



Już od 10 stycznia 2010 roku starannie dbamy o to, 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.

Dania są dziełem naszych rąk, a także fascynacji zdrowiem i gotowaniem. Naszą misją jest serwować jedzenie i napoje najwyższej jakości, z dbałością o Wasze zdrowie i środowisko. Poczujcie się w Chacie Smakosza, jakbyśmy gościli Was w swojskiej, 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:





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 both your health and the environment. 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:



Tips are not included. Our staff will be grateful for your appreciation of our effort.
When serving groups of 6 or more, we add 10% of the order value to the bill.

Śniadania serwujemy w godzinach 10:00 - 12:00

ŚNIADANIA

Jajecznicza jajecznicza z 3 jaj z wolnego wybiegu / swojska szynka z wędzarni / ser / masło / sałatka / pieczywo	32 zł	Sadzone 2 jajka sadzone z wolnego wybiegu / swojska szynka z wędzarni / ser / masło / sałatka / pieczywo	33 zł
Frankfurterki swojskie frankfurterki z wędzarni 3 szt. 100g / ser / masło / sałatka / ketchup / musztarda / pieczywo	33 zł	Biała Kiełbasa swojska biała kiełbasa 3 szt. 120g / ser / masło / ogórek kiszony / chrzan / musztarda / pieczywo	33 zł
Burger śniadaniowy bułka maślana / jajko sadzone / bekon / rukola / suszone pomidory / sos tatarski / sałatka	35 zł	Naleśniki na Słodko (400g) naleśniki 2 szt / ser śmietanowy Mascarpone / domowa konfitura z owoców sezonowych	34 zł
Tofucznicza <i>Vegan</i> tofucznicza 150g / domowy hummus / sałatka / pieczywo	35 zł	Granola czekoladowa <i>Vegetarian</i> (300g) granola czekoladowa / jogurt naturalny / mus owocowy	34 zł

Dodatki

Do jajeczniczy: bekon 2zł, szczypiorek 1zł, cebula 1zł, jajko 3zł, pomidor suszony 3zł.

Inne dodatki: dżem 30g 3zł / nutella 15g 3zł / tofu 50g 6zł / hummus 50g 6zł / koszyk pieczywa 100g 8zł / masło 20g 2zł / szynka 30g 4zł / ser 40g 4zł / frankfurterki 3szt 100g 8zł / biała kiełbasa 3szt 120g 8zł / ketchup 1zł / musztarda 1zł / chrzan 1zł.

Breakfasts are served from 10:00 a.m. to 12:00 p.m.

BREAKFASTS

Scrambled eggs made with 3 free run chicken eggs / countryside smoked ham / cheese / butter / salad / bread	32 zł	Fried eggs made with 2 free run chicken eggs / countryside smoked ham / cheese / butter / salad / bread	33 zł
Frankfurters countryside smoked frankfurters 3 pcs. 100g / cheese / butter / salad / ketchup / mustard / bread	33 zł	White sausage countryside white sausage 3 pcs. 120g / cheese / butter / horseradish / mustard / sour pickle / bread	33 zł
Breakfast Hamburger butter bun / fried egg / bacon / arugula / sun dried tomatoes / tartar sauce/ salad	35 zł	Sweet Pancakes (400g) pancakes 2 pcs. / Mascarpone cream cheese / home made seasonal fruit jam	34 zł
Scrambled Tofu <i>Vegan</i> scrambled tofu 150g / homemade hummus / salad / bread	35 zł	Chocolate Granola <i>Vegetarian</i> (300g) chocolate granola / natural joghurt / fruit mousse	34 zł

Extras

To go with scrambled eggs: bacon 2 zł, chives 1zł, onion 1zł, egg 3zł, sundried tomato 3zł.

Other extras: jam 30g 3 zł / nutella 15g 3zł / tofu 50g 6zł / hummus 50g 6zł / bread basket 100g 8zł / butter 20g 2zł / ham 2pcs 30g 4zł / cheese 2pcs 40g 4zł / frankfurters 3pcs 100g 8zł / white sausage 3pcs 120g 8zł / ketchup 1zł / horseradish 1zł.

Tips are not included. Our staff will be grateful for your appreciation of our effort.
When serving groups of 6 or more, we add 10% of the order value to the bill.

Nightbar Smakosza zaprasza! **Pozycje w kolorze** serwujemy od godziny 12:00 do 02:00!

