



Już od 10 stycznia 2010 roku starannie dbamy, aby nasze potrawy były przyrządzane z naturalnych, lokalnych składników, pochodzących bezpośrednio od zaprzyjaźnionych dostawców. W Restauracji „Chata Smakosza” nie stosujemy glutamianu sodu ani sztucznych dodatków. Nasze dania są dziełem rąk starannie wyszkolonego zespołu, owocami dbałości o szczegóły, które zakwitły i wyewoluowały z rodzinnych, sielskich korzeni, są plonami fascynacji naturą, zdrowiem i gotowaniem. Naszą misją jest serwować jedzenie i napoje najwyższej jakości, z dbałością o Wasze samopoczucie, zdrowie i środowisko. Poczujcie się w Chacie Smakosza, jakbyśmy gościli Was w swojej, 'Kaszubskiej Chacie', w wiosce rybackiej „Sopot”. Zapraszamy.

NASZE SPECJALNOŚCI

Smalec Domowy / ogórek kiszony / pieczywo
Żurek z białą kiełbasą, podgrzybkami i jajkiem
Schabowy Tradycyjny, w mleku leżakowany, na smalcu smażony /
sałatka swojska / puree ziemniaczane
Domowa Szarlotka / lody waniliowe / bita śmietana

Menu on-line:



Restauracja Chata Smakosza
ul. Bohaterów Monte Cassino 41
81-767 Sopot
Tel. (58) 717-12-45, 577 103 026
biuro@chatasmakosza.pl
www.chatasmakosza.pl

Oceń nas na Google:



Dodatkowa gratyfikacja dla naszego zespołu nie jest ujęta w rachunku. Naszą gościnę zostawiamy Waszej ocenie. Dziękujemy. Kolejność przyrządzania zamówień wynika z momentu ich przyjęcia, uprzejmie prosimy o unikanie dzielenia rachunku. Przy obsłudze grup od 6 osób standardem restauracyjnym jest doliczenie do rachunku 10% serwisu za Waszą zgodą.



Since 10th January of 2010 we carefully make sure that our meals are cooked with natural ingredients, sourced from local suppliers. In “Chata Smakosza” Restaurant we do not use monosodium glutamate, or artificial ingredients. Our food is made with our hands and out of passion for health and cooking. Our commitment is to serve you food and drinks of highest quality, with care about your wellbeing, health and the environment we all share. We hope you enjoy our restaurant, as if we invite you to our 'Hut' on the 'Kashubian' fisher's village “Sopot”. That's for polish word “Chata”, and thereby you are the “Smakosz”, which we could simply translate as the 'Gourmand' or 'Foodie'. May our home be your home.

OUR SPECIALTIES

Traditional Polish Homemade Pork Lard / pickled cucumbers / bread

Sour Rye Soup with kielbasa, boletes and egg

**Breaded Pork Chop, cured in milk, fried on lard /
yarborough salad / potato puree**

Home Made Apple Pie / vanilla ice cream / whipped cream

Menu on-line:



Restauracja Chata Smakosza
ul. Bohaterów Monte Cassino 41
81-767 Sopot
Tel. (58) 717-12-45, 577 103 026
biuro@chatasmakosza.pl
www.chatasmakosza.pl

Rate us on Google:



Additional gratification for our team is not included in the bill. We leave our hospitality to your judgment. Thank you. The precise sequence of orders preparation is based on recieval timing, therefore we kindly ask you to avoid splitting the bill. When serving groups of 6 or more, it is restaurant standard to add 10% service to the bill with your approval.

Dania z tej strony serwujemy od godziny 11:00 do zamknięcia

SAŁATA

Sałata z Kurczakiem

46 zł

połowiczki z kurczaka sous vide 100g / mix sałat / suszony pomidor /
mozzarella / marchew / prażone ziarna słonecznika / bagietka z masłem czosnkowym / autorski sos vinaigrette

PRZYSTAWKI

Smalec Domowy

smalec 150g / ogórek kiszony / pieczywo

28 zł

Hummus Domowy *Vegan*

hummus 150g / rukola / marchew / rzodkiewka / oliwa /
pieczywo

28 zł

Chrupiące Kulki Smakosza Mięsne

domowy specjał / kaszanka kaszubska / boczek / ogórek
kiszony / panko / puree buraczane z tymiankiem,
rozmarynem i czosnkiem (5 szt. 200g)

36 zł

Chrupiące Kulki Smakosza Serowe

domowy specjał / ser / jalapeno / boczek / panko / sos
śmietanowy z kolendrą
(8 szt. 180g)

36 zł

Deska Polskich Serów

bursztyn 45g / rubin 45g / szafir 45g / gouda z
kozieradką 35g / gouda z czarnuszką 35g / winogrona /

Dodatki:

