubdari; gruzińska salsa (300 g)

49 zł

INNE DANIA KUCHNI GRUZIŃSKIEJ

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



DO DAŃ KUCHNI GRUZIŃSKIEJ POLECAMY GRUZIŃSKIE WINO DOMU BIAŁE LUB CZERWONE

ZAPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNE ODMIANY

(90 ml / 180 ml)

od 11 zł / 19 zł

DESKA DEGUSTACYJNA WYPIEKI + CHINKALI

1 x mini gruzińska pizza, 1 x mini chaczapuri adżarskie, 1 x mini kubdari; 2 x mini chinkali; gruzińska salsa i sos czosnkowy (450g)

65 zł

BAR MEDUZA

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 SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ I - W RAZIE WĄTPLIWOŚCI - POWSTRZYMANIE SIĘ OD ZAMAWIANIA DAŃ. SZCZEGÓŁOWA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI

DESERY

BIRRAMISU NA CIEMNYM PIWIE

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

29 zł

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Sernik z białą czekoladą i polewą z białej czekolady na kruchym spodzie z dodatkiem orzechów; sos malinowy; sos waniliowy (220g)

29 zł

WEGAŃSKA KOKOSOWA PANNA COTA VEGAN

Wegańska kokosowa panna cota z żelem z marakui, prażonymi orzechami i kokosem, malinami oraz pianką kokosową; sorbet truskawkowy (120g)

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

CIASTO CZEKOLADOWE "FUDGE"

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

29 zł

DESER LODOWY / DESER LODOWY Z LIKIEREM

2 gałki lodów śmietankowych, bita śmietana, sos/ likier (200g)

24 zł / 29 zł

GORĄCE NAPOJE

KAWY

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

INNE NAPOJE GORĄCE

GORĄCA CZEKOLADA (mleczna / biała) 150 ml — 18 ZŁ

MATCHA LATTE (200 ml) — 18 ZŁ
Napój herbaciany na mleku (dostępna również wersja wegańska)

PINK LATTE (200 ml) — 18 ZŁ
Napój mleczny z subtelną nutą czerwonych owoców oraz dodatkiem magnezu (dostępna również wersja wegańska)

GOLDEN LATTE (200 ml) — 18 ZŁ
Napój mleczny z dodatkiem imbiru, cynamonu, kurkumy oraz goździków. (dostępna również wersja wegańska)

HERBATA

HERBATA CZARNA	12 zł
HERBATA EARL GREY	12 zł
HERBATA ZIELONA	12 zł
HERBATA MIĘTOWA	12 zł
HERBATA MALINOWA	12 zł

HERBATY ROZGRZEWAJĄCE

HERBATA IMBIROWO-CYTRUSOWA (180 ML) — 18 ZŁ

HERBATA Z TRUSKAWKĄ I MIĘTĄ (180 ML) — 18 ZŁ

HERBATA Z ANANASEM I ROZMARYNEM (180 ML) — 18 ZŁ

HERBATY MROŻONE

MANGO-ROZMARYN (280 ml) — **24zł**
Czarna herbata, mus mango, rozmaryn, świeże mango

MARAKUJA-MIĘTA (280 ml) — **24 zł**
Czarna herbata, puree z marakui, syrop cukrowy,świeża marakuja, mięta

CYTRYNA-MIĘTA (280 ml) — **24 zł**
Czarna herbata, mus cytrynowy, syrop cukrowy, mięta

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

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 WINO

0,33l 12 zł | 0,5l 18 zł | 1,85l 49 zł

BAŁTYCKI DZIAD



jasne, rześkie piwo w stylu pils, o lekkiej słodowości i delikatnej, przyjemnej goryczce;

alk. 4,8%.

PSZENICZNIAK



Orzeźwiające piwo pszeniczne z nutami banana i goździka, typowe dla niemieckiego stylu Hefeweizen. Niepasteryzowane.

Alk. 5,2%

KOŹLAK



Ciemne w stylu bock, o karmelowo-chmielowym aromacie. Niepastryzowane.

