

**ŚNIADANIA:**  
**BREAKFAST:**

**Jajecznica z 3 jaj, boczek, ser żółty, pomidor, ogórek, szczypiorek, masło, pieczywo** 18,90 zł  
*3 scrambled eggs, bacon, cheese, tomato, cucumber, chives, butter, bread*

**Omlet z 2 jaj, 2 dżemy własnej roboty, masło, pieczywo** 14,90 zł  
*2 eggs omelette, 2 homemade jams, butter, bread*

**Omlet z 2 jaj z suszonymi pomidorami, brokułem, cukinią i cebulką** 12,90 zł  
*2 eggs omelette with dried tomatoes, broccoli, courgette and onion*

**PRZYSTAWKI PIWNE:**  
**STARTERS:**

**Tatar z gęsiny podawany z ogórkiem, cebulką oraz chlebkiem własnego wypieku** 15,90 zł  
*Goose tartare served with pickled cucumber, onion and own baking bread*

**Domowy smalec z karkówką i śliwką podany z ogórkiem, cebulką oraz chlebkiem własnego wypieku** 9,90 zł  
*Homemade lard with plum served with cucumber, onion and own baking bread*

**Pieczony ziemniak po polsku podany z twarożkiem ziołowym z pesto i chipsami z bekonu** 13,90 zł  
*Baked potato with cottage cheese, herbal pesto and bacon chips*

**Deska piwno-wódeczkowa - tatar z gęsiny, 800g pasztet i smalec własnej roboty, ogórek, cebulka, marynaty, roladka wiejska z musem chrzanowym, twarożek z pesto, chlebek własnego wypieku** 69,00 zł/4osoby  
*"Beer-vodka" board - goose tartare, homemade pate and lard, cucumber, onion, marinades, pork roll with horseradish, own baking bread*

***Service is not included.***

## **ZUPY:**

### **SOUPS:**

***Żurek z białą kielbasą i chlebkiem własnego wypieku*** **12,90 zł**  
*Old Polish rye flour soup with white sausage and own baking bread*

***Rosół z gęsi z żółdkami gęsimi podany z domowymi kluskami*** **11,90 zł**  
*Goose broth with goose gizzards served with  
homemade drop dumplings*

***Zupa dnia*** **10,90 zł**  
*The soup of the day*

## **MAKARONY :**

### **PASTA**

***Makaron Penne z gęsiną w sosie śmietanowym*** **21,90 zł**  
***z suszonymi pomidorami, cebulką, czosnkiem i świeżym majerankiem***  
*Penne pasta with goose and cream sauce with dried tomatoes, onion,  
garlic and fresh marjoram*

***Makaron Penne z kurczakiem, szpinakiem, cebulką i fetą*** **20,90 zł**  
***w sosie śmietanowo - serowym z ziołami***  
*Penne pasta with chicken, spinach, onion and feta cheese  
in cream-cheese sauce with herbs*

***Makaron Penne z pomidorami pelati, grillowanymi warzywami i czosnkiem***  
***Penne pasta with pelati tomatoes, grilled vegetables and garlic*** **18,90 zł**

**PIEROGI WŁASNEJ ROBOTY:**  
**HOMEMADE DUMPLINGS:**

- Pierogi z mięsem, okraszone boczkiem,  
cebulką i kapustą zasmażaną*** **5 szt./19,90 zł**  
*Dumplings with meat, topped with bacon and onion, fried cabbage*
- Pierogi z kurczakiem, suszonymi pomidorami i cebulką  
podane z sosem serowym*** **5 szt./19,90 zł**  
*Dumplings with chicken, dried tomatoes and onion served with cheese  
sauce*
- Pierogi z gęsiną i sosem żurawinowym*** **5 szt./21,90 zł**  
*Dumplings with goose and cranberry sauce*
- Pierogi ze szpinakiem, czosnkiem, fetą i  
śmietanowym sosem z dodatkiem sera pleśniowego*** **5 szt./18,90 zł**  
*Dumplings with spinach, feta and garlic with blue cheese sauce*
- Pierogi z jagodami z cukrem pudrem i bitą śmietaną*** **5 szt./18,90 zł**  
*Dumplings with blueberries with powdered sugar and whipped cream*
- Pierogi tygodnia – zapytaj kelnera*** **5 szt./19,90 zł**  
*Dumplings of the week – ask a waiter*