+ oliwa z oliwek extra virgin 40ml 8 zł / + miód 40ml 6 zł

46 zł

ZUPY

Żurek z Podgrzybkami 350ml

biała kielbasa / boczek / podgrzybki / jajko

29 zł

Zupa Rybna 350ml

łosoś/dorsz/pomidor/chilli/imbir/włoszczyzna

35 zł

+Koszyk pieczywa 8 zł

PIEROGI

Pierogi Domowe 'Ukraińskie'

pierogi nie-ruskie 300g 6 szt. / zasmażana cebulka

39 zł

Pierogi Domowe z Mięsem

pierogi z mięsem wieprzowo – drobiowym 300g 6 szt./
zasmażana cebulka / boczek

41 zł

DANIA JARSKIE

Kaszotto z Kurkami 400g *Vegan*

kasza pęczak / fasolka szparagowa / prażone orzechy
włoskie / marchew

46 zł

Potrawka z Boczniaków 350g *Vegan*

ciecierzyca / sos pomidorowy / seler naciowy / pieczone
ziemniaki

46 zł

Camembert Panierowany *Vegetarian*

camembert 130g / pieczone ziemniaki / sałatka /żurawina

48 zł

Dodatkowa gratyfikacja dla naszego zespołu nie jest ujęta w rachunku. Naszą gościnę zostawiamy Waszej ocenie. Dziękujemy.
Kolejność przyrządzania zamówień wynika z momentu ich przyjęcia, uprzejmie prosimy o unikanie dzielenia rachunku.
Przy obsłudze grup od 6 osób standardem restauracyjnym jest doliczenie do rachunku 10% serwisu za Waszą zgodą.

Meals below are served from 11:00 a.m. till the close

SALAD

Chicken Salad

46 zł

sous vide chicken tenderloins 100g / salad mix / sundried tomato /
mozzarella / carrot / roasted sunflower seeds / homemade vinaigrette / garlic butter baguette

APPETIZERS

Traditional Polish Homemade Pork Lard

28 zł

pork lard 150g / sour pickle / bread

Homemade Hummus *Vegan*

28 zł

hummus 150g / arugula / carrot / radishes / olive oil /
bread

Crispy Gourmand's Black Pudding Balls

36 zł

homemade / Kashubian black pudding / bacon / sour
pickle / panko / beet puree with thyme, rosemary and
garlic (5 pcs. 200g)

Crispy Cheese Gourmand's Balls

36 zł

homemade / cheese / jalapeno / bacon / panko / cream
sauce with cilantro
(8 pcs. 180g)

Polish Cheese Board

46 zł

amber 45g / ruby 45g / sapphire 45g / gouda with
fenugreek 35g / gouda with nigella 35g / grapes /
Extras:

+ extra virgin olive oil 40ml 8 zł / + honey 40ml 6 zł

SOUPS

Traditional Sour Rye Soup with Sausage 350ml

29 zł

white sausage / bacon / boletes / egg

Fish Soup 350ml

35 zł

salmon/cod/chilli/ginger/vegetables

+Bread basket 8zł

DUMPLINGS 'PIEROGI'

Homemade 'Ukrainian' Pierogies

39 zł

pierogi 'non-russian' 300g 6 pcs./ pan-fried onion

Homemade 'Pierogi' With Meat

41 zł

pork and poultry pierogi 300g 6 pcs./ pan-fried onion /
bacon

VEGAN & VEGETARIAN DISHES

Pearl Barley & Chanterelle Dish 400g *Vegan*

46 zł

green beans / roasted walnuts / carrot

Oyster Mushrooms Stew 350g *Vegan*

46 zł

chickpeas / tomato sauce / green celery / roasted potatoes

Breaded Camembert 130g *Vegetarian*

48 zł

roasted potatoes / salad / cranberries

Additional gratification for our team is not included in the bill. We leave our hospitality to your judgment. Thank you.
The precise sequence of orders preparation is based on recieval timing, therefore we kindly ask you to avoid splitting the bill.
When serving groups of 6 or more, it is restaurant standard to add 10% service to the bill with your approval.