..jeśli się nie skończą...

(Wszystkie inne dania z tej strony serwujemy od godziny 12:00 do 23:00)

SAŁATA

Sałata z Kurczakiem

43 zł

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

PRZYSTAWKI

Kanapka ze Śledziem 'Fischbrötchen'

25 zł

śledź 120g / cebula / ogórek konserwowy / sałata / sos tatarski / bagietka

Smalec Domowy

28 zł

smalec 150g / ogórek kiszony / pieczywo

Chrupiące Kulki Smakosza Mięsne

29 zł

ręcznie lepione / kaszanka kaszubska / boczek / ogórek kiszony / panko / puree buraczane z tymiankiem, rozmarynem i czosnkiem (4 szt. 150g)

Chrupiące Kulki Smakosza Serowe

29 zł

ręcznie lepione / ser / jalapeno / boczek / panko / sos śmietanowy z kolendrą (7 szt. 150g)

Deska Smakosza

55 zł

kulki serowe 4 szt. / kulki kaszankowe 2 szt. / frytki z batatów 150g / swojskie wędliny 40g / hummus 150g / sałatka / sos tatarski / sos bbq / sos śmietanowy z kolendrą

Deska Polskich Serów

45 zł

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

Hummus Domowy *Vegan*

28 zł

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

ZUPY

Żurek z Podgrzybkami 300ml

29 zł

biała kielbasa / boczek / podgrzybki / jajko

Zupa Rybna 300ml

35 zł

łosoś/dorsz/pomidor/chilli/imbir/włoszczyzna

Dodatek: Koszyk pieczywa 8 zł

PIEROGI

Pierogi Domowe z Dorszem

39 zł

pierogi 300g / sos maślano – koperkowy

Pierogi Domowe z Mięsem

39 zł

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

DANIA JARSKIE

Kaszotto z Kurkami 400g *Vegan*

42 zł

fasolka szparagowa / prażone orzechy włoskie / marchew

Potrąwka z Boczniaków 350g *Vegan*

42 zł

ciecierzyca / sos pomidorowy / seler naciowy / pieczone ziemniaki

Camembert Panierowany *Vegetarian*

44 zł

camembert 130g / pieczone ziemniaki / sałatka / żurawina

Napiwki nie są wliczone w cenę. Nasz zespół będzie wdzięczny za docenienie starań.

Przy obsłudze grup od 6 osób doliczamy do rachunku 10% wartości zamówienia.

Gourmand's Nightbar invites you! We serve **items in color** from 12:00 to 02:00!

...if they don't run out....

(All other meals on this page are served from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.)

SALAD

Chicken Salad

43 zł

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

APPETIZERS

Herring Sandwich 'Fischbrötchen'

herring 120g / onion / pickled cucumber / lettuce / tartar
sauce / baguette

25 zł

Traditional Polish Homemade Pork Lard

pork lard 150g / sour pickle / bread

28 zł

Crispy Gourmand's Black Pudding Balls

homemade / Kashubian black pudding / bacon / sour
pickle / panko / beet puree with thyme, rosemary and
garlic (4 pcs. 150g)

29 zł

Crispy Cheese Gourmand's Balls

homemade / cheese / jalapeno / bacon / panko / cream
sauce with cilantro
(7 pcs. 150g)

29 zł

Gourmand's Board

cheese balls 4pcs. / black pudding balls 2pcs. / sweet
potatoes fries 150g / cold cuts 40g / hummus 150g /
salad / tartar sauce / bbq sauce / cream sauce with
cilantro

55 zł

Polish Cheese Board

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

45 zł

Homemade Hummus *Vegan*

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

28 zł

SOUPS

Traditional Sour Rye Soup with Sausage 300ml

white sausage / bacon / boletes / egg

29 zł

Fish Soup 300ml

salmon/cod/chilli/ginger/vegetables

35 zł

+Bread basket 8zł

DUMPLINGS 'PIEROGI'

Homemade 'Pierogi' with Cod Fish

pierogi 300g / dill & butter sauce

39 zł

Homemade 'Pierogi' With Meat

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

39 zł

VEGETARIAN DISHES

Pearl Barley & Chanterelle Dish 400g *Vegan*

green beans / roasted walnuts / carrot

42 zł

Oyster Mushrooms Stew 350g *Vegan*

chickpeas / tomato sauce / green celery / roasted potatoes

42 zł

Breaded Camembert 130g *Vegetarian*

roasted potatoes / salad / cranberries

44 zł

Tips are not included. Our staff will be grateful for your appreciation of our effort.
When serving groups of 6 or more, we add 10% of the order value to the bill.

