

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 **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 własnego wypieku **15,90 zł**
Goose tartare served with pickled cucumber, onion and homemade bread

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

ZUPY:
SOUPS:

Żurek z białą kielbasą i chlebkiem własnego wypieku **12,90 zł**

Old Polish ryeflour soup with white sausage and homemade bread

Rosół z gęsi z żołądkami gęsimi podany z domowymi kluskami **11,90 zł**

Goose broth with goose gizzards served with homemade drop dumplings

Krem z pieczonego buraka z bitą śmietaną i kolorowym pieprzem **10,90 zł**

Roasted beetroot cream with whipped cream and color pepper

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, cebulą, fetą pomidorkiem koktajlowym i rukolą w sosie śmietanowo - serowym z ziołami **24,90 zł**

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

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

Penne pasta with pelati tomatoes, grilled vegetables, garlic, fresh thyme 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 podane z musem waniliowym,
cukrem pudrem i bitą śmietaną*** **5 szt./18,90 zł**

*Dumplings with blueberries served with vanilia mousse, 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:

Serowy – zapiekany z pesto pietruszkowym, trzema gatunkami sera, świeżymi ziołami oraz rukolą *mały* **23,90 zł**
duży **29,90 zł**

Cheese – baked with basil pesto, three type of cheese, fresh herbs and aragula, sprinkled with olive oil

Wiejski – zapiekany z ziołami, pesto pietruszkowym, boczkiem, kurczakiem, serem camembert i rukolą *mały* **23,90 zł**
duży **29,90 zł**

Rural – baked with herbs, bacon, chicken, onion, cheese camembert, sprinkled with olive oil

Śródziemnomorski – zapiekany z serem, cebulą czerwoną, papryką, pomidorem koktajlowym, oliwkami, fetą z sosem tzatziki i rukolą *mały* **23,90 zł**
duży **29,90 zł**

Mediterranean – baked with cheese, red onion, red pepper, cherry tomatoes, olives, feta cheese with tzatziki sauce and aragula

Pikantny – zapiekany z serem, pesto paprykowym, pepperoni, bekonem, yalapeno i czerwoną cebulą *mały* **23,90 zł**
duży **29,90 zł**

Spicy – baked with cheese, pepper pesto, pepperoni, bacon, yalapeno and red onion

Paluchy piwne z sosami (3 sztuki) **13,90 zł**

Beer fingers, a'la grissini with sauces (3 pieces)

DANIA Z DROBIU:
POULTRY DISHES:

Filet z kurczaka Sous Vide pieczony w sezamie 28,90 zł
podany na puree marchewkowo – imbirowym
z dodatkiem pieczonych płatków ziemniaka w oliwie z ziołami

*Sous Vide chicken fillet baked with sesame
served with carrot – ginger puree and baked potato slices in oil with herbs*

Filet z kurczaka zapiekany z serem camembert 27,90 zł
z sosem żurawinowo – pomarańczowym
podany na karmelizowanych marchewkach
oraz z puree ziemniaczano - tymiankowym

*Chicken fillet baked with camembert cheese
with cranberry – orange sauce, served on caramelized carrots
and with potato – thyme puree*

Pierś z kaczki Sous Vide podana z 34,90 zł
gruszką, goździkiem i cynamonem w sosie maślanym,
na duszonej, czerwonej kapuście z czarną porzeczką i nutą czerwonego wina
z dodatkiem pieczonych płatków ziemniaka w oliwie z ziołami

*Sous Vide duck breast served with
pear, clove and cinnamon in butter sauce
on stewed red cabbage with black currant and a hint of red wine,
and with baked potato slices in oil with herbs*

DANIA Z WIEPRZOWINY:
PORK DISHES:

Schabowy z kostką podany z 29,90 zł
kapustą zasmażaną oraz puree ziemniaczano - tymiankowym

*Pork chop served with fried cabbage
and potato – thyme puree*

Karkówka pieczona w naszym piwie w sosie 29,90 zł
musztardowo – piwnym podana z puree ziemniaczano - tymiankowym
oraz duszoną, czerwoną kapustą z czarną porzeczką i nutą czerwonego wina

*Pork shoulder braised in our beer in mustard – beer sauce
served with potato – thyme puree
and stewed red cabbage with black currant and a hint of red wine*

Pieczona golonka w naszym piwie podana z 8,00 zł/100g
kapustą zasmażaną z dodatkiem płatków ziemniaka w oliwie z ziołami

*Pork knuckle braised in our beer served with
fried cabbage and with baked potato slices in oil with herbs*

DANIA Z WOŁOWINY:
BEEF DISHES:

***Stek Ribeye 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*

***Stek T-Bone 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, 29,90 zł
ziemniakiem pieczonym z twarogiem ziołowym z pesto i rukolą
oraz miksem sałat z miodowo - musztardowym sosem winegret***

*Fried cod served with garlic butter with dill,
baked potato with cottage cheese with pesto and arugula
and salad mix with honey – mustard vinaigrette sauce*

***Halibut smażony 32,90 zł
podany na puree marchewkowo – imbirowym, z dipem jabłkowym
oraz ziemniakiem pieczonym z twarogiem ziołowym z pesto i rukolą***

*Fried halibut served on carrot – ginger puree, with apple dip
and baked potato with cottage cheese with pesto and arugula*

SALATKI:

SALADS:

***Salatka z kurczakiem 26,90
Miks sałat, 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
Gotowane buraki, miks sałat z rukolą, opiekany ser kozi, gruszka, pestki
dyni, miodowo - musztardowy winegret, chlebek własnego wypieku***

*Salad with goat cheese
Boiled beets, salad mix with arugula, roasted goat cheese, pear,
pumpkin seeds, honey – mustard 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>	8,50 zł
<i>Espresso</i>	9,50 zł
<i>Doppio espresso</i>	14,00 zł
<i>Cappuccino</i>	10,50 zł
<i>Latte macchiato</i>	10,50 zł
<i>Latte macchiato smakowe</i> <i>Latte macchiato flavoured</i>	11,50 zł
<i>Kawa po irlandzku</i> <i>Irish Coffee</i>	19,50 zł
<i>Frappe z bitą śmietaną i sosem czekoladowym</i> <i>Frappe with whipped cream and chocolate sauce</i>	13,00 zł
<i>Frappe smakowe z bitą śmietaną i sosem czekoladowym</i> <i>Flavoured frapper with whipped cream and chocolate sauce</i>	14,00 zł
<i>Herbata czarna/smakowa</i> <i>Black or flavoured tea</i>	6,50 zł
<i>Herbata liściasta w dzbanku</i> <i>Leaf tea served in a teapot</i>	11,00 zł
<i>Czekolada z bitą śmietaną</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	15,50 zł

NAPOJE ZIMNE:
COLD DRINKS:

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

DOMOWA LEMONIADA:
HOMEMADE LEMONADES:

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

GRZAŃCE:
MULLED BEER AND WINE:

Wino grzane z pomarańczą, goździkami i cynamonem <i>Mulled wine served with orange, cloves and cinnamon</i>	0,2l – 15,00
Wino grzane bezalkoholowe z pomarańczą, goździkami i cynamonem <i>Alcohol free mulled wine served with orange, cloves and cinnamon</i>	0,2l – 15,00
Piwo grzane z miodem, pomarańczą, goździkami i cynamonem <i>Mulled beer served with honey, orange, cloves and cinnamon</i>	0,5l – 15,00

Service is not included.