ALK. 6,5%

BEZALKOHOLOWA IPA



Orzeźwiające, chmielowe piwo o cytrusowo-owocowym aromacie i wyraźnej, przyjemnej goryczce.

Alk. < 0,5%

ROWING JACK



IPA o intensywnym aromacie cytrusów i żywicy, z solidną, chmielową goryczką.

Alk. 6,2%

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

miksuj dowolne rodzaje piwa z kranu

CYDR Z KRANU



JABŁKOWY
0,18l - 9 zł
0,75l - 19 zł



GRUSZKOWY
0,18l - 9 zł
0,75l - 19 zł

WINO DOMU

WINO DOMU

Kieliszek 0,18l — **19 zł**

Karafka 0,75l — **69 zł**

PIWA BUTELKOWE

0,5l - 19 zł



BAŁTYCKI DZIAD

PILS / STOUT / WEIZEN



BEZALKOHOLOWY BAŁTYCKI DZIAD
Bezalkoholowy pils wyróżniający się złocistą barwą, delikatnym aromatem słodowym z nutami cytrusów oraz orzeźwiającym smakiem z wyważoną goryczką.

KISS & BLISS RED IPA

JUICY SOUR

MARANGO
(jasne piwo z dodakiem soku z mango i marakuii)

AMBER TRUSKAWKOWY
AMBER MALINA-GRANAT
PSZENICZNIAK

HEINEKEN 0%

BEZALKOHOLOWE IPA

ZANZI
(JASNE PIWO BEZALKOHOLOWE Z DODAKIEM SOKU Z MANGO I MARAKUII)

INNE NAPOJE ALKOHOLOWE

WÓDKI

BOLS MARINE



30 ml
9,50 zł



500 ml
99 zł

CZARNA OLCHA



30 ml
9,50 zł



500 ml
109 zł

BRANDY I KONIAK (40 ml)

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

LIKIERY (30 ml)

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

RUM (40 ml)

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

GIN (40 ml)

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



KOKTAJLE

APEROL SPRITZ / SARTI 34 zł

SPRITZ / CAMPARI SPRITZ
Aperol / Sarti / Campari (80ml), prosecco (120ml), woda gazowana

WHISKY SOUR 32 zł
Whisky (60 ml), sok z cytryny, syrop cukrowy, angoustura

AMARETTO SOUR 32 zł
Amaretto (60ml), sok z cytryny, syrop cukrowy, angoustura

PORNSTAR MARTINI 39 zł
Wódka waniliowa (40 ml), puree z marakui, likier passoa (30 ml)

NEGRONI 39 zł
Campari (30ml), gin (30 ml), czerwony wermut (30ml)

MARGARITA 39 zł
(KLASYCZNA/ MALINOWA/ TRUSKAWKOWA)
tequila (60 ml), triple sec (30 ml), sok z limonki / puree malinowe / puree truskawkowe

LONG ISLAND ICED TEA 42 zł
Rum (20 ml), tequila (20 ml), wódka (20 ml), triple sec (20 ml), gin (20 ml), sok z limonki, syrop cukrowy, cola

SHOTY

MARGARITA SHOT 6 x 40 ml 49 zł
Tequila, cointreau, sok z limonki, syrop cukrowy

BLUE KAMIKAZE 6 x 40 ml 49 zł
wódka, blue curacao, sok z cytryny, syrop cukrowy

DESKA 6 SHOTÓW od 59 zł
Masz ochotę na coś konkretnego? Słodkie, kwaśne, mocne albo zaskakujące – powiedz, co lubisz, a barman przygotuje coś specjalnie dla Ciebie.