Dania z tej strony serwujemy od godziny 11:00 do zamknięcia

DANIA GŁÓWNE

Filet z Dorsza Smażony na Maśle dorsz 180g / surówka z kiszzonej kapusty / frytki 150g	55 zł	Filet z Sandacza Smażony na Maśle sandacz 180g / surówka z kiszzonej kapusty / puree ziemniaczane	58 zł
Krewetki Klasycznie krewetki (16/20) 8 szt. w sosie winno – maślanym / czosnek / chilli / pietruszka / bagietka czosnkowa	53 zł	Żeberka w Sosie Własnym żeberka 350g w sosie własnym / puree ziemniaczane / sałatka	52 zł
Soczysta Pierś z Kurczaka Sous Vide pierś 170g / pieczone ziemniaki / sałatka / sos tatarski	50 zł	De Volaille z Masłem i Pietruszką de volaille 200g / puree ziemniaczane / marchew	55 zł
Schabowy Tradycyjny, w Mleku Leżakowany, na Smalcu Smażony schab 150g / sałatka swojska / puree ziemniaczane	51 zł	Placki z Gulaszem Wołowym gulasz kaszubski z wołowiny 280g / placki ziemniaczane 160g / śmietana / ogórek kiszony	54 zł
Burger Smakosza bułka / kotlet schabowy 150g / sałata / rzodkiewka / sos tatarski / ogórek kiszony / frytki 150g / ketchup / Dodatki +becon 3zł / +ser 2zł	53 zł	Burger Wołowy bułka / wołowina 150g / sałata / pomidor / cebula czerwona / ogórek marynowany / frytki 150g / sos autorski / Dodatki +3zł becon / +2zł ser / +18zł podwójna wołowina	56 zł
Polędwica Wołowa Sous Vide soczysta polędwica wołowa sous vide 180g / demi glace / pieczone ziemniaki / sałatka	120 zł	Polędwica Wieprzowa Szefa Kuchni soczysta polędwica wieprzowa sous vide 180g / sos grzybowy / pieczone ziemniaki / sałatka	65 zł

DANIA DLA DZIECI

Krem Pomidorowy z Makaronem Podawany krem pomidorowy 250ml / makaron 50g	29 zł	Makaron Bolognese makaron 150g / sos bolognese z wieprzowiną	35 zł
Nuggetsy z Kurczaka w panko nuggetsy 100g / frytki 80g / ketchup	36 zł	Pierogi Domowe 200g 4 szt. z Mięsem wieprzowo – drobiowym 31zł 'Ukraińskie' (nie-ruskie) 30zł	31/30 zł

*dania i wielkość porcji przeznaczone są dla dzieci do około 10 lat

DESERY

Domowa Szarlotka 200g polewa czekoladowa / lody waniliowe / bita śmietana	25 zł	Pucharek Lodowy lody waniliowe / owoce sezonowe / bita śmietana	24 zł
---	-------	---	-------

Dodatkowa gratyfikacja dla naszego zespołu nie jest ujęta w rachunku. Naszą gościnę zostawiamy Waszej ocenie. Dziękujemy.
Kolejność przyrządzania zamówień wynika z momentu ich przyjęcia, uprzejmie prosimy o unikanie dzielenia rachunku.
Przy obsłudze grup od 6 osób standardem restauracyjnym jest doliczenie do rachunku 10% serwisu za Waszą zgodą.

Meals below are served from 11:00 a.m. till the close

MAIN COURSES

Cod Fillet Fried on Butter cod 180g / fries 150g / sauerkraut salad	55 zł	Zander Fillet Fried on Butter zander fillet 180g / potato puree / sauerkraut salad	58 zł
Classic Prawns prawns (16/20) with wine&butter sauce 8 pcs. / garlic / chilli / parsley / garlic butter baguette	53 zł	Roasted Ribs in Gravy Sauce ribs 350g with gravy sauce / potato puree / salad	52 zł
Sous Vide Chicken Breast Fillet chicken breast 170g / roasted potatoes / salad / tartar sauce	50 zł	De Volaille with Butter and Parsley de volaille 200g / potato puree / carrot	55 zł
Traditional Breaded Pork Chop, Cured in Milk, Fried on Lard porkchop 150g / yarborough salad / potato puree	51 zł	Hashbrowns with Chef's Special Beef Stew beef stew 280g / hashbrowns 160g / sour cream / sour pickle	54 zł
Gourmand's Hamburger with Porkchop bun / porkchop 150g / salad / tartar sauce / radish / sour pickle / fries 150g / ketchup / Extras: +bacon 3zł / +cheese 2zł	53 zł	Beef Burger bun / beef 150g / salad / tomato / red onion / pickled cucumber / fries 150g / original sauce / Extras: +bacon 3zł / +cheese 2zł / +18zł double beef	56 zł
Beef Sirloin Sous Vide sous vide beef sirloin 180g / demi glace / roasted potatoes / salad	120 zł	Kitchen Chef's Pork Tenderloin pork tenderloin sous vide 180g / mushroom sauce / roasted potatoes / salad	65 zł

KIDS MENU

Tomato Cream Soup served with Noodles tomato cream soup 250ml / noodles 50g	29 zł	Pasta Bolognese pasta 150g / bolognese sauce with pork meat	35 zł
Chicken Nuggets with panko coating nuggets 100g / fries 80g / ketchup	36 zł	Home-made Dumplings(Pierogi) 200g 4pcs. Pork and Poultry 31zł 'Ukrainian' (non-russian) 30zł	31/30 zł

*meals are intended to be served for kids under around 10 years old

DESSERTS

Home made Apple Pie 200g chocolate glaze / vanilla ice cream / whipped cream	25 zł	Ice cream Parfait vanilla ice cream / seasonal fruits / whipped cream	24 zł
--	-------	---	-------

Additional gratification for our team is not included in the bill. We leave our hospitality to your judgment. Thank you.
The precise sequence of orders preparation is based on recieval timing, therefore we kindly ask you to avoid splitting the bill.
When serving groups of 6 or more, it is restaurant standard to add 10% service to the bill with your approval.

