

Restauracja *„Słupskie Smaki”* Pięknie wita Drogich Gości!

Liebe Gäste, herzlich willkommen bei uns!

The „Słupskie smaki“ Restaurant warmly welcomes dear guests

Szef kuchni zaprasza i poleca

Der Küchenchef lädt ein und empfiehlt

Our chef recommends

Szanowni Goście, mili Państwo!

W naszej restauracji kucharz gotuje specjalnie dla Was, a to znaczy, że na danie główne trzeba poczekać od 30 do 50 minut w zależności od tego, co wybraliście Państwo z naszego menu.

Wymaga tego troska o dobry smak potraw i ich należyte przygotowanie. Jesteśmy przekonani, że nasza dbałość o świeżość, wysoką jakość i smakowitość dań pozwoli Państwu uzbroić się w cierpliwość i dobry humor, który powinien każdemu posiłkowi towarzyszyć.

Jeżeli Wam nasze dania smakowały- powiedzcie to przyjacielom, jeżeli coś nie smakowało- powiedzcie nam, a my dokonamy zmian

Bożena i Jan Hołowienko

Nasze „*Słupskie Smaki*”

Każdemu ślinka leci na myśl o wspaniałej babcinej kuchni, gdzie jajka musiały być wprost z kurnika, mleko od wydojonej o świcie krowy, a rosół ugotowany z kogutka, który jeszcze kilka minut wcześniej biegał dookoła płotu. Podwaliny pod znakomitą, słupską kuchnię stworzyły tradycje kulinarne przywiezione tutaj po wojnie z: Wilna, Grodna, Warszawy, Kielc, Krakowa, Poznania i dziesiątków innych miejsc, z których pochodzili osadnicy. Z ciekawością przybysze smakowali dań swoich sąsiadów i podpatrywali tajniki miejscowej kuchni kaszubskiej, rybackiej czy typowej mieszczańskiej - niemieckiej. To, co w każdej z tych kuchni było najsmaczniejsze – wędrowało do wspólnej skarbnicy przepisów, zapisywanych w domowych kajetach i przekazywanych następnemu pokoleniu.

My do tych tradycji – **NAJLEPSZYCH REGIONALNYCH SMAKÓW** – nawiązujemy!

Kury, kaczki, gęsi i cielęcina, warzywa i ziemniaki pochodzą z niewielkich, wiejskich ekologicznych hodowli i z małych lokalnych rzeźni: Kutna, Dębogórza, Chudaczewa, Charnowa, Zdrzewna, Lędowa, Głobina. Pstrągi od kilkunastu lat bierzemy z zaprzyjaźnionej hodowli, a wywary do zupy rybnej są tradycyjnie gotowane według starych receptur kaszubskich. Kielbasa znajdująca się żurku jest własnoręcznie przez nas przygotowana, a zakwas na żytniej mące ma specjalną recepturę staropolską. Kotlet schabowy w naszej kuchni, jak zwyczaj Centralnej Polski nakazują, musi być z kostką i smażony na smalcu, a czernina musi mieć taki sam smak jak w kaszubskiej, babcinej kuchni. Kołduny muszą być takie jak bywały na Kresach Wschodnich, a sałatka kartoflana przypominać tradycje przedwojennych autochtonów. Owoce do deserów bierzemy wprost z ogródka, natomiast makaron do rosółu ugniatamy specjalnie dla naszych Klientów. Najwyższej jakości surowce, nieskażone chemią, połączone z kunsztem kulinarnym naszych kucharzy i recepturami pochodzącymi z naszych tradycji rodzinnych na smaczne, domowe dania - to nasza propozycja

DOBRYCH SMAKÓW – SŁUPSKICH SMAKÓW

The very thought of our grandmother's cuisine rich in traditional tastes of free-range eggs and milk straight from the cow makes our mouth water. Excellent cuisine of Słupsk and its area has its origins in the culinary traditions brought here after the war from Vilnius, Grodno, Warsaw, Kielce, Cracow, Poznan and dozens of other places the settlers came from. The newcomers tasted their neighbour's dishes with curiosity prying into the secrets of the local Kashubian, fisherman's or typical middle-class German cuisine. The tastiest dishes of each of the above were stored in the common treasury of recipes, recorded in family notebooks and passed on to the next generations.

