

# 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*

#### ***Pólmisek vitello tonato ala „słupskie smaki”:***

*Ciełęcina z sosem tuńczykowo-kaparówym z dodatkiem anchois, pieczona pierś kaczka z żurawiną, Carpaccio z „białej szynki”, Carpaccio z polędwicy wołowej, Grillowanie warzywa z olejem konopnym*

**150g. 45,00**

#### ***Polewka szefa kuchni***

*Suppe der Schefkoch*

*Schef's soup*

**300ml 12,00**

#### ***Pierś z gęsi w/g wagi z nutą rozmarynu i tymianku, puree ziemniaczane, sałatka z buraczków***

*Goose breast with a hint of rosemary and thyme, mashed potatoes, beetroot salad with Gänsebrust mit einem Hauch von Rosmarin und Thymian, Kartoffelbrei, Rote-Bete-Salat mit Dill*

**100g. 18,00**

**dodatki 12,00**

#### ***Udo gęsie, kaszotto z kaszy jęczmiennej, sałatka z czerwonej kapusty***

*Oberschenkel Gans/ g Gewicht mit einem Hauch von Rosmarin und Thymian, mit Kartoffelpüree und roten Linsen, Rotkohlsalat*

**100g. 17,00**

**dodatki 12,00**

*Thigh goose w / g weight with a note of rosemary and thyme, with potato puree and red lentils, Red cabbage salad*

#### ***„Kaczy ogród”- udko kacze w/g wagi z prażonymi jabłkami i żurawiną, podane z modrą kapustą i pieczonymi ziemniakami***

*"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*

#### ***Grillowany stek z polędwicy wołowej wg wagi z frytkami z batatów i sałatką szefa kuchni***

*Gegrilltes Rindersteak mit Süßkartoffel frites*

*Grilled beef steak by Wright with potato fries*

**100g. 24,00**

**dodatki 15,00**

#### ***Regionalny gulasz z dziczyzny/wołowiny z kwaśną śmietaną podany***

#### ***z plackami ziemniaczanymi***

*Regionale Rindereintopf mit Sauerrahm mit Kartoffelpuffer*

*Regional beef stew with sour cream with potato pancakes*

**300g. 44,00/**

**34,00**

#### ***Mięsiwa podawane są według wagi***

*Meat is given by weight*

# ***Propozycje szefa kuchni dla zaostżenia apetytu***

*Our chef's recommendations to whet your appetite*

## ***Przekąski gorące:***

*Warme Vorspeisen*

*Hot appetizers*

### ***Kaszubska delicia 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**

## ***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 27,00**

### ***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 27,00**

### ***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 27,00**

## ***Dla smakoszy i tych co na diecie***

*Für Feinschmecker und Diäthaltender*

*For gourmets and those on a diet*

<b><i>Salatka luksusowa- z grillowanymi krewetkami tygrysimi (5szt.), świeżymi liśćmi szpinaku i ananasem z sosem pomarańczowo- imbirowym, podana z grzanką ziołową</i></b>	<b>300g.</b>	<b>27,00</b>
<i>Luxussalat mit gegrillten Tigergarnelen, frischen Spinatblättern und Ananas mit Orangensoße. Serviert mit Kräutertoast.</i>		
<i>Deluxe salad – grilled tiger prawns, fresh spinach leaves and pineapple with orange-ginger sauce served with a herb toast</i>		
<b><i>Salatka pomorska - chrupiący kurczak podany na zestawie salat z dodatkiem pomidorków koktajlowych, ogórka z prażonymi płatkami migdałowymi</i></b>	<b>300g.</b>	<b>27,00</b>
<i>Pommerscher Salat – Knuspriges Hähnchen serviert auf gemischten Salatblättern mit Coctailtomaten, Gurke und gerösteten Mandelflocken</i>		
<i>Pomeranian salad – crunchy chicken served with mixed greens, cherry tomatoes, cucumber and roasted almond flakes</i>		
<b><i>Salatka północna – grillowany łosoś podany na zestawie salat z dipem ziołowym i grzankami czosnkowymi</i></b>	<b>300g.</b>	<b>27,00</b>
<i>Nordsalat – gegrillter Lachs serviert auf gemischten Salatblättern mit Kräuterdip und Knoblauchcroutons</i>		
<i>Northern salad – grilled salmon served with mixed greens, herb dip and garlic croutons</i>		