NAPOJE

NAPOJE GORĄCE

Kawa czarna / Z mlekiem	150ml	15/17 zł
Espresso	30ml	12 zł
Espresso Doppio	60ml	15 zł
Cappuccino	150ml	18 zł
Caffe Latte Macchiato	250ml	19 zł
Caffe Latte Macchiato waniliowa, karmelowa, amaretto, inne	250ml	21 zł
Irish Coffee kawa, Jameson 40ml, bita śmietana	250ml	36 zł
Herbata czarna, earl grey, zielona, owoce leśne, malina, mięta	300ml	12 zł

KAWY NA ZIMNO

Kawa mrożona z bitą śmietaną	220ml	21 zł
Espresso Tonic	200ml	20 zł

DOMOWE GORĄCE NAPARY

Napar Imbirowy imbir / cytrusy / miód / przyprawy korzenne	400ml	21 zł
Napar Konopny CBD  VERDESANA Konopia siewna CBD Bez Dodatków	400ml	15 zł
Napar Konopny CBD „Love”  VERDESANA Konopia siewna / róża damasceńska / damiana / cynamon cejloński / piwonia / korzeń lubczyka	400ml	16 zł
Napar Konopny CBD „Relax”  VERDESANA Konopia siewna / ashwaganda / passiflora / guayusa / dziurawiec / melisa / chmiel /lawenda	400ml	16 zł

DODATKI DO KAWY

Dodatkowe mleko do kawy	30ml	2 zł
Mleko sojowe	30ml	3 zł

LEMONIADA DOMOWA

Lemoniada domowa – smak dnia	350ml	16 zł
Karafka lemoniady	1000ml	45 zł

NATURALNE LEMONIADY „ON LEMON”

Limonka / Rabarbar / Gruszka	330ml	17 zł
------------------------------	-------	-------

RZEMIEŚLNICZY TONIC THOMAS HENRY

Bitter Lemon / Cherry Blossom / Spicy Ginger Beer / Mystic Mango / Pink Grapefruit	200ml	14 zł
--	-------	-------

NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda, 7UP / Schweppes Tonic	200ml	12 zł
Woda Górską Natura gazowana / niegazowana	300ml	11 zł
Lipton Ice Tea Brzoskwiniowa	200ml	12 zł
Sok Toma Pomarańczowy / Jabłkowy	200ml	12 zł
Red Bull	250ml	18 zł

Dotatkowa gratyfikacja dla naszego zespołu nie jest ujęta w rachunku. Naszą gościnę zostawiamy Waszej ocenie. Dziękujemy.
Kolejność przyrzadzania zamówień wynika z momentu ich przyjęcia, uprzejmie prosimy o unikanie dzielenia rachunku.
Przy obsłudze grup od 6 osób standardem restauracyjnym jest doliczenie do rachunku 10% serwisu za Waszą zgodą.

DRINKS




HOT BEVERAGES

Black coffee / Coffee with milk	150ml	15/17 zł
Espresso	30ml	12 zł
Espresso Doppio	60ml	15 zł
Cappuccino	150ml	18 zł
Caffe Latte Macchiato	250ml	19 zł
Caffe Latte Macchiato vanilla, caramel, amaretto and other	250ml	21 zł
Irish Coffe coffee, Jameson 40ml, whipped cream	250ml	36 zł
Tea black, earl grey, green, forest fruit, raspberry, mint	300ml	12 zł

COLD COFFEE

Iced Coffee with whipped cream	220ml	21 zł
Espresso Tonic	200ml	20 zł

HOMEMADE HOT INFUSIONS

Ginger Brew ginger / citrus fruits / honey / spices	400ml	21 zł
Hemp Infusion CBD  VERDESANA Pure Hemp CBD	400ml	15 zł
Hemp Infusion CBD „Love”  VERDESANA Hemp CBD / damask rose / damiana / Ceylon cinnamon / peony / lovage root	400ml	16 zł
Hemp Infusion CBD „Relax”  VERDESANA Hemp / ashwaganda / passion flower / guayusa St. John's wort / lemon balm / hops / lavender	400ml	16 zł