Our restaurant wants to cherish the best of these traditional regional tastes!

The hens, ducks, geese and veal as well as all the vegetables we use come from little rural, ecological farms and small local slaughterhouses: Kutno, Dębogórze, Chudaczewo, Charnowo, Zdrzewno, Lędowo and Głobino. We have been receiving the trout from a friend's breeding farm for several years now. The fish stock we use in our soups is traditionally prepared using the old Kashubian recipe. The sausage found in the sour rye soup is homemade whereas the sourdough for the soup is made using a special Old Polish recipe. The pork breaded cutlet is prepared in line with the customs of Central Poland – it has to be with the bone and fried in lard. The duck blood soup has exactly the same taste as it had in the Greater Poland grandmother's cuisine. The kalduny or stuffed dumplings have to be just like they used to be in the Eastern Borderlands and the potato salad should remind us of the pre-war traditional way of preparing it. The fruit for our desserts is freshly picked while the noodles for the broth are handmade especially for our customers.

The highest quality of ecological products has been combined with the culinary craftsmanship of our cooks and the recipes for delicious home-cooked dishes passed on from generations to generations. This is our offer of good tastes – the tastes of Słupsk.

Restauracja

„Słupskie Smaki”

Szef kuchni zaprasza i poleca

*Der Küchenchef lädt ein und empfiehlt
Our chef recommends*

Polewka sezonowa <i>Suppe der Saison Seasonal soup</i>	300ml	12,00
Pierś z gęsi w/g wagi z nutą rozmarynu i tymianku, puree ziemniaczane, salátka z buraczków z koprem i jogurtem naturalnym	100g.	18,00
<i>Goose breast with a hint of rosemary and thyme, mashed potatoes, beetroot salad with dill and yoghurt</i>	dodatki	12,00
<i>Gänsebrust mit einem Hauch von Rosmarin und Thymian, Kartoffelbrei, Rote-Bete-Salat mit Dill und Joghurt</i>		
Poliki wołowe flambirowane na brandy z borowikami smażonymi na maśle klarowanym, kaszotto z kaszy gryczanej z szalotką, salátka szefa kuchni	200g.	44,00
<i>Poliki beef flambéed brandy with mushrooms fried in butter clarified, kaszotto buckwheat with shallots, salad chef</i>		
<i>Poliki Rindfleisch flambiert Branntwein mit Pilzen in Butter gebraten geklärt, kaszotto Buchweizen mit Schalotten, Salat Koch</i>		
Comber z jelenia w/g wagi polany sosem na bazie brandy, boczku i pieczarek ułożony na carpaccio z buraka podany z zasmażaną kaszą gryczaną	100g.	30,00
<i>Saddle of venison sauce based on brandy, bacon and mushrooms placed on beet carpaccio served with fried buckwheat</i>	dodatki	15,00
<i>Rehrücken Sauce auf Basis von Branntwein, Speck und Pilzen auf Rüben - Carpaccio platziert serviert mit gebratenen Buchweizen</i>		
Golonka pieczona w/wagi z warzywami, podana z kapustą z grochem i pieczonymi ziemniakami	b/k 100g.	7,50
<i>Roasted pork knuckle with vegetables, served with cabbage with peas and roasted potatoes</i>	z/k 100g.	5,00
<i>Gebratene Schweinshaxe mit Gemüse, serviert mit Kohl mit Erbsen und Bratkartoffeln</i>	dodatki	10,00

Mięsiwa podawane są według wagi

Propozycje szefa kuchni dla zaostżenia apetytu

Our chef's recommendations to whet your appetite

Przekąski gorące:

Warme Vorspeisen

Hot appetizers

Kaszubska delcja z borowików zasmażanych na klarowanym maśle

*Steinpilze in geklarter Butter gebraten
Kashubian delicacy of porcini fried on clarified butter*