KOKTAJLE BEZALKHOLOWE

CRODINO SPRITZ 34 zł

APERITIVO SPRITZ 29 zł
Proseco 0%, syrop orange spritz, woda gazowana, pomarańcza

PORNSTAR MARTINI 32 zł
Sok pomarańczowy (60 ml), puree z marakui, syrop wanilowy (30 ml); proseco zero

SWEET LOVE ZERO 32 zł
Gin 0%, puree malinowe, grenadyna, sok z cytryny, sok żurawinowy

KLASZTORNA (40ml)

CZYSTA	12 zł
RZEMIEŚLNICZA	12 zł
ŚLIWOWICA	12 zł
CYTRYNÓWKA	12 zł
PIGWA	12 zł
WIŚNIA	12 zł
ABSYNT	12 zł
DESERÓWKA	12 zł
PORTERÓWKA	12 zł

DESKA DEGUSTACYJNA "KLASZTORNA"
(6 x 40 ml) - 59 zł

NALEWKI (30 ml)

ROKITNIK	9,50 zł
CZARNY BEZ	9,50 zł
PIGWA	9,50 zł
MIRABELKA	9,50 zł
SMORODINA	9,50 zł
MALINA	9,50 zł
WIŚNIA	9,50 zł
DEREŃ	9,50 zł
TARNINA	9,50 zł

DESKA DEGUSTACYJNA NALEWEK
(5 x 30 ml) - 39 zł

WINA CZERWONE

DUGLADZE PIROSMANI



Gruzja / Kachetia
Szczep: Saperavi (najczęściej)
Czerwone półwytrawne

Klasyczne gruzińskie wino o intensywnej owocowości, z nutami wiśni, jagód i lekkich przypraw. Półwytrawny styl łagodzi taniny i nadaje mu miękkiego, bardzo przystępnego charakteru.
Alk. 11,5–12%

90 ml 11 zł
180 ml 19 zł

69 zł

TALO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



Włochy / Apulia
Szczep: Primitivo
Czerwone wytrawne

Intensywne wino o aromatach śliwek, czereśni i słodkich przypraw. Pełne, gładkie, z długim, rozgrzewającym finiszem.
Alk. 14,5%

119 zł

MONASTRELL SERICIS



Hiszpania / Walencja
Szczep: Monastrell
Czerwone wytrawne

Głębokie i skoncentrowane wino z aromatami dojrzałych jeżyn, śliwek i przypraw. Powstaje z dojrzałych krzewów Monastrell, co nadaje mu intensywności, struktury i długiego, wyraźnego finiszu.
Alk. ok. 14–14,5%

169 zł

PENFOLDS MAX'S CABERNET SAUVIGNON



Australia Południowa
Szczep: cabernet sauvignon
Czerwone wytrawne

Wino o aromatach czarnej porzeczki, wiśni i delikatnych nut dębu. Pełne, dobrze zbalansowane, z aksamitnymi taninami i długim finiszem.
Alk. 14,5%

90 ml 22 zł
180 ml 39 zł

189 zł

PENFOLDS BIN 28 SHIRAZ



Australia Południowa
Szczep: Shiraz
Czerwone wytrawne

Charakterystyczny Shiraz o aromatach śliwek, czarnego pieprzu i wanilii. Bogate, z długim i wyrazistym finiszem.
Alk. 14,5%

90 ml 32 zł
180 ml 59 zł

284 zł

WINA RÓŻOWE

COTO MAYOR ROSADO

SUPER CENA



Hiszpania / Rioja
Szczep: Tempranillo
Różowe wytrawne

Świeże i owocowe rosé z nutami truskawek i malin. Lekkie, rześkie, z przyjemną kwasowością i bardzo łatwym, letnim charakterem.
Alk. ok. 12,5%

90 ml 11 zł
180 ml 19 zł

69 zł

DA VINCI IN ROMAGNA 1502 ROSATO

SUPER CENA



Włochy / Emilia-Romania
Szczep: Sangiovese
Różowe wytrawne

Delikatne rosé o aromatach wiśni i truskawek, z nutą kwiatową. Świeże, lekkie i dobrze zbalansowane, idealne na ciepłe dni.
Alk. ok. 12%

90 ml 11 zł
180 ml 19 zł

69 zł

PURCARI ROSÉ



Moldawia / Ștefan Vodă
Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot, Rara Neagră
Różowe wytrawne

Eleganckie rosé o aromatach malin, truskawek i czerwonych porzeczek. Świeże, dobrze zbalansowane, z lekką strukturą i przyjemnym, owocowym finiszem.
Alk. ok. 12,5%