COFFEE EXTRAS

Additional Milk	30ml	2 zł
Soy Milk	30ml	3 zł

HOMEMADE LEMONADE

Lemonade homemade - various	350ml	16 zł
Carefe of lemonade	1000ml	45 zł

„ON LEMON” NATURAL POLISH LEMONADES

Lime / Rhubarb / Pear	330ml	17 zł
-----------------------	-------	-------

CRAFT TONIC THOMAS HENRY

Bitter Lemon / Cherry Blossom / Spicy Ginger Beer / Mystic Mango / Pink Grapefruit	200ml	14 zł
--	-------	-------

COLD DRINKS

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda	200ml	12 zł
7UP / Schweppes Tonic		
Górska Natura mineral water sparkling / still	300ml	11 zł
Lipton Ice Tea peach	200ml	12 zł
Toma juice Orange / Apple	200ml	12 zł
Red Bull	250ml	18 zł

Additional gratification for our team is not included in the bill. We leave our hospitality to your judgment. Thank you.
The precise sequence of orders preparation is based on recieval timing, therefore we kindly ask you to avoid splitting the bill.
When serving groups of 6 or more, it is restaurant standard to add 10% service to the bill with your approval.

PIWA/CYDR/APERITIF/WINA

PIWA REGIONALNE BYTÓW / KASZUB / RÓŻNE

Pils	500ml	19 zł
Jasne Pełne	500ml	21 zł
Ciemne	500ml	21 zł
Pszenciczne	500ml	21 zł
Bursztynowe	500ml	21 zł
Alebrowar Bałtycki Dziad Pils	500ml	23 zł

Oferta zmienna, prosimy pytać obsługę o dostępne krafty.

CYDR REGIONALNY

Cydr – dostępny sezonowo	330ml	18 zł
--------------------------	-------	-------

PIWO

Żywiec z kija	300/500	14/18 zł
Żywiec Butelka / IPA / Białe	500ml	19 zł
Żywiec Lekkie / Warianty	500ml	19 zł
Warka Strong	500ml	19 zł
Heineken	500ml	19 zł
Desperados	400ml	17 zł
Piwo Grzane	400ml	23 zł
Przyprawy korzenne / Kordiał imbirowy		

STREFA 0%

Heineken 0%	500ml	19 zł
Żywiec – Warianty	500ml	19 zł

ZAKĄSKI I DODATKI (składy znajdują się w przystawkach)

Smalec Domowy		28 zł
Chrupiące Kulki Smakosza Mięsne		36 zł
Chrupiące Kulki Smakosza Serowe		36 zł
Deska Polskich Serów		46 zł
Syrop imbirowy / malinowy	30ml	2 zł

APERITIF KLASYCZNY

Martini Bianco / Rosso / Fiero	80ml	18 zł
Campari	40ml	17 zł
Aperol	40ml	16 zł

WINO MUSUJĄCE

Prosecco	Kieliszek	150ml	18 zł
-----------------	-----------	-------	-------

WINO DOMU

Białe/Czerwone Kieliszek		150ml	18 zł
Karafka	500/1000		56/ 99 zł

WINA BIAŁE - WŁOCHY

Luna Grillo		750ml	104 zł
Nuty akacji, cytrusów, wanilii, orzeźwiająca, lekka mineralność, delikatnie mineralne marzenie lata			

Il Favonio		750ml	96 zł
-------------------	--	-------	-------

Nuty owoców, jabłek i grejpfrutów / pasuje do: drobiu, ryby, krewetek / Andria - Apulia / Bombino Bianco

Villabella Pinot Grigio		750ml	139 zł
--------------------------------	--	-------	--------

Nuty jabłek, gruszek, cytrusów, kwiatów / pasuje do: ryby, drobiu, pierogów z dorszem / Veneto / Pinot Grigio

Villa Cordevigo Chardonnay 		750ml	164 zł
---	--	-------	--------

Nuty kwiatowe, owocowe / pasuje do: ryby, drobiu / Veneto / Chardonnay

WINA CZERWONE - WŁOCHY

Il Favonio		750ml	99 zł
-------------------	--	-------	-------

Nuty wiśni, śliwki, lukrecji / pasuje do: wieprzowiny, pierogów z mięsem / Puglia (Apulia) / Montepulciano, Primitivo, Cabernet

Quotidiano Rosso		750ml	125 zł
-------------------------	--	-------	--------

Nuty czerwonych owoców, zbalansowana kwasowość, delikatne Taniny / pasuje do: wieprzowiny / Toskania / Sangiovese

Delibori Merlot Trevenezie IGT		750ml	90 zł
---------------------------------------	--	-------	-------

Nuty morwy, czarnej porzeczki, jeżyn i jagód / Wenecja / Merlot

Grzane Wino Czerwone		300ml	23 zł
-----------------------------	--	-------	-------

Przyprawy Korzenne (dostępne sezonowo)

*Alkohol szkodzi zdrowiu. Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.