100g. 24,00

Kurki lub rydze w śmietanie

*Die Hähne und Champignons in Rahm
Taps or mushrooms in cream*

100g. 24,00

Krewetki scampi z sosem maślano - czosnkowym z prażonym sezamem

*Shrimps Scampi Buttersauce - Knoblauch mit gerösteten Sesamsamen
Shrimp scampi butter sauce - garlic with roasted sesame seeds*

8szt. 25,00

Przekąski zimne:

Kalte Vorspeisen

Cold appetizers

Tradycyjny tatar wołowy podany z grzankami i wiórkami masła, garniowany szalotką, ogórkiem konserwowym, marynowanymi pieczarkami i jajkiem z ekologicznej hodowli

*Traditionelle Rindertatar mit Croutons und geriebenem Butter serviert, garniert mit
Schalotten, Gurke, marinierte Pilze und Ei mit den ökologischen Landbau
Traditional beef tartare served with croutons and grated butter, garnished with shallots,
cucumber, marinated mushrooms and egg with organic farming*

100g 24,00

Carpaccio z polędwicy wołowej zroszone oliwą oliwek, doprawione kolorowym pieprzem i twardym serem dojrzewającym

*Carpaccio aus Rinderlende, gewürzt mit buntem Pfeffer und Parmesan
Beef tenderloin carpaccio sprinkled with olive oil, seasoned with coloured pepper and
parmesan*

100g 24,00

Carpaccio z łososia doprawiane kaparami i pieprzem cytrynowym

*Carpaccio aus Lachs, gewürzt mit Kaparen und Zitronenpfeffer
Salmon carpaccio seasoned with capers and lemon pepper*

100g 22,00

Dla smakoszy i tych co na diecie

Für Feinschmecker und Diäthaltender

For gourmets and those on a diet

***Salatka luksusowa- z grillowanymi krewetkami tygrysimi (5szt.),
świeżymi liśćmi szpinaku i ananasem z sosem pomarańczowo-
imbirowym, podana z grzanką ziołową***

Luxussalat mit gegrillten Tigergarnelen, frischen Spinatblättern und Ananas mit Orangensoße.

Serviert mit Kräutertoast.

*Deluxe salad – grilled tiger prawns, fresh spinach leaves and pineapple with orange-ginger
sauce served with a herb toast*

300g. 24,00

***Salatka pomorska - chrupiący kurczak podany na zestawie salat z
dodatkiem pomidorków koktajlowych, ogórka z prażonymi płatkami
migdałowymi***

Pommerscher Salat – Knuspriges Hähnchen serviert auf gemischten Salatblättern mit

Coctailtomaten, Gurke und gerösteten Mandelflocken

*Pomeranian salad – crunchy chicken served with mixed greens, cherry tomatoes, cucumber
and roasted almond flakes*

300g. 19,00

***Salatka północna – grillowany łosoś podany na zestawie salat z dipem
ziołowym i grzankami czosnkowymi***

*Nordsalat – gegrillter Lachs serviert auf gemischten Salatblättern mit Kräuterdip und
Knoblauchcroutons*

Northern salad – grilled salmon served with mixed greens, herb dip and garlic croutons

300g. 21,00

***Salatka grecka – zestaw salat, papryka, ogórek, pomidor,
czerwona cebula, oliwki, ser sałatkowy, doprawione oliwą ze
świeżymi ziołami***

*Griechischer Salat – gemischter Salat, Paprika, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Oliven,
Fetakäse, mit Olivenöl und frischen Kräutern*

*Greek salad – mixed greens, pepper, tomato, cucumber, red onion, olives, feta cheese
seasoned with olive oil and fresh herbs*