## **CHLEBKI PIWNE:**

### **BEER BREADS:**

<b>Serowy</b> – zapiekany z pesto pietruszkowym, trzema gatunkami sera, świeżymi ziołami oraz rukolą	<i>mały</i>	<b>19,90 zł</b>
<i>Cheese – baked with basil pesto, three tape of cheese, fresh herbs and aragula, sprinkled with olive oil</i>	<i>duży</i>	<b>29,90 zł</b>
<b>Wiejski</b> – zapiekany z ziołami, pesto pietruszkowym, boczkiem, kurczakiem, serem camembert i rukolą	<i>mały</i>	<b>19,90 zł</b>
<i>Rural – baked with herbs, bacon, chicken, onion, cheese camembert, sprinkled with olive oil</i>	<i>duży</i>	<b>29,90 zł</b>
<b>Śródziemnomorski</b> – zapiekany z serem, cebulą czerwoną, papryką, pomidorem koktajlowym, oliwkami, fetą z sosem tzatziki i rukolą	<i>mały</i>	<b>19,90 zł</b>
<i>Mediterranean – baked with cheese, red onion, red pepper, cherry tomatoes, olives, feta cheese with tzatziki sauce and aragula</i>	<i>duży</i>	<b>29,90 zł</b>
<b>Pikantny</b> – zapiekany z serem, pesto paprykowym, pepperoni, bekonem, yalapeno i czerwoną cebulą	<i>mały</i>	<b>19,90 zł</b>
<i>Spicy – baked with cheese, pepper pesto, pepperoni, bacon, yalapeno and red onion</i>	<i>duży</i>	<b>29,90 zł</b>
<b>Paluchy piwne z sosami (3 sztuki)</b>		<b>13,90 zł</b>
<i>Beer fingers, a'la grissini with sauces (3 pieces)</i>		

**DANIA Z DROBIU:**  
**POULTRY DISHES:**

***Filet z kurczaka Sous Vide*** **28,90 zł**  
***podany z pesto pietruszkowym na warzywach grillowanych  
ze świeżymi ziołami oraz z puree ziemniaczano - chrzanowym***

*Sous Vide chicken fillet served with parsley pesto on grilled vegetables with  
fresh herbs and potato – horseradish puree*

***Filet z kurczaka zapiekany serem camembert*** **27,90 zł**  
***z sosem żurawinowym podany na karmelizowanych marchewkach  
z ziemniakami pieczonymi w ziołach***

*Chicken fillet baked with camembert cheese  
served with cranberry sauce on caramelized carrots  
and roasted potatoes with herbs*

***Pierś z kaczki Sous Vide*** **33,90 zł**  
***podana na musie marchewkowo - imbirowym z  
sałatką z gruszki, jabłuszka, cebuli, suszonej śliwki i majeranku z  
sosem karmelowo-piwnym i ziemniakami pieczonymi w ziołach***

*Sous Vide duck breast served on carrot-ginger mousse with pear, apple, onion,  
dried plum and marjoram salad with caramel-beer sauce and roasted potatoes  
with herbs*

**DANIA Z WIEPRZOWINY:**  
**PORK DISHES:**

***Schabowy z kostką podany z  
kapustą zasmażaną i ziemniakami pieczonymi w ziołach*** **29,90 zł**

*Pork chop served with fried cabbage  
and roasted potatoes with herbs*

***Karkówka pieczona w naszym piwie w sosie  
musztardowo – piwnym podana z  
puree ziemniaczano – chrzanowym, ogórkiem, cebulką i  
domowymi buraczkami*** **29,90 zł**