Dodatkowa gratyfikacja dla naszego zespołu nie jest ujęta w rachunku. Naszą gościnę zostawiamy Waszej ocenie. Dziękujemy. Kolejność przyrządzania zamówień wynika z momentu ich przyjęcia, uprzejmie prosimy o unikanie dzielenia rachunku. Przy obsłudze grup od 6 osób standardem restauracyjnym jest doliczenie do rachunku 10% serwisu za Waszą zgodą.

BEER/CIDER/APERITIF/WINE

LOCAL CRAFT BEER BYTÓW / KASZUB / OTHER

Pils	500ml	19 zł
Lager	500ml	21 zł
Dark	500ml	21 zł
Wheat	500ml	21 zł
Amber	500ml	21 zł
Alebrowar Baltic Pils	500ml	23 zł

Offer may vary, ask your waiter for available varieties.

LOCAL CIDER

Cider – available seasonally	330ml	18 zł
------------------------------	-------	-------

BEER

Żywiec on tap	300/500	14/18 zł
Żywiec bottled IPA / White (wheat)	500ml	19 zł
Żywiec Light / various types	500ml	19 zł
Warka Strong	500ml	19 zł
Heineken	500ml	19 zł
Desperados	400ml	17 zł
Mulled Beer	400ml	23 zł
Aromatic spices / Ginger syrup		

ALCOHOL FREE BEER - 0%

Heineken 0%	500ml	19 zł
Żywiec - various types	500ml	19 zł

BEER EXTRAS (compositions can be found in Appetizers section)

Traditional Polish Homemade Pork Lard		28 zł
Crispy Gourmand's Black Pudding Balls		36 zł
Crispy Cheese Gourmand's Balls		36 zł
Polish Cheese Board		46 zł
Ginger / Raspberry syrup	30ml	2 zł

APERITIF

Martini Bianco / Rosso / Fiero	80ml	18 zł
Campari	40ml	17 zł
Aperol	40ml	16 zł

SPARKLING WINE

Prosecco	Glass	150ml	18 zł
----------	-------	-------	-------

HOUSE WINE


Bianco / Rosso	Glass	150ml	18 zł
	Carafe	500/1000	56/ 99 zł

WHITE WINE - ITALY

Luna Grillo		750ml	104 zł
Notes of acacia, citrus, wania, refreshing, light minerality, summer dream			

Il Favonio		750ml	96 zł
Notes of fruit, apple and grapefruit / goes well with: poultry. fish, shrimps / Andria - Puglia / Bombino Bianco			

Villabella Pinot Grigio		750ml	139 zł
Notes of apples, pears, citrus, flowers / goes well with: fish, poultry, cod dumplings / Veneto / Pinot Grigio			

Villa Cordevigo Chardonnay 		750ml	164 zł
Floral, fruity notes / goes well with: fish, poultry / Veneto / Chardonnay			

RED WINE - ITALY

Il Favonio		750ml	99 zł
Notes of cherry, plum, licorice / goes well with: pork, dumplings with meat / Puglia (Apulia) / Montepulciano, Primitivo, Cabernet			

Quotidiano Rosso		750ml	125 zł
Notes of red fruits, balanced acidity, delicate Tannins / goes well with: pork / Tuscany / Sangiovese			

Delibori Merlot Trevenezie IGT		750ml	90 zł
Notes od mulberry, blackcurrant and blueberry / Venice / Merlot			

MULLED WINE

Red Mulled Wine		300ml	23 zł
aromatic spices (usually available in winter)			

*Alcohol is harmful to your health. We do not sell alcohol to drunk and underage people.

Additional gratification for our team is not included in the bill. We leave our hospitality to your judgment. Thank you.
The precise sequence of orders preparation is based on receipt timing, therefore we kindly ask you to avoid splitting the bill.
When serving groups of 6 or more, it is restaurant standard to add 10% service to the bill with your approval.

SZPRYCERY/KOKTAJLE/SHOTY/MOCNE TRUNKI

SZPRYCERY

Aperol Spritz	220ml	39 zł
60ml Aperol, 120ml Prosecco, woda gaz., pomarańcza		
Malinowy Spritz	220ml	39 zł
40ml Gin, 100ml Prosecco, grenadyna, cytryna, woda gaz., maliny		
Limoncello Spritz	220ml	38 zł
40ml Soplca Cytrynowa, 100ml Prosecco, woda gaz, sweet, cytryna		