300g. 16,00

Zupy i polewki

*Sous
Suppen*

Polewka orzechowa z tiftelami

*Walnut Suppe mit tiftelami
Walnut soup with tiftelami*

300ml 15,00

Staropolski żur na zakwasie z mąki żytniej z białą kielbasą

własnej produkcji i smażonymi ziemniaczkami

*Traditionelle polnische saure Suppe mit Sauerteig Roggenmehl mit Weißwurst
und gebratenen eigene Produktion von Kartoffeln
Old Polish sour soup with sourdough rye flour with white sausage and fried own
production of potatoes*

300ml 14,00

Kaszubska czernina z kaczki z przecierakami okraszonymi

słoninką

*Kaschubischen czernina von der Ente mit przecierakami mit Speck geschmürt
Kashubian czernina of duck with przecierakami laced with bacon*

300ml 16,00

Firmowy rosół z domowym makaronem

*Brühe mit hausgemachten Nudeln
Chicken broth with homemade noodles*

300ml 10,00

Luksusowy kociołek krewetkowy

*luxuriöser Garnelentopf
Deluxe shrimp soup in a pot*

400ml 20,00

Ptactwo

*Geflügel
Poultry*

Firmowe danie szefa kuchni „Niebo w gębie”- pierś sous-vide saute w sosie śmietanowym, kasztanki, sałatka szefa kuchni

*Spezialität des Küchenchefs: Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsauce, Salat
Chef's specialty – sautéed chicken breast in creamy sauce with salad*

250/150g 29,00

Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki w/wagi podany z kopytkami, sałatką z roszponki z pomidorkami koktajlowymi posypaną prażonymi pestkami słonecznika

Chicken Kiev mit Butter und Petersilie, serviert mit Kartoffelknödel, Feldsalat mit Kirschtomaten mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreut

100g. 12,00

dodatki 10,00

Chicken Kiev with butter and parsley, served with potato dumplings, lamb's lettuce salad with cherry tomatoes sprinkled with toasted sunflower seeds

„Kaczy ogród”- udko kaczki w/g wagi z prażonymi jabłkami i żurawiną, podane z modrą kapustą i gruszkami ziemniaczanymi

"Ente Garden" - gebratene Entenkeule mit Äpfeln und Preiselbeeren, serviert mit Rotkohl und Kartoffel Birnen / g Gewicht

100g. 17,00

dodatki 12,00

"Duck Garden" - roasted leg of duck with apples and cranberries, served with red cabbage and potato pears / g weight

Ptactwo podawane jest według wagi

Mięsiwa

Fleischgerichte / Meat

Staropolski kotlet schabowy z kością w/wagi		
z ziemniakami , koprem i kapustą zasmażaną na krótko	100g.	9,00
<i>Alte polnische Kotelett mit Knochen mit Kartoffeln, Fenchel und Kohl für eine kurze Zeit</i>		
<i>Old Polish pork chop on the bone with potatoes, fennel and cabbage for a short time</i>	dodatki	10,00
Polędwiczki wieprzowe sous-vide w/wagi z sosem kurkowym z		
kaszotto z kaszy jęczmiennej i salatką szefa kuchni	100g.	20,00
<i>Schweinefilet gefüllte Champignons mit Sahnesoße und Kartoffelpüree mit Frühlingssalat</i>		
<i>Pork tenderloin stuffed mushrooms with cream sauce and mashed potatoes with spring salad</i>	dodatki	11,00
Zestaw „Rajcy słupskiego” - trzy gatunki mięsa: polędwiczka		
wieprzowa, schab, piersi z kurczaka (po 60g.) sous-vide		
z talarkami ziemniaczanymi z warzywami grillowanymi	180g.	44,00
z dipami		
<i>Eine Reihe von "Räten Slupsk" - drei Arten von Fleisch und Chips</i>	dodatki	10,00
<i>und Gemüse grillen mit Dips</i>		
<i>A set of "councilors Slupsk" - three species of meat and chips</i>		
<i>and greens grill</i>		
Stek z polędwicy wołowej wg wagi		
na pierzynie szpinakowej z frytkami z batatów	100g.	22,50
<i>Rumpsteak Gewicht</i>		
<i>pierzynce auf Spinat mit Süßkartoffel frites</i>	dodatki	15,00
<i>Beef steak by weight</i>		
<i>On spinach spinach with potato fries</i>		