105 zł

WINO BEZALKOHOLOWE CZERWONE I RÓŻOWE

RAISIN PINOT NOIR



Wino odalkoholizowane
Szczep: Pinot Noir

Lekkie czerwone bezalkoholowe wino o aromatach wiśni, malin i truskawek. Delikatne, gładkie i owocowe.
Zawartość alkoholu: 0,0%

90 ml 11 zł
180 ml 19 zł

69 zł

RAISIN ROSE



Wino odalkoholizowane
Szczep: Blend

Opis: Świeże, owocowe rosé z nutami truskawki, maliny i lekkich kwiatów. Bardzo lekkie i orzeźwiające.
Zawartość alkoholu: 0,0%

90 ml 11 zł
180 ml 19 zł

69 zł

WINA BIAŁE



PORTA 6 VINHO VERDE

Portugalia / Vinho Verde
Szczep: lokalne odmiany
Białe wytrawne

Lekkie, świeże i delikatnie musujące wino z nutami cytrusów i zielonego jabłka. Idealne na lato.
Alk. 9,5%

79 zł



WINO HALKA WINNICA L'OPERA

Polska
Szczep: kupaże
Białe półwytrawne

Delikatne i owocowe wino o nutach jabłek i kwiatów. Przyjemna świeżość i lekka słodycz.
Alk. 11–12%

89 zł

LAWSON HILL: MOUNT VERNON SAUVIGNON BLANC

Nowa Zelandia / Marlborough
Szczep: Sauvignon Blanc
Białe wytrawne

Intensywnie aromatyczne wino z nutami agrestu, cytrusów i świeżej trawy. Wyraźna kwasowość nadaje mu orzeźwiający charakter.
Alk. 12,5–13%

99 zł



PENFOLD'S KOONUNGA HILL RIESLING

Australia Południowa
Szczep: Riesling
Białe wytrawne

Świeże i aromatyczne wino z nutami limonki i zielonego jabłka. Wyraźna kwasowość i owocowy charakter.
Alk. 12,5%

90 ml
19 zł

180 ml
32 zł

149 zł



PURCARI PINOT GRIGIO

Mołdawia
Szczep: Pinot Grigio
Białe wytrawne

Delikatne i świeże, z nutami jabłek i cytrusów. Harmonijne i łatwe w odbiorze.
Alk. 12–12,5%

90 ml
16 zł

180 ml
27 zł

105 zł



WINNICA KAMIL BARCZENTEWICZ GEWÜRZTRAMINER

Polska
Szczep: Gewürztraminer
Białe półwytrawne

Wyraziste i aromatyczne wino o nutach róży, liczi i przypraw. Delikatna słodycz i elegancka struktura.
Alk. 12,5–13,5%

169 zł



BENITO SANTOS ALBARIÑO

Hiszpania / Galicja
Szczep: Albariño
Białe wytrawne

Świeże i mineralne, z nutami cytrusów i brzoskwini. Lekkie i bardzo dobrze zbalansowane. Idealne do owoców morza i ryb.
Alk. 12,5–13%

105 zł



PENFOLDS MAX'S CHARDONNAY

Australia Południowa
Szczep: Chardonnay
Białe wytrawne

Pełne i kremowe wino z nutami brzoskwini, wanilii i masła. Bogata struktura i długi finisz.
Alk. 13,5%

90 ml
25 zł

180 ml
39 zł

189 zł



CAPOALAGO GEWÜRZTRAMINER

Włochy / Trentino-Alto Adige
Szczep: Gewürztraminer
Białe wytrawne

Wyraziste i eleganckie Gewürztraminer z północy Włoch, o intensywnych aromatach róży, liczi i owoców tropikalnych. Delikatna słodycz podkreśla jego aromatyczność, a świeżość utrzymuje dobrą równowagę.

129 zł



BABICH BLACK LABEL

Nowa Zelandia / Marlborough
Szczep: Sauvignon Blanc
Białe wytrawne

Aromatyczne wino z nutami marakui, agrestu i cytrusów. Świeże i rześkie, z wyraźną kwasowością oraz długim, mineralnym finiszem.