*Pork shoulder braised in our beer in mustard – beer sauce  
served with potato – horseradish puree, cucumber, onion and  
homemade beetroots*

***Pieczona golonka w naszym piwie podana z  
kapustą zasmażaną i ziemniakami pieczonymi w ziołach*** **8,00 zł/100g**

*Pork knuckle braised in our beer served with fried  
cabbage and roasted potatoes*

**DANIA Z WOŁOWINY:**  
**BEEF DISHES:**

***Stek Ribeye – antrykot wołowy podany z pieczonym ziemniakiem z twarożkiem i pesto, warzywami z dodatkiem świeżych ziół oraz kaszubskiej oliwy*** **69,00 zł**

*Ribeye steak served with baked potato with cottage cheese and pesto, vegetables with addition of fresh herbs and Kashubian oil*

***T-Bone stek z holenderskiej wołowiny podany z pieczonym ziemniakiem z twarożkiem i pesto, warzywami z dodatkiem świeżych ziół oraz kaszubskiej oliwy*** **98,00 zł**

*T-Bone steak served with baked potato with cottage cheese and pesto, vegetables with addition of fresh herbs and Kashubian oil*

***Stek Sirloin podany z pieczonym ziemniakiem z twarożkiem i pesto, warzywami z dodatkiem świeżych ziół oraz kaszubskiej oliwy*** **69,00 zł**

*Sirloin steak served with baked potato with cottage cheese and pesto, vegetables with addition of fresh herbs and Kashubian oil*

***RYBY:***

***FISH:***

***Dorsz w sezamie podany  
na grillowanych warzywach w stylu azjatyckim  
ze świeżymi ziołami oraz ryżem kokosowym*** **30,90 zł**

*Cod with sesame served on  
asia style grilled vegetables with fresh herbs and coconut rice*

***Dorsz zapiekany pod pesto z papryki i suszonych pomidorów  
podany z puree brokułowo - ziemniaczanym*** **31,90 zł**

*Roasted cod under red peppers - dried tomato pesto  
served with broccoli - potato puree*

***Halibut smażony  
podany na musie marchewkowo – imbirowym  
z grillowaną cukinią oraz sosem serowym z kolorowym pieprzem*** **32,90 zł**

*Fried halibut served on carrot – ginger mousse and  
grilled courgette with cheese sauce and color pepper*



**SALATKI:**

**SALADS:**

***Salatka z kurczakiem*** **26,90 zł**

***Mix sałat, kurczak, suszony pomidor, czerwona cebula, cukinia, prażone pestki dyni, seler, sos limonkowy z kolendrą, chlebek piwny***

*Salad with chicken*

*Salad mix, chicken, dried tomato, red onion, roasted pumpkin seeds, celery, courgette, lime sauce with coriander, beer bread*

***Salatka z wędzonymi pólęgskami*** **28,90 zł**

***Mix sałat, wędzone na zimno pólęgski, śliwka marynowana w naszym piwie, melon miodowy, sos żurawinowo – śliwkowy, chlebek piwny***

*Salad with smoked goose breast*

*Salad mix, cold smoked goose breast, plum marinated in our beer, honey melon, cranberry-plum sauce, beer bread*

***Salatka z kozim serem*** **26,90 zł**

***Gotowane buraki, mix sałat z rukolą, opiekany ser kozi, gruszka, pestki dyni, lekki, miodowy winegret, chlebek piwny***

*Boiled beets, salad mix with arugula, roasted goat cheese, pear, pumpkin seeds, light, honey vinaigrette, beer bread*