Mięsiwa podawane są według wagi

Dania z ryb i owoców morza

Fischgerichte

Fish choice

***Filet z dorsza w/wagi z masłem smakowym, podany z frytkami
i sałatką z liści świeżego szpinaku, pomidorków koktajlowych,
posypany prażonymi pestkami słonecznika***

*Kabeljaufilet mit Butteraroma, serviert mit Französisch frites
und einem Salat aus frischem Spinat, Kirschtomaten, mit gerösteten Sonnenblumenkernen
bestreut / g Gewicht*

100g. 12,00

dodatki 10,00

*Cod fillet with butter flavor, served with French fries
and a salad of fresh spinach leaves, cherry tomatoes, sprinkled with toasted sunflower seeds
/ g weight*

***Łosoś w/wagi w sosie limonkowym z zielonym pieprzem, ułożony na
kopytkach bazyliowych z dodatkiem warzyw julienne***

*Lachs in Limonensoße mit grünem Pfeffer, serviert mit Kartoffelklößen mit Spinat und
Julienne Gemüse*

100g. 21,00

dodatki 12,00

Salmon served in lime and green pepper sauce with potatoes spinach and fresh vegetables

Krewetki scampi z kurkami (100g.)

Krevetten Scampi mit Pfifferlingen

8szt. 39,00

Scampi shrimps with chanterelles

***Sandacz gotowany w/wagi na parze podany z blanszowanymi
warzywami i ryżem basmati***

*Zander in einer Brühe gekocht serviert mit blanchierten Gemüse und Basmatireis w / g
Gewicht*

100g. 22,00

dodatki 12,00

Zander cooked in a broth served with blanched vegetables and basmati rice w / g weight

Ryby podawane są według wagi

Ulubione makarony

Beliebte Nudeln/Favorite pasta

<i>Tagliatelle z krewetkami, pachnące czosnkiem i przyprószone pietruszką</i>		
<i>Tagliatelle with shrimp, fragrant garlic and sprinkled with parsley</i>	400g.	27,00
<i>Tagliatelle mit Krevetten mit Knoblauch und Petersilie</i>		
<i>Makaron z pesto z suszonych pomidorów z pieczonym łososiem i sezamem</i>		
<i>Rice noodles with baked salmon, ginger and sesame seeds</i>	400g.	27,00
<i>Reisnudeln mit gebackenem Lachs, Ingwer und Sesam</i>		
<i>Spaghetti z białym mięsem, borowikami i brokułami</i>		
<i>Spaghetti with white meat, mushrooms and broccoli</i>	400g.	22,00
<i>Spaghetti mit Weißfleisch, Steinpilzen und Brokkoli</i>		

Pierogowa uczta

Piroggen - Teigtaschen

<i>Pierogi faszerowane mięsem z kaczki okraszone słoninką i świeżym szczypiorkiem</i>		
<i>Teigtaschen gefüllt mit dem Entenfleisch, bestreut mit geröstetem Speck und frischem Schnittlauch</i>		
<i>Dumplings filled with meat duck with fresh chives</i>	300g	22,00
<i>Pierożki ruskie w otulinie z kwaśnej śmietany</i>		
<i>Teigtaschchen gefüllt mit Quark und Kartoffeln , serviert in Sauersahne</i>		
<i>Dumplings filled with potato and cottage cheese stuffing with sour cream</i>	300g	18,00

Przyjemności dla łasuchów

Feinkost für Naschkatzen/ desserts

„Mrożna Królowa” - puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

*Eisbecher mit Obst und Schlagsahne
Ice cream with seasonal fruits & whipped cream*

300g. 15,00

„Fantazja owocowa” – pyszne owoce na ciepło z lodami

*Leckeres warmes Obst mit Eis
Ice cream with hot fruits*

300g. 14,00

„Deser palce lizać”