90 ml
16 zł

180 ml
28 zł

129 zł

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY



PROSECO SILTERA

Włochy / Veneto
Szczep: Glera
Musujące wytrawne /
półwytrawne

Lekkie i świeże prosecco o aromatach zielonego jabłka, gruszki i białych kwiatów.
Alk. 13,5%

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł



ASTI (LAMANIA)

Włochy / Piemont
Szczep: Moscato Bianco
Musujące słodkie

Aromatyczne, lekkie wino musujące z nutami brzoskwini, winogron i kwiatu pomarańczy. Produkowane ze szczepu Moscato Bianco, o niskim alkoholu i wyraźnej, przyjemnej słodyczy.
Alk. 7–7,5%

99 zł



GOSTART
(POLSKIE WINO MUSUJĄCE)

Polska
Szczep: (zwykle Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Blanc – zależnie od cuvée)
Musujące wytrawne

Eleganckie polskie wino musujące produkowane metodą tradycyjną, nazywane często „polskim szampanem”

159 zł



MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2015

Francja / Szampania
Szczep: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Musujące wytrawne

Rocznikowy szampan o większej głębi i strukturze niż klasyczne cuvée. Nuty cytrusów, jabłek i brioche łączą się z kremową teksturą i długim, eleganckim finiszem – idealny na wyjątkowe okazje.

449 zł



PALMER CHAMPAGNE

Francja / Szampania
Szczep: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Musujące wytrawne

Palmer & Co Brut Réserve to wytrawny francuski szampan o świeżym, harmonijnym smaku z nutami cytrusów, gruszki i delikatnych tostów. Doskonale sprawdza się jako aperitif oraz w towarzystwie ryb, owoców morza i lekkich dań.
Alk. ok. 12%

399 zł

WINA SŁODKIE I PÓŁSŁODKIE



DUGLADZE ALAZZANI VALLEY

Gruzja / Kachetia
Szczep: Rkatsiteli
(często z dodatkiem Mtsvane)
Białe półsłodkie

Delikatne, owocowe; o nutach brzoskwini, jabłek i miodu. Produkowane najczęściej ze szczepu Rkatsiteli, jednej z najstarszych odmian świata.
Alk. 11–12%

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł



WINNICA JAKUBÓW SOLARIS

Polska / Dolny Śląsk
Szczep: Solaris
Białe półsłodkie

Wyraziste wino z aromatami miodu, moreli i owoców tropikalnych. Intensywny aromat i przyjemna słodycz. Świetnie sprawdzi się do deserów.
Alk. 12–13%

149 zł

WINA BIAŁE BEZALKOHOLOWE



RAISIN CHENIN BLANC

Wino odalkoholizowane
Szczep: Chenin Blanc

Świeże, lekkie białe wino bezalkoholowe o nutach jabłka, gruszki i cytrusów. Przyjemna kwasowość i rześki, „wino-like” charakter.
Zawartość alkoholu: 0,0%

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł



RAISIN SAUVIGNON BLANC

Wino odalkoholizowane
Szczep: Sauvignon Blanc

Bardzo aromatyczne i świeże. Nuty agrestu, zielonego jabłka, limonki i lekkich ziół. Wyraźnie rześkie i wytrawne w stylu.
Zawartość alkoholu: 0,0%

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł



PROSECCO ZERO

Kraj: Włochy
Szczep: Glera
(wino dezalkolizowane)

Musujące, lekkie i świeże. Nuty jabłka, gruszki i cytrusów z delikatną słodyczą i wyraźnymi bąbelkami.
Zawartość alkoholu: 0,0%

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł

WYBIERZ SWÓJ IDEALNY SPRITZ!