Dania z tej strony serwujemy od godziny 12:00 do 23:00

DANIA GŁÓWNE

Filet z Dorsza Smażony na Maśle dorsz 180g / surówka z kiszonej kapusty / frytki 150g	56 zł	Filet z Sandacza Smażony na Maśle sandacz 180g / surówka z kiszonej kapusty / puree ziemniaczane	62 zł
Krewetki Klasycznie krewetki (16/20) 8 szt. w sosie winno – maślanym / czosnek / chilli / pietruszka / bagietka czosnkowa	54 zł	Żeberka w Sosie Własnym żeberka 350g w sosie własnym / puree ziemniaczane / sałatka	54 zł
Soczysta Pierś z Kurczaka Sous Vide pierś 170g / pieczone ziemniaki / sałatka / sos tatarski	48 zł	De Volaille z Masłem i Pietruszką de volaille 200g / puree ziemniaczane / marchew	53 zł
Schabowy Tradycyjny, w Mleku Leżakowany, na Smalcu Smażony schab 150g / sałatka swojska / puree ziemniaczane	49 zł	Placki z Kaszubskim Gulaszem Wołowym gulasz kaszubski z wołowiny 280g / placki ziemniaczane 160g / śmietana / ogórek kiszony	55 zł
Burger Smakosza bułka / kotlet schabowy 150g / sałata / rzodkiewka / sos tatarski / ogórek kiszony / frytki 150g / ketchup / Dodatki +becon 3zł / +ser 2zł	52 zł	Burger Wołowy bułka / wołowina 150g / sałata / pomidor / cebula czerwona / ogórek marynowany / frytki 150g / sos autorski / Dodatki +3zł becon / +2zł ser / +11zł podwójna wołowina	58 zł
Polędwica Wołowa Sous Vide soczysta polędwica wołowa sous vide 180g / demi glace / pieczone ziemniaki / sałatka	129 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	34 zł
Nuggetsy z Kurczaka w panko nuggetsy 100g / frytki 80g / ketchup	36 zł	Pierogi Domowe – wszystkie rodzaje 200g z Dorszem 30zł / z Mięsem wieprzowo – drobiowym 30zł	30 zł

*dania i porcje przeznaczone 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
---	-------	---	-------

Napiwki nie są wliczone w cenę. Nasz zespół będzie wdzięczny za docenienie starań.
Przy obsłudze grup od 6 osób doliczamy do rachunku 10% wartości zamówienia.

Meals below are served from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.

MAIN COURSES

Cod Fillet Fried on Butter cod 180g / fries 150g / sauerkraut salad	56 zł	Zander Fillet Fried on Butter zander fillet 180g / potato puree / sauerkraut salad	62 zł
Classic Prawns prawns (16/20) with wine&butter sauce 8 pcs. / garlic / chilli / parsley / garlic butter baguette	54 zł	Roasted Ribs in Gravy Sauce ribs 350g with gravy sauce / potato puree / salad	54 zł
Sous Vide Chicken Breast Fillet chicken breast 170g / roasted potatoes / salad / tartar sauce	48 zł	De Volaille with Butter and Parsley de volaille 200g / potato puree / carrot	53 zł
Traditional Breaded Pork Chop, Cured in Milk, Fried on Lard porkchop 150g / yarborough salad / potato puree	49 zł	Hashbrowns with Kashubian Beef Stew beef stew 280g / hashbrowns 160g / sour cream / sour pickle	55 zł
Gourmand's Hamburger with Porkchop bun / porkchop 150g / salad / tartar sauce / radish / sour pickle / fries 150g / ketchup / Extras: +bacon 3zł / +cheese 2zł	52 zł	Beef Burger bun / beef 150g / salad / tomato / red onion / pickled cucumber / fries 150g / original sauce / Extras: +bacon 3zł / +cheese 2zł / +11zł double beef	58 zł
Beef Sirloin Sous Vide sous vide beef sirloin 180g / demi glace / roasted potatoes / salad	129 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	34 zł
Chicken Nuggets with panko coating nuggets 100g / fries 80g / ketchup	36 zł	Home-made Dumplings (Pierogi) – all kinds 200g Cod 30zł / Pork and Poultry 30zł	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
--	-------	---	-------

Tips are not included. Our staff will be grateful for your appreciation of our effort.
When serving groups of 6 or more, we add 10% of the order value to the bill.

