

Zakąski zimne:

Cold Appetizers

Łosoś wędzony z kawiozem 75 zł (70 g)

Smoked salmon with caviar

Śledź po gdańsku 44 zł (80 g)

Gdańsk - style herring

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej 80 zł (50 g)

Beef tenderloin tartare

Kompozycja sałat ze świeżymi warzywami 48 zł (250 g)

z sosem winegret oraz dodatkiem do wyboru:

Mixed salad with fresh vegetables, served with vinaigrette dressing and a choice of additional ingredient:

Grillowana pierś z kurczaka

Grilled chicken fillet

Wędzony łosoś

Smoked salmon

Wędzone tofu

Smoked tofu

Zakąski ciepłe:

Hot Appetizers

*Krewetki królewskie na maśle czosnkowym 75 zł (6 szt.)
podawane na miksie sałat*

King prawns in garlic butter (6 pcs.), served with mixed salad

Bigos staropolski 53 zł (300 g)

Old Polish hunter's stew – sauerkraut, sausage, pork, beef, mushrooms

Pierogi z mięsem 50 zł (6 szt.)

z dodatkiem kapusty zasmażanej

Boiled dumplings filled with meat (6 pcs.) served with fried sauerkraut

*Pierogi z ciecierzycą, tofu wędzonym,
suszonymi pomidorami i imbirem 50 zł (7 szt.)*

Boiled dumplings filled with chickpeas, smoked tofu, sun-dried tomatoes and ginger

Zupy:

Soups

Zupa Borowikowa 38 zł (250 ml)

Porcini mushroom soup

Zupa rybna 38 zł (250 ml)

Fish soup

Kołoduny w barszczu czerwonym 35 zł (250 ml)

Beetroot borsch with meat-filled dumplings

Żurek po polsku z borowikami 35 zł (250 ml)

Polish white borsch with porcini mushrooms

Rosół drobiowy z makaronem 23 zł (250 ml)

Chicken broth with noodles

Ryby:

Fish

Pstrąg smażony z purée i surówką 80 zł (200 g)

Fried trout served with potato purée and fresh salad

*Halibut z krewetkami w sosie maślano - cytrynowym
z purée i glazurowaną marchewką 99 zł (200 g)*

*Fried halibut with shrimps in a butter-lemon sauce, served with potato purée
and glazed carrots*

*Łosoś z rusztu z podsmażanymi ziemniakami w ziołach
i surówką 90 zł (200 g)*

Grilled salmon served with fried seasoned potatoes and fresh salad

Dania mięsne

Meat Dishes

*Kotlet schabowy z podsmażanymi ziemniakami w ziołach
oraz kapustą zasmażaną 70 zł (200 g)*

Breaded Polish pork chop served with fried seasoned potatoes and fried sauerkraut

Zrazy wołowe

z kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi 98 zł (120 g)

*Beef roulades filled with bacon, onion and pickled cucumber,
served with buckwheat and fried red beets*

Golonka pieczona w piwie

z purée i kapustą zasmażaną 86 zł (300 g)

Pork shank roasted in beer, served with potato purée and fried sauerkraut

Policzki wieprzowe

z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi 86 zł (150 g)

Pork cheeks served with potatoes and fried red beets

Panierowany filet z kurczaka z frytkami

i glazurowaną marchewką 52 zł (140 g)

Breaded chicken fillet served with French fries and glazed carrots

*Żeberka marynowane w miodzie z podsmażanymi ziemniakami
w ziołach oraz kapustą zasmażaną 86 zł (180 g)*

Pork ribs marinated in honey served with fried seasoned potatoes and fried sauerkraut

Dania premium

Chef's Premium Selection

*Polędwica wołowa z rusztu z dodatkiem masła czosnkowego
podawana z podsmażanymi ziemniakami w ziołach
oraz sałatką z sosem winegret*

175 zł (200 g)

*Grilled beef tenderloin topped with garlic butter, served with fried seasoned potatoes
and fresh salad with vinaigrette dressing*

Giczka jagnięca

*podawana z ziemniakami z koperkiem oraz kapustą zasmażaną
175 zł (250g)*

Roasted lamb shank, served with boiled potatoes with fresh dill and fried sauerkraut

Pieczone udka z kaczki (2 szt.)

podawane z kopytkami i czerwoną kapustą 128 zł (240 g)

Roasted duck legs (2 pcs.) served with potato dumplings and red cabbage

Ulubione dania prezydenta Lecha Wałęsy:

President Lech Wałęsa's Favorite Dishes:

Śledź po gdańsku (80 g)

Gdańsk - style herring

Żurek po polsku z borowikami (250 ml)

Polish white borsch with porcini mushrooms

*Żeberka marynowane w miodzie z podsmażanymi ziemniakami
w ziołach oraz kapustą zasmażaną (180 g)*

Pork ribs marinated in honey served with fried seasoned potatoes and fried sauerkraut

Jabłko pieczone (150g)

Baked apple

Wódka „Wałęsówka” - gratis (20ml)

Vodka „Wałęsówka”

Cena zestawu: 185 zł

Dodatki:

Side Dishes

Sałata zielona ze śmietaną 15 zł (100 g)
Green lettuce with cream

Surówka 13 zł (100 g)
Fresh salad

Kapusta czerwona 13 zł (100 g)
Red cabbage

Buraczki zasmażane 13 zł (100 g)
Fried red beets

Brokuły na parze 13 zł (100 g)
Steamed broccoli

Glazurowana marchewka 13 zł (100 g)
Glazed carrots

Kasza gryczana 10 zł (150 g)
Buckwheat

Ziemniaki z wody z koperkiem 10 zł (150 g)
Boiled potatoes with fresh dill

Ziemniaki podsmażane z ziołami 10 zł (150 g)
Fried seasoned potatoes

Kopytka 16 zł (150 g)
Potato dumplings

Purée 16 zł (150 g)
Potato purée

Frytki 16 zł (150 g)
French fries

Pieczczywo 5 zł (80 g)
Bread

Masło 6 zł (20 g)
Butter

Napoje zimne:

Cold drinks

 ORIGINAL TASTE	 ZERO CUKRU			0,25 l	15 zł
	Tonic Water Pink Aromatic Berry			0,25 l	15 zł
		Woda mineralna Mineral water		0,33 l	13 zł
	Brzoskwinia z hibiskusem Cytryna Peach and hibiscus Lemon			0,25 l	15 zł
	jabłkowy pomarańczowy grejpfrutowy multiwitamina apple orange grapefruit multivitamin			0,25 l	15 zł

Piwo z beczki:

Draft beer

Złote Lwy – jasny lager 5,6% (pale lager)	0,3 l 19 zł	0,5 l 24 zł
Amber Pils Chmielowy – klasyczny pils 5,0% (classic pils)	0,3 l 19 zł	0,5 l 24 zł

Piwo butelkowe:

Bottled beer

Koźlak – ciemny bock (dark bock beer) 6,5%	0,5 l 24 zł
Pszenicznik – piwo pszeniczne (wheat beer) 5,2%	0,5 l 24 zł
Marango – mango i marakuia (mango and passion fruit) 4,5%	0,5 l 24 zł
IPA bezalkoholowe (non-alcoholic IPA) 0%	0,5 l 24 zł
Czarny Bez bezalkoholowe (non-alcoholic elderflower) 0%	0,5 l 24 zł