

ŚNIADANIA:
BREAKFAST:

Jajecznica z 3 jaj, boczek, ser żółty, pomidor, ogórek, 18,90 zł
szczypiorek, masło, pieczywo
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 14,90 zł
2 eggs omelette with dried tomatoes, broccoli, courgette and onion

PRZYSTAWKI PIWNE:
STARTERS:

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

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

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

Deska piwno-wódeczkowa - tatar z gęsiny, 800g 69,00 zł/4osoby
pasztet i smalec własnej roboty, ogórek, cebulka, marynaty,
roladka wiejska z musem chrzanowym, twarożek z pesto,
chlebek własnego wypieku
"Beer-vodka" board - goose tartare, homemade pate and lard, cucumber, onion, marinades, pork roll with horseradish, homemade 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 homemade 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
z suszonymi pomidorami, cebulką, czosnkiem i świeżymi ziołami*** **24,90 zł**

*Penne pasta with goose and cream sauce with dried tomatoes, onion,
garlic and fresh herbs*

***Makaron Penne z kurczakiem, szpinakiem, cebulką, fetą
i rukolą w sosie śmietanowo - serowym z ziołami*** **23,90 zł**

*Penne pasta with chicken, spinach, onion, feta cheese and arugula
in cream-cheese sauce with herbs*

***Makaron Penne z pomidorami pelati, grillowanymi warzywami,
czosnkiem i rukolą*** **22,90 zł**

Penne pasta with pelati tomatoes, grilled vegetables, garlic and arugula

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./21,90 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./19,90 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 blueberris with powdered sugar and whipped cream

Pierogi tygodnia – zapytaj kelnera **5 szt./19,90 zł**

Dumplings of the week – ask a waiter

DANIA Z DROBIU:
POULTRY DISHES:

Filet z kurczaka Sous Vide z ziołowym pesto **28,90 zł**
podany na puree z białych warzyw z dodatkiem chilli i kolendry,
z grillowanymi warzywami z dodatkiem świeżych ziół

*Sous Vide chicken fillet with herbal pesto
served on white vegetables puree with addition of chilli and coriander seeds,
with grilled vegetables with fresh herbs*

Filet z kurczaka zapiekany z serem camembert **27,90 zł**
z sosem żurawinowo – pomarańczowym
podany na karmelizowanych marchewkach
z ziemniakami z pieca w ziołach

*Chicken fillet baked with camembert cheese
with cranberry – orange sauce, served on caramelized carrots
and oven baked potatoes with herbs*

Pierś z kaczki Sous Vide podana na **34,90 zł**
duszonej, czerwonej kapuście z czarną porzeczką i nutą czerwonego wina
w towarzystwie piklowanej, słodkiej gruszki
z sosem karmelowo – piwnym z kardamonem
oraz dodatkiem ziemniaków z pieca w ziołach

*Sous Vide duck breast served on
stewed red cabbage with black currant and a hint of red wine,
with the addition of pickled, sweet pear
with caramel – beer sauce with cardamon and oven baked potatoes with herbs*

DANIA Z WIEPRZOWINY:
PORK DISHES:

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

*Pork chop served with fried cabbage
and oven baked potatoes with herbs*

***Karkówka pieczona w naszym piwie w sosie
musztardowo – piwnym podana z ziemniakami z pieca w ziołach oraz
duszoną, czerwoną kapustą z czarną porzeczką i nutą czerwonego wina*** **29,90 zł**

*Pork shoulder braised in our beer in mustard – beer sauce
served with oven baked potatoes with herbs
and stewed red cabbage with black currant and a hint of red wine*

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

*Pork knuckle braised in our beer served with
fried cabbage and oven baked potatoes with herbs*

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 smażony podany z maselkiem czosnkowym z koperkiem, 32,90 zł
ziemniakiem pieczonym z twarożkiem ziołowym z pesto oraz sałatką
wiosenną z ogórkiem, arbużem z nutą prażonego sezamu i chilli***

*Fried cod served with garlic butter with dill,
baked potato with cottage cheese and pesto
and cucumber – watermelon salad with roasted sesame and chilli*

***Dorsz pieczony podany z musem z zielonego groszku i mięty 33,90 zł
z pieczonym ziemniakiem z twarożkiem ziołowym z pesto
oraz miksem sałat z sosem limonkowo – kolendrowym***

*Roasted cod served on green peas – mint mousse,
with baked potato with cottage cheese and pesto
and salad mix with lime – coriander sauce*

***Halibut smażony 32,90 zł
podany na puree z białych warzyw z dodatkiem chilli i kolendry
oraz z dipem jabłkowym i karmelizowaną pietruszką i marchewką***

*Fried halibut served on
white vegetables puree with addition of chilli and coriander seeds,
with apple dip and caramelized parsley and carrot*

SALATKI:

SALADS:

Salatka z kurczakiem

26,90 zł

Miks salat, kurczak, suszony pomidor, czerwona cebula, cukinia, prażone pestki dyni, seler, sos limonkowy z kolendrą, chlebek własnego wypieku

Salad with chicken

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

Salatka z kozim serem

26,90 zł

Gotowane buraki, miks salat z rukolą, opiekany ser kozi, gruszka, pestki dyni, lekki, miodowy winegret, chlebek własnego wypieku

Salad with goat cheese

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

***Cytrynowy sernik na zimno
podany z musem cytrynowym i bitą śmietaną*** **14,90 zł**

Lemon cheesecake served with lemon mousse and whipped cream

***Bezowe wzgórze,
krem mascarpone z karmelizowanymi orzechami, bezą,
musem malinowym i bitą śmietaną*** **15,90 zł**

*Mascarpone cream with caramelized nuts, meringues, raspberry mousse
and whipped cream*

KAWA I HERBATA:
COFFEE AND TEA:

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

NAPOJE ZIMNE:
COLD DRINKS:

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

DOMOWE LEMONIADY:
HOMEMADE LEMONADES:

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

Service is not included.