NAPOJE

NAPOJE GORĄCE

Kawa czarna / Z mlekiem	150ml	12/13 zł
Espresso	30ml	10 zł
Espresso Doppio	60ml	13 zł
Cappuccino	150ml	14 zł
Caffe Latte Macchiato	250ml	16 zł
Caffe Latte Macchiato waniliowa, karmelowa, amaretto, inne	250ml	18 zł
Irish Coffee kawa, Jameson 40ml, bita śmietana	250ml	29 zł
Herbata czarna, earl grey, zielona, zielona z jaśminem, malina, mięta	300ml	10 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	19 zł
Napar Konopny CBD  VERDESANA Konopia siewna CBD Bez Dodatków	400ml	14 zł
Napar Konopny CBD „Love”  VERDESANA Konopia siewna / róża damasceńska / damiana / cynamon cejloński / piwonia / korzeń lubiczyka	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	300ml	14 zł
Karafka lemoniady	1000ml	42 zł

NATURALNE LEMONIADY „ON LEMON”

Limonka / Rabarbar / Gruszka	330ml	16 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	11 zł
Woda Góraska Natura gazowana / niegazowana	300ml	10 zł
Lipton Ice Tea Brzoskwiniowa	200ml	11 zł
Sok Toma Pomarańczowy / Jabłkowy	200ml	11 zł
Red Bull	250ml	18 zł

DRINKS




HOT BEVERAGES

Black coffee / Coffee with milk	150ml	12/13 zł
Espresso	30ml	10 zł
Espresso Doppio	60ml	13 zł
Cappuccino	150ml	14 zł
Caffe Latte Macchiato	250ml	16 zł
Caffe Latte Macchiato vanilla, caramel, amaretto and other	250ml	18 zł
Irish Coffe coffee, Jameson 40ml, whipped cream	250ml	29 zł
Tea black, earl grey, green, green with jasmine, raspberry, mint	300ml	10 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	19 zł
Hemp Infusion CBD  VERDESANA	400ml	14 zł
Pure Hemp CBD		
Hemp Infusion CBD „Love”  VERDESANA	400ml	16 zł
Hemp CBD / damask rose / damiana / Ceylon cinnamon / peony / lovage root		
Hemp Infusion CBD „Relax”  VERDESANA	400ml	16 zł
Hemp / ashwaganda / passion flower / guayusa St. John's wort / lemon balm / hops / lavender		

COFFEE EXTRAS

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

HOMEMADE LEMONADE

Lemonade homemade - various	300ml	14 zł
Carefe of lemonade	1000ml	42 zł

„ON LEMON” NATURAL POLISH LEMONADES

Lime / Rhubarb / Pear	330ml	16 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	11 zł
7UP / Schweppes Tonic		
Górska Natura mineral water sparkling / still	300ml	10 zł
Lipton Ice Tea peach	200ml	11 zł
Toma juice Orange / Apple	200ml	11 zł
Red Bull	250ml	18 zł

Tips are not included. Our staff will be grateful for your appreciation of our effort.
When serving groups of 6 or more, we add 10% of the order value to the bill.

PIWA/CYDR/APERITIF/WINA

PIWA REGIONALNE BYTÓW / KASZUB

Pils	500ml	19 zł
Jasne Pełne / Ciemne	500ml	21 zł
Pszenciczne / Bursztynowe	500ml	21 zł
APA	500ml	23 zł
IPA Milkshake ananas banan mango marakuja	500ml	25 zł
Kaszub Lager / Kaszub Pszeniczny	500ml	21 zł

Oferta zmienna, prosimy pytać obsługę o dostępne krafty.

CYDR

Cydr Bursztynowy	330ml	16 zł
------------------	-------	-------

PIWO

Żywiec z kija	300/500	12/16 zł
Żywiec Butelka / IPA / Białe	500ml	18 zł
Żywiec Lekkie / Limonż / Oranż	500ml	18 zł
Warka Strong	500ml	18 zł
Warka Radler Cytrynowa	500ml	18 zł
Heineken	500ml	18 zł
Desperados	400ml