*Warmer Apfelkuchen mit Eis
Homemade apple pie with ice cream*

300g. 12,00

Szef kuchni proponuje dania dla najmłodszych gości

Der Küchenchef empfiehlt Gerichte für die jüngsten Gäste

Zupka pomidoróweczka z domowymi kluseczkami

*Tomatensuppe mit hausgemachten Klößchen
Homemade tomato soup with noodles*

200ml 5,00

Fileciki z kurczaka w złocistej panierce z kuleczkami ziemniaczanymi

Paniertes Hähnchenfilet mit Kartoffelklößchen

Chicken fillet served with French fries

80g. 16,00

Firmowe danie szefa kuchni „Niebo w gębie”- pierś smażona saute w sosie śmietanowym, kasztanki, sałatka szefa kuchni

Spezialität des Küchenchefs: Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsöße, Salat

Chef's specialty – sautéed chicken breast in creamy sauce with salad

110/60g 16,00

Kokardki z owocami z polewą waniliową

*Teigtaschen mit Obst und Vanilleguss
Dumplings with fruits and glaze vanilia*

200g. 13,00

Puszyste naleśniczki z twarogiem waniliowym , prażonymi jabłkami , bitą śmietaną ,polane mleczną czekoladą

*Eierkuchen mit Vanillequark, gerösteten Äpfel, Schlagsahne,
übergossen mit Weißschokolade*

1szt. 10,00

Pancakes filled with cream cheese, apple, whipped cream and chocolate

*Zanim kucharz przygotuje danie dla dzieci
coś z przymrużeniem oka*

*Kiedy kucharz do zupy smaki i zapachy dokładał
Łyżka go w palec trąciła, widelec ząb skrzywiony pokazał*

- Ja jestem królową stołu!- łyżka głośno woła

Widelec się wyprostował, obiegł kucharza dookoła:

- Ja jestem najważniejszy!- rzekł i zęby wyszczerzył:

- Do kotleta z łyżką nikt by się nie przymierzył!

Nóż spór przecina- zakończcie zwady!

- Zupy widelcem zjeść nie da rady!

- Gdy Gość czasem was pomyli – nic się nie stanie!

Bo najważniejsze na stole jest – SMACZNE DANIE!

Napoje gorące

Heine Getränke

Hot drinks

Kawa naturalna

Bohnenkaffe

Caffee

150ml 5,00

Kawa Lavazza

Lavazza – Kaffe

Lavazza coffe

150ml 6,00

Capuccino z czekoladą

Capuccino mit Schokolade

Capuccino mit chocolate

180ml 11,00

Latte

Offee latte

250ml 10,00

Herbata Dimah

Tee Dilmah

Tea Dilmah

150ml 8,00

Herbata Lipton

Tee Lipton

Tea Lipton

150ml 6,00

Rozgrzewający napój imbirowy

Hot ginger tea

200ml 10,00

Mleczko do kawy

Kaffeemilch

Coffee milk

20ml 1,00

Żurawina

Fruchtee

Fruit tea

30g 2,00

Cytryna

citron

Lemon

10g 0,50

Syrop do kawy: waniliowy, karmelowy

Kaffee Sirup: Vanille, Karamell

Coffee Syrup: vanilla, caramel

20ml. 1,00

Napoje chłodzące

Kuhl Getränke

Cold drinks

Woda mineralna

Mineralwasser

Mineral water

250ml 3,00

Woda mineralna gazowana i niegazowana „Jantar”

Naturalna woda artezyjska z minerałami, orzeźwia, uzupełnia ubytki soli mineralnych, wpływa korzystnie na samopoczucie i wydolność organizmu, wspomaga pracę układu pokarmowego