# ***Zupy i polewki***

*Sous  
Suppen*

## ***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 12,00***

## ***Luksusowy kociołek krewetkowy***

*luxuriöser Garnelentopf  
Deluxe shrimp soup in a pot*

***400ml 20,00***

# ***Ptactwo***

*Geflügel  
Poultry*

## ***Firmowe danie szefa kuchni „Niebo w gębie” w sosie śmietanowym, kasztanki z marchewką junior z masłem klarowanym***

*Spezialität des Küchenchefs: Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsoße, Karotten Junior* **250/150g 29,00**  
*Chef's specialty – sautéed chicken breast in creamy sauce with carrot junior*

## ***Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki w/wagi podany z kopytkami, sałatką z szefa kuchni***

*Chicken Kiev mit Butter und Petersilie, serviert mit Kartoffelknödel, Feldsalat mit Kirschtomaten mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreut* **100g. 12,00**  
*Chicken Kiev with butter and parsley, served with potato dumplings, lamb's lettuce salad with cherry tomatoes sprinkled with toasted sunflower seeds* **dodatki 10,00**

## ***Udo gęsie, kaszotto z kaszy jęczmiennej, sałatka z czerwonej kapusty***

*Oberschenkel Gans/ g Gewicht mit einem Hauch von Rosmarin und Thymian, mit Kartoffelpüree und roten Linsen, Rotkohlsalat* **100g. 17,00**  
*Thigh goose w / g weight with a note of rosemary and thyme, with potato puree and red lentils, Red cabbage salad* **dodatki 12,00**

## ***Mięsiwa podawane są według wagi*** *Meat is given by weight*



## **Mięsiwa**

*Fleischgerichte / Meat*

**Staropolski kotlet schabowy z kością w/wagi  
z ziemniakami z koprem i kapustą zasmażaną na krótko**

**100g. 11,00**

*Alte polnische Kotelett mit Knochen mit Kartoffeln, Fenchel und Kohl für eine kurze Zeit  
Old Polish pork chop on the bone with potatoes, fennel and cabbage for a short time*

**dodatki 10,00**

**Polędwiczki wieprzowe sous-vide w/wagi z sosem kurkowym z  
kaszotto z kaszy jęczmiennej i salatką szefa kuchni**

**100g. 20,00**

*Schweinefilet gefüllte Champignons mit Sahnesoße und Kartoffelpüree mit Kochsalat  
Pork tenderloin stuffed mushrooms with cream sauce and kashotto with barley groats chefs  
salad*

**dodatki 11,00**

**Zestaw „Rajcy słupskiego” - trzy gatunki mięsa: polędwiczka  
wieprzowa, schab, piersi z kurczaka (po 60g.) sous-vide  
z ryżem maślanym z warzywami grillowanymi  
z dipami**

**180g. 44,00**

*Eine Reihe von "Räten Slupsk" - drei Arten von Fleisch und mit Reisbutter und Gemüse  
grillen mit Dips*

**dodatki 10,00**

*A set of "councilors Slupsk" - three species of meat and butter rice  
and greens grill*

**Mięsiwa podawane są według wagi**  
*Meat is given by weight*

## ***Dania z ryb i owoców morza***

*Fischgerichte*

*Fish choice*

***Filet z dorsza w/wagi z masłem smakowym, podany z frytkami***

***z surówką z kiszonej kapusty***

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

***100g. 12,00***

***dotatki 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***

***obok pierzynki ze szpinaku z ryżem maślanym***

*Lachs in Limonensoße mit grünem Pfeffer, Neben den Spinatknödeln mit Butterreis  
Salmon served in lime and green pepper sauce with next to the spinach dumplings with  
butter rice*