SARTI SPRITZ

OWOCOWO-KWAŚNY Z NUTAMI MARAKUI, POMARAŃCZY SYCYLIJSKIEJ I MANGO

CENA:
34 ZŁ



CRODINO

GORZKO-SŁODKI Z CYTRUSOWYMI NUTAMI

CENA:
29 ZŁ



APEROL SPRITZ

GORZKO-SŁODKI Z NUTAMI POMARAŃCZY

CENA:
34 ZŁ



CAMPARI SPRITZ

GORZKI Z CYTRUSOWYMI NUTAMI

CENA:
34 ZŁ

OWOCOWA SŁODYCZ

WYTRAWNO-OWOCOWY

ORZEŹWIAJĄCO-GORZKI

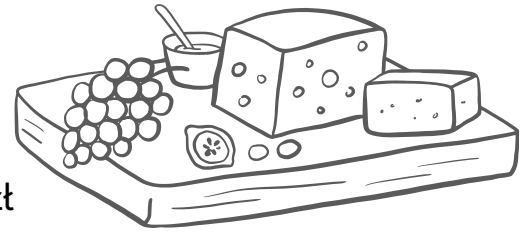
Smakuj, testuj, wybieraj

ŚLEDZIE DEGUSTACYJNE

Matjas zestaw degustacyjny (145g) - 39 zł

DESKA SERÓW

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

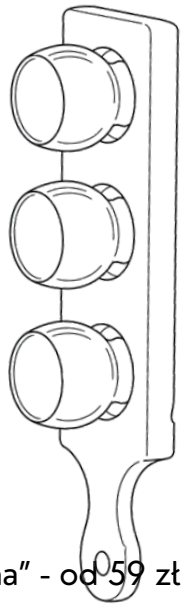


DESKI GRUŻINSKIKIE

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

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

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

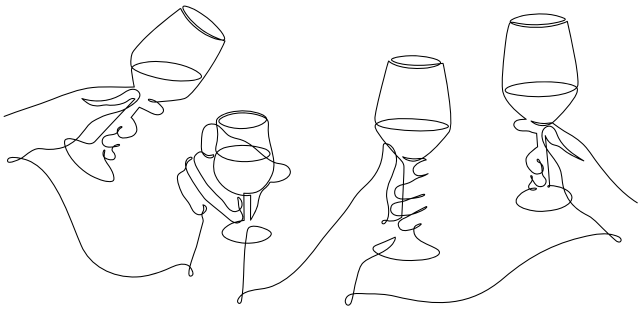


SHOTY

- Margarita Shot (6 x 40 ml) - 49 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
- Rzemieślnicza
- Śliwowica
- I inne





WIŚNIÓWKA VERRY CHERRY

19 zł / 60 ml

PROSECCO Z WIŚNIÓWKĄ

29 zł



NATURALNIE NA KAŻDĄ OKAZJĘ

Festiwal Dań Rybnych
Ustka 1-14 sierpnia



Śledź

DANIE FESTIWALOWE

TAPAS „ŚLEDZIOWE HISTORIE”

Opis dania. Deska z wyborem śledziowych, tradycyjnych przekąsek w interpretacji naszego Szefa Kuchni, podana ze świeżym chlebem i masłem.

Cena 89 zł

Zagłosuj na swoja ulubioną potrawę
w dniach 1-14.08.2026

Świętuj z nami smaki morza!
To danie bierze udział w Festiwalu Dań Rybnych, celebrującym kulinarną tradycję Pomorza.

TAPAS
„Śledziowe historie”

Deska śledziowych przekąsek
z dodatkiem pieczywa i masła.

650 g + chleb i masło

89 zł

FESTIWALOWE DANIE
W ŚWIETNEJ FESTIWALOWEJ CENIE

MEDUZA

Matjas, czyli delikatesowy dziewiczy śledzik z cebulką szalotką.	**50 G**
Matjas w śmietanie z jabłkiem i pieprzem.	**50 G**
Koreczki śledziowe po kaszubsku	**60 G**
Opiekańce, czyli smażone śledzie podawane na zimno w zalewie octowej.	**160G**
Rolmops, czyli delikatny filet śledziowy zwinięty w charakterystyczny rulon i zamarynowany w zalewie octowej.	**50 G**
Sałatka ze śledzia bałtyckiego z rodzynkami (sułtańska)	**60 G**
Sałatka ze śledzia bałtyckiego z fasolą	**60 G**
Pasta z piklinga, czyli ze śledzia wędzonego na gorąco	**30 G**
Masełko śledziowe z holenderskich matjasów.	**50 G**
Masełko kawiorowe z ikrą bałtyckiego śledzia.	**30 G**
Moskalik	**50 G**