KOKTAJLE

Malinowe Daiquiri	140ml	33 zł
40ml White Rum, sweet, limonka, maliny		
Blue Lagoon	150ml	33 zł
40ml Wyborowa, 20ml Bols Blue Curacao, 7Up, cytryna		
Whisky Sour	150ml	35 zł
40ml Jack Daniel's, cytryna, sweet, białko, angostura		
Mojito	200ml	34 zł
40ml White Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gaz.		
Negroni	90ml	36 zł
30ml Gin, 30ml Martini Rosso, 30ml Campari, pomarańcza		
Long Island Iced Tea	200ml	39 zł
20ml Wyborowa, 20ml White Rum, 20ml Tequila, 20ml Gin, 20ml Triple Sec, sour, sweet, Pepsi, limonka		
Campari Orange	160ml	29 zł
40ml Campari, sok pomarańczowy, pomarańcza		

KOKTAJLE AUTORSKIE

Morze Bałtyckie /słodki-orzeźwiający/	160ml	34 zł
40 ml Tequilla, 20ml Bols Blue, sok ananasowy, jabłkowy, sweet, sour		
Polski Las /owocowo-wytrawny/	200ml	36 zł
40ml Jägermeister, 20ml Soplca Malinowa, angostura, sour		

MOCKTAILE BEZALKOHOLOWE

Mojito Malinowe	200ml	28 zł
Syrop malinowy, limonka, sweet, mięta, maliny, woda gaz.		
Tropical Pink	300ml	28 zł
Thomas Henry Pink Grapefruit Tonic, ananas, cytryna, sweet, białko		

*Alkohol szkodzi zdrowiu. Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.

Informacje: W trosce o najwyższą jakość naszych potraw, informujemy, że możemy potrzebować 15-50 minut na ich przygotowanie, lub dłużej, jeśli więcej naszych gości będzie głodnych w tym samym czasie. Dziękujemy za zrozumienie. O zakupie na Fakturę VAT prosimy poinformować przed wystawieniem rachunku. Niniejsza karta nie stanowi oferty handlowej, pełna oferta jest dostępna u obsługi. Menu ważne od dnia 19.08.2024 do odwołania.

KOKTAJLE THOMAS HENRY TONIC

Amalfi	200ml	30 zł
40ml Campari, TH Bitter Lemon		
Orange Spritz	200ml	30 zł
40ml Aperol, 20ml Peach Liqueur, TH Cherry Blossom		
Dark & Stormy	200ml	30 zł
40ml Rum Spiced, sour, angostura, TH Spicy Ginger Beer		
Mango Smooth	200ml	30 zł
40ml Jägermeister, sour, TH Mystic Mango		
Paloma	200ml	30 zł
40ml Tequila, sour, TH Pink Grapefruit		
German Mule	200ml	30 zł
40ml Jägermeister, sour, TH Spicy Ginger Beer		

DESKI SHOTÓW

Fiesta	6x40ml	44 zł
80ml Tequila, 40ml ananas, 20ml cytryna, 30ml jabłko, grenadyna		
Kamikadze	6x40ml	46 zł
80ml Wyborowa, 60ml Bols Blue Curacao, cytryna, syrop cukrowy		

MOCNE TRUNKI

Wódka Wyborowa	40ml	12 zł
Żołądkowa Gorzka	40ml	12 zł
Żubrówka Bison Grass	40ml	12 zł
Finlandia	40ml	14 zł
Belvedere	40ml	31 zł
Soplca Wiśniowa/Pigwowa/Malinowa/Cytrynowa	40ml	10 zł
Gin Gordon's	40ml	16 zł
Gin Bombay Sapphire	40ml	25 zł
Jameson Irish Whiskey	40ml	22 zł
Jack Daniel's	40ml	22 zł
Glenfiddich 12YO	40ml	34 zł
Bacardi White / Negra	40ml	18 zł
Captain Morgan Spice / Black	40ml	20 zł
Jägermeister	40ml	18 zł
Tequila Sierra Silver	40ml	17 zł

W restauracji używane są m.in. następujące alergeny: zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, itp., kukurydza, jaja i produkty pochodne, ryby, orzeszki ziemne, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler. W przypadku alergii prosimy poinformować obsługę. Pełna karta alergenów jest dostępna u obsługi. Prosimy poinformować obsługę, jeśli danie ma być ściśle wegetariańskie/wegańskie lub o obniżonej zawartości glutenu, np. przyrządzone na osobnej patelni.

Dotatkowa gratyfikacja dla naszego zespołu nie jest ujęta w rachunku. Naszą gością zostawiamy Waszej ocenie. Dziękujemy. Kolejność przyrządzania zamówień wynika z momentu ich przyjęcia, uprzejmie prosimy o unikanie dzielenia rachunku. Przy obsłudze grup od 6 osób standardem restauracyjnym jest doliczenie do rachunku 10% serwisu za Waszą zgodą.