**DESERY:**  
**DESSERTS:**

- Lody piwne własnej produkcji ze słonecznikiem,  
podane z sosem pomarańczowo-karmelowym z kardamonem,  
bakaliami, bezą i bitą śmietaną*** **17,90 zł**  
*Homemade beer ice cream served with orange-carmel sauce,  
cardamon, delicacies, sunflower seeds and meringues*
- Lody waniliowe 3 gałki podane z musem malinowym  
i bitą śmietaną*** **13,90 zł**  
*Vanilla ice cream 3 knobs served with raspberry mousse  
and whipped cream*
- Lody czekoladowe 3 gałki podane z domowym słonym karmelem  
i bitą śmietaną*** **15,90 zł**  
*Chocolate ice cream 3 knobs served with homemade salt – carmel sauce  
and whipped cream*
- Brownie na ciepło podane z gorącą, gorzką czekoladą, płatkami migdałów,  
pomarańczą i bitą śmietaną*** **15,90 zł**  
*Brownie served with hot, dark chocolate, almond flakes, orange  
and whipped cream*
- Sernik na zimno na kruchym czekoladowym spodzie z galaretką malinową  
podany z sosem malinowym oraz bitą śmietaną*** **12,90 zł**  
*Cheesecake on crisp chocolate bottom with raspberry jelly  
served with raspberry sauce and whipped cream*

***KAWA I HERBATA:***  
***COFFEE AND TEA:***

<b><i>Kawa czarna/biała</i></b> <i>Black or white coffee</i>	<b><i>8,50 zł</i></b>
<b><i>Espresso</i></b>	<b><i>9,50 zł</i></b>
<b><i>Doppio espresso</i></b>	<b><i>14,00 zł</i></b>
<b><i>Cappuccino</i></b>	<b><i>10,50 zł</i></b>
<b><i>Latte macchiato</i></b>	<b><i>10,50 zł</i></b>
<b><i>Latte macchiato smakowe</i></b> <i>Latte macchiato flavoured</i>	<b><i>11,50 zł</i></b>
<b><i>Kawa po irlandzku</i></b> <i>Irish Coffee</i>	<b><i>19,50 zł</i></b>
<b><i>Frappe z bitą śmietaną i czekoladą</i></b> <i>Frappe with whipped cream and chocolate sauce</i>	<b><i>13,00 zł</i></b>
<b><i>Frappe smakowe</i></b> <i>Frappe flavoured</i>	<b><i>14,00 zł</i></b>
<b><i>Herbata czarna/smakowa</i></b> <i>Black or flavoured tea</i>	<b><i>6,50 zł</i></b>
<b><i>Herbata liściasta w dzbanku</i></b> <i>Leaf tea served in a teapot</i>	<b><i>11,00 zł</i></b>
<b><i>Czekolada z bitą śmietaną</i></b> <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	<b><i>15,50 zł</i></b>

**NAPOJE ZIMNE:**  
**COLD DRINKS:**

<b>Pepsi cola, Mirinda, 7 Up, Shweppes</b>	<b>0,2l - 7,00 zł; 0,5l - 9,00 zł</b>
<b>Woda Górska Natura</b> <i>Water Górska Natura</i>	<b>0,3 l - 7,50 zł; 0,5l - 9,00 zł</b>
<b>Sok Toma (4 smaki)</b> <i>Juice Toma (4 tastes)</i>	<b>0,2l - 5,00 zł</b>
<b>Sok pomidorowy Toma butelka</b>	<b>0,2l - 7,00 zł</b>
<b>Lipton Lemon, Peach</b>	<b>0,5l - 9,00 zł</b>
<b>Red Bull</b>	<b>0,25l - 14,00 zł</b>
<b>Letni Lubrow (Piwniczne + 7 Up)</b> <i>Lubrow's shandy</i>	<b>0,5l - 12,00 zł</b>
<b>Sok ze świeżych owoców (pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix)</b> <i>Fresh fruit juice (orange, grapefruit or mix)</i>	<b>0,25l - 15,00 zł</b>

**DOMOWE LEMONIADY:**  
**HOMEMADE LEMONADES:**

<b>Arbuzowo – malinowa</b> <i>Watermelon - raspberry</i>	<b>karafka 1l – 25,00 zł</b>
<b>Cytrynowo – pomarańczowa</b> <i>Lemon - orange</i>	<b>karafka 1l – 25,00 zł</b>

***Service is not included.***