*Szkló 0,33l.
Plastik 0,5l.*
4,00

Kwas chlebowy

Kwass Brot

Acid of bread

300ml. 10,00

Wyciskany sok z owoców

gepresste Fruchtsäfte

Squeezed fruit juice

200ml. 12,00

Sok pomarańczowy

Orangesaft

Orange juice

200ml 3,00

Sok grejpfrutowy

Grapefruit - saft

Grapefruit - juice

200ml 3,00

Sok jabłkowy

Apfelsaft

Apple juice

200ml 3,00

Sok z czarnej porzeczki

Schwarze - Johannisbeeren

Black currant juice

200ml 3,00

Sok pomidorowy

Tomatensaft

Tomato juice

200ml 4,00

Sok ananasowy

Ananassaft

Ananas juice

200ml 3,00

Coca cola

but. 4,00

Sprite

but. 4,00

Tonic

but. 4,00

Napój energetyczny

Puszka 9,00

Pojemnik lodu

500g. 10,00

Koniaki, Winiaki,

Kognak, Weinbrand

Cognac, Weinbrand

<u>Martell</u>	<u>50ml</u>	<u>20,00</u>
<u>Henessy VS</u>	<u>50ml</u>	<u>20,00</u>
<u>Metaxa 5*</u>	<u>50ml</u>	<u>15,00</u>
<u>Brandy Stock VSOP</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>

Whisky, Bourbon, Gin

<u>Chivas Regal</u>	<u>50ml</u>	<u>20,00</u>
<u>Johnnie Walker Black</u>	<u>50ml</u>	<u>20,00</u>
<u>Jack Daniels</u>	<u>50ml</u>	<u>20,00</u>
<u>Ballantines</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Johnnie Walker Red Label</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Jim Beam</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Lauders</u>	<u>50ml</u>	<u>8,00</u>
<u>Rum Bacardi</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Gin Gordons</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Gin Lubuski</u>	<u>50ml</u>	<u>8,00</u>

Wódki

Schnaps, Vodka

<u>Absolut Blue</u>	<u>50ml</u>	<u>8,00</u>
<u>Finlandia</u>	<u>50ml</u>	<u>8,00</u>
<u>Pawlina, Starosta, Dwór Polski</u>	<u>50ml</u>	<u>8,00</u>
<u>Żubrówka</u>	<u>50ml</u>	<u>5,00</u>
<u>Teguila</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>

Piwa

Biere, Beer

<u>Żywiec</u>	<u>0,50</u>	<u>6,00</u>
<u>Lech</u>	<u>0,50</u>	<u>6,00</u>
<u>Warka</u>	<u>0,50</u>	<u>6,00</u>
<u>Warka Strong</u>	<u>0,50</u>	<u>6,00</u>
<u>Tyskie</u>	<u>0,33</u>	<u>5,00</u>
<u>Red's</u>	<u>0,40</u>	<u>6,00</u>
<u>Piwo bezalkoholowe</u>	<u>0,33</u>	<u>4,00</u>
<u>Syrop do piwa: malinowy, imbirowy</u>	<u>20ml.</u>	<u>1,00</u>

Likiery

Likor, Liqueur

<u>Malibu</u>	<u>50 ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Carolans</u>	<u>50 ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Triple sec</u>	<u>50 ml.</u>	<u>8,00</u>
<u>Campari</u>	<u>50 ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Jagermeister</u>	<u>50ml</u>	<u>8,00</u>
<u>Adwokat</u>	<u>50 ml</u>	<u>5,00</u>