SPRITZERS/COCKTAILS/SHOTS/STRONG DRINKS

SPRITZERS

Aperol Spritz 220ml 39 zł
60ml Aperol, 120ml Prosecco, gas water, orange

Raspberry Spritz 220ml 39 zł
40ml Gordon's, 100ml Prosecco, grenadine, lemon, raspberries, water

Limoncello Spritz 220ml 38 zł
40ml Soplca Lemon, 100ml Prosecco, sweet, lemon, gas water

COCKTAILS

Raspberry Daiquiri 140ml 33 zł
40ml White Rum, sugar syrup, lime, raspberries

Blue Lagoon 150ml 33 zł
40ml Wyborowa Vodka, 20ml Bols Blue Curacao, 7Up, lemon

Whisky Sour 150ml 35 zł
40ml Jack Daniel's, lemon, sugar syrup, albumen, angostura

Mojito 200ml 34 zł
40 ml White Rum, lime, mint, brown sugar, gas water

Negroni 90ml 36 zł
30ml Gin, 30ml Martini Rosso, 30ml Campari, orange

Long Island Iced Tea 200ml 39 zł
20ml Wyborowa Vodka, 20ml White Rum, 20ml Tequila, 20ml Gin,
20ml Triple Sec, sour, sweet, Pepsi, lime

Campari Orange 160ml 29 zł
40ml Campari, orange jouce, orange

SIGNATURE COCKTAILS

Baltic Sea /sweet-refreshing/ 160ml 34 zł
40ml Tequilla, 20ml Bols Blue, pineapple juice, apple juice, sweet, sour

Polish Forest /fruit-dry/ 200ml 36 zł
40ml Jägermeister, 20ml Soplca Malinowa, angostura, sour

NON-ALCOHOLIC MOCKTAILS

Raspberry Mojito 200ml 28 zł
Raspbery syrup, lime, sweet, mint, raspberries, sparkling water.

Tropical Pink 300ml 28 zł
Thomas Henry Pink Grapefruit Tonic, pineapple, lemon, sweet,albumen

*Alcohol is harmful to your health. We do not sell alcohol to drunk and underage people.

Info: While caring for the quality of our meals we are ought to inform you that we might need 15-50 minutes to prepare them, or it could take us even longer in case, if other guests are hungry at the same time. Thank you for understanding. If you need VAT invoice please inform us before issuing the bill. This menu is not a final offer according to law, complete offer is available. Menu is valid since 19.08.2024 until further notice.

THOMAS HENRY TONIC COCKTAILS

Amalfi 200ml 30 zł
40ml Campari, TH Bitter Lemon

Orange Spritz 200ml 30 zł
40ml Aperol, 20ml Peach Liqueur, TH Cherry Blossom

Dark & Stormy 200ml 30 zł
40ml Rum Spiced, sour, angostura, TH Spicy Ginger Beer

Mango Smooth 200ml 30 zł
40ml Jägermeister, sour, TH Mystic Mango

Paloma 200ml 30 zł
40ml Tequila, sour, TH Pink Grapefruit

German Mule 200ml 30 zł
40ml Jägermeister, sour, TH Spicy Ginger Beer

SHOT BOARDS

Fiesta 6x40ml 44 zł
80ml Tequila, 40ml pineapple, 20ml lemon, 30ml apple, grenadine

Kamikaze 6x40ml 46 zł
80ml Vodka, 60ml Bols Blue Curacao, lemon, sweet

STRONG DRINKS

Vodka Wyborowa 40ml 12 zł

Vodka Żołądkowa Gorzka 40ml 12 zł

Vodka Żubrówka Bison Grass 40ml 12 zł

Vodka Finlandia 40ml 14 zł

Vodka Belvedere 40ml 31 zł

Soplca Cherry/Quince/Raspberry/Lemon Tincture 40ml 10 zł

Gin Gordon's 40ml 16 zł

Gin Bombay Sapphire 40ml 25 zł

Jameson Irish Whiskey 40ml 22 zł

Jack Daniel's 40ml 22 zł

Glefiddich 12YO 40ml 34 zł

Bacardi White / Negra 40ml 18 zł

Captain Morgan Black 40ml 20 zł

Jägermeister 40ml 18 zł

Tequila Sierra Silver 40ml 17 zł

These are the most common allergens used in our venue: grains containing gluten, i.e.: wheat, rye, etc., corn, eggs, fishes, peanuts, soy, milk, celery. Please inform our staff in case of allergies. Full list of allergens is available.

Please tell us if you'd like your meal strictly vegetarian/vegan or gluten reduced, i.e. made on separate pan.

Additional gratification for our team is not included in the bill. We leave our hospitality to your judgment. Thank you.
The precise sequence of orders preparation is based on recieval timing, therefore we kindly ask you to avoid splitting the bill.
When serving groups of 6 or more, it is restaurant standard to add 10% service to the bill with your approval.