***100g. 20,00***

***dotatki 12,00***

***Krewetki scampi z kurkami (100g.)***

*Krevetten Scampi mit Pfifferlingen*

***8szt. 39,00***

*Scampi shrimps with chanterelles*

***Mięsiwa podawane są według wagi***

*Fish is given by weight*

## ***Ulubione makarony***

*Beliebte Nudeln/Favorite pasta*

*Tagliatelle z krewetkami, pachnące czosnkiem  
i przyprószone pietruszką*

*Tagliatelle with shrimp, fragrant garlic and sprinkled with parsley* **400g. 27,00**

*Tagliatelle mit Krevetten mit Knoblauch und Petersilie*

*Spaghetti z białym mięsem, borowikami i brokułami*

*Spaghetti with white meat, mushrooms and broccoli*

**400g. 27,00**

*Spaghetti mit Weißfleisch, Steinpilzen und Brokkoli*

*Opcja makaronu ze śmietaną lub oliwą smakową – do wyboru*

## ***Pierogowa uczta***

*Piroggen - Teigtaschen*

***Pierogi faszerowane mięsem z gęsi okraszone słoninką  
i świeżym szczypiorkiem***

*Teigtaschen gefüllt mit dem Gänseleber, bestreut mit geröstetem Speck und  
frischem Schnittlauch*

*Goose filled with meat duck with fresh chives*

**300g 26,00**

***Pierozki ruskie w otulinie z kwaśnej śmietany***

*Teigtaschchen gefüllt mit Quark und Kartoffeln , serviert in Sauersahne*

*Dumplings filled with potato and cottage cheese stuffing with sour cream*

**300g 24,00**

# ***Przyjemności dla łasuchów***

*Feinkost für Naschkatzen/ desserts*

## ***Specjalność „Slupskich Smaków”***

*Die Spezialität von "Slupsk Tastings"*

*The specialty of "Slupsk Tastings"*

***1 szt. 15,00***

## ***„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 7,00**

## **Fileciki z kurczaka w złocistej panierce z kuleczkami ziemniaczanymi**

*Paniertes Hähnchenfilet mit Kartoffelklößchen*

*Chicken fillet served with French fries*

**80g. 16,00**

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

*Eierkuchen mit Vanillequark, gerösteten Äpfel, Schlagsahne,*

*übergossen mit Weißschokolade*

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

**1szt. 12,00**

*Zanim kucharz przygotowuje danie dla dzieci*

*coś z przymrużeniem oka*

*Kiedy kucharz do zupy smaki i zapachy dokładał*

*Łyżka go w palec trąciła, widelec zęb 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 6,00***

## ***Kawa Lavazza***

*Lavazza – Kaffe*

*Lavazza coffe*

***150ml 7,00***

## ***Cappuccino, Americana***

*Capuccino*

*Capuccino*

***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

Szkło 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 6,00

## **Pojemnik lodu**

500g. 10,00

## ***Koniaki, Winiaki,***

*Kognak, Weinbrand*

*Cognac, Weinbrand*

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

## ***Whisky, Bourbon, Gin***

<i>Chivas Regal, JW. Black, Jack Daniels</i>	<i>50ml</i>	<i>20,00</i>
<i>Ballantines, JW. Red Label</i>	<i>50ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>50ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Rum Bacardi</i>	<i>50ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Gin Gordons</i>	<i>50ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Gin Lubuski</i>	<i>50ml</i>	<i>8,00</i>

## ***Wódki***

*Schnaps, Vodka*

<i>Absolut Blue</i>	<i>50ml</i>	<i>8,00</i>
<i>Finlandia</i>	<i>50ml</i>	<i>8,00</i>
<i>Pawlina, Starosta, Dwór Polski</i>	<i>50ml</i>	<i>8,00</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>50ml</i>	<i>6,00</i>
<i>Teguila</i>	<i>50ml</i>	<i>10,00</i>