Dodatki

<i>Makaron domowy</i>	70g.	4,00
<i>Kołoduny litewskie</i>	100g.	5,00
<i>Ziemniaki z wody</i>	150g.	4,00
<i>Puree ziemniaczano-bazyliowe</i>	150g.	6,00
<i>Smażone ziemniaczki, talarki ziemniaczane, frytki</i>	150g.	5,00
<i>Kasztanki</i>	150g.	5,00
<i>Kopytka z wody, kopytka bazyliowe,</i>	150g.	6,00
<i>Gruszki ziemniaczane</i>	150g.	6,00
<i>Przecieraki ziemniaczane z okrasą</i>	150g.	5,00
<i>Ryż basmati, kasza gryczana, jęczmienna</i>	150g.	5,00
<i>Kuskus cytrynowy</i>	200g.	6,00
<i>Salatka szefa kuchni</i>	150g.	6,00
<i>Salatka z liści świeżego szpinaku, pomidorków koktajlowych, posypyany prażonymi pestkami słonecznika</i>	100g.	8,00
<i>Salatka z roszponki z pomidorkami koktajlowymi posypaną prażonymi pestkami słonecznika</i>	100g.	8,00
<i>Salatka z sałat z prażonymi jabłkami i płatkami migdałowymi polane vinegrettem</i>	150g.	8,00
<i>Warzywa julienne</i>	120g.	7,00
<i>Warzywa grillowanie, blanszowane</i>	150g.	10,00
<i>Pomidorkami con-cosse</i>	100g.	8,00
<i>Prażone jabłka z żurawiną</i>	150g.	8,00
<i>Modra kapusta, kapusta zasmażana, kapusta z grochem</i>	150g.	8,00
<i>Zestaw surówek</i>	150g.	6,00
<i>Salatka z buraczków</i>	150g.	8,00
<i>Musztarda, chrzan, ketchup</i>	30g.	1,00
<i>Sos szwedzki, dip</i>	50g.	2,00
<i>Sos śmietanowy, własny, limonowy z zielonym pieprzem</i>	100g.	6,00
<i>Marynaty</i>	150g.	8,00
<i>Pieczyno</i>	100g.	2,00
<i>Masło, masło smakowe</i>	20g.	2,20

Koktajle kawowe

*Kaffee – Cocktails
coffee cocktails*

Na gorąco:

❖ ***MORZA POŁUDNIA – 10,00 zł.***

- *15ml likieru Creme de Banane*
- *15ml białego rumu*
- *2,5g cukru trzcinowego*
- *120ml wrzącej kawy espresso*
- *kleks śmietany*
- *tarta czekolada*

❖ ***IRISH COFFEE – 14,00 zł.***

- *30ml whisky*
- *15g cukru trzcinowego*
- *175ml kawy espresso*
- *kleks śmietany*

❖ ***KAWA RUMOWA – 10,00 zł.***

- *25ml rumu*
- *2kostki cukru*
- *espresso*
- *kleks śmietany*

Na zimno:

❖ ***KAWA FRAPPE – 10,00 zł.***

- *30ml curacao*
- *100ml kawy rozp.*
- *100ml mleka*
- *1 łyżeczka cukru*

❖ ***KREM KAWOWY – 10,00 zł.***

- *15ml likieru de Cacao*
- *15ml wódki*
- *100ml kawy rozpuszczalna*
- *70ml śmietanki*

Do kawy serwujemy również syropy smakowe – 10ml.- 1zł.

- *Waniliowy*
- *Czekoladowy*
- *Orzechowy*
- *Amaretto*

Propozycja drinków i longdrinków

****Cuba Libre – 15,00 zł.***

(rum -50ml. , coca cola, limonka lub cytryna, lód)

****Negroni- 15,00 zł.***

(gin 25ml, Campari 25ml., vermuth dry 50ml., woda sodowa)

****Martini dry 12,00 zł.***

(gin 50, vermuth dry 50)

****Margarita – 15,00 zł.***

(tequila 50ml, Triple Sec 50ml, sok z cytryny)

****Madagaskar – 15,00 zł.***

(rum biały 50ml, sok pomarańczowy 50, sok z cytryny)

****Mojito- 15,00 zł.***

(rum biały 50ml, ½ limonki, cukier brązowy 2 łyżeczki, lód)

****Blue Lady 15,00zł.***

(Gin 40ml. Blue curacao 20ml. Sok z cytryny 20ml., 6-7 kostek lodu)

****Balalaika – 12,00 zł.***

(wódka 50ml., Triple Sec 30ml, sok pomar 20ml. ., sok z cytryny)

****Bloody Marry- 12,00 zł.***

*(wódka, 50 ml sok pomidorowy, sok z cytryny,
Tabasco, Worcester, sól, pieprz)*

****Screwdriver – 9,00 zł.***

(wódka 50 ml , sok pomarańczowy 100ml.)