## ***Piwa***

*Biere, Beer*

<i>Żywiec, Warka, Warka Strong</i>	<i>0,50</i>	<i>7,00</i>
<i>Hula hop</i> ( gorzkie, aromat amerykańskiego chmielu, fenomenalnie pachnie)	<i>0,50</i>	<i>12,00</i>
<i>Ładuga</i> (ciemne, palony słód sprawia, że czujemy aromat kawy i czekolady)	<i>0,50</i>	<i>12,00</i>
<i>Kormoran</i> ( orzeźwiający, pszeniczny, aromat kolendry i skórki pomarańczy)	<i>0,50</i>	<i>10,00</i>
<i>Porter</i> ( orzeźwiający, słodki, aromat świeżych truskawek)	<i>0,50</i>	<i>10,00</i>
<i>Piwo bezalkoholowe</i>	<i>0,33</i>	<i>5,00</i>
<i>Syrop do piwa: malinowy, imbirowy</i>	<i>20ml.</i>	<i>1,00</i>

## ***Likiery***

*Likor, Liqueur*

<i>Maliku, Campari</i>	<i>50 ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Jagermeister, Triple sec,</i>	<i>50 ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Adwokat</i>	<i>50 ml</i>	<i>5,00</i>



## ***Dodatki***

<i>Makaron domowy</i>	<i>70g.</i>	<i>4,00</i>
<i>Kołoduny litewskie</i>	<i>100g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Ziemniaki z wody</i>	<i>150g.</i>	<i>4,00</i>
<i>Puree ziemniaczane</i>	<i>150g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Puree ziemniaczane z czerwona soczewicą</i>	<i>150g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Smażone ziemniaczki, talarki ziemniaczane, frytki</i>	<i>150g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Frytki z batatów</i>	<i>150g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Kasztanki</i>	<i>150g.</i>	<i>7,00</i>
<i>Kopytka z wody</i>	<i>150g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Przecieraki ziemniaczane z okrasą</i>	<i>150g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Ryż maślany</i>	<i>150g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Kaszotto z kaszy jęczmiennej</i>	<i>1500g.</i>	<i>7,00</i>
<i>Salatka szefa kuchni</i>	<i>150g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Salatka z liści świeżego szpinaku, pomidorków koktajlowych, posypyany prażonymi pestkami słonecznika</i>	<i>100g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Salatka z roszponki z pomidorkami koktajlowymi posypaną prażonymi pestkami słonecznika</i>	<i>100g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Salatka z sałat z prażonymi jabłkami i płatkami migdałowymi polane vinegrettem</i>	<i>150g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Warzywa grillowanie, blanszowane</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Prażone jabłka z żurawiną</i>	<i>150g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Modra kapusta, kapusta zasmażana, kapusta z grochem</i>	<i>150g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Zestaw surówek</i>	<i>150g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Salatka z buraczków</i>	<i>150g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Marchewka junior</i>	<i>150g.</i>	<i>7,00</i>
<i>Musztarda, chrzan, ketchup</i>	<i>30g.</i>	<i>1,00</i>
<i>Sos szwedzki, dip</i>	<i>50g.</i>	<i>2,00</i>
<i>Sos śmietanowy, własny, limonowy z zielonym pieprzem</i>	<i>100g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Marynaty</i>	<i>150g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Pieczyno</i>	<i>100g.</i>	<i>2,00</i>
<i>Masło, masło smakowe</i>	<i>20g.</i>	<i>2,20</i>

## ***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)*

***\*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)*

***\*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. )*

## *Propozycja drinków piwnych*

***\*Cherchill – 14,00 zł.***

*(piwo Warka, 200ml., campari 20ml)*

***\*Lemon strip- 14,00 zł.***

*(piwo Warka 200ml., tonic)*

***\*Chandy – 14,00 zł.***

*(piwo Warka 200ml., sprite, syrop brzoskwiniowy 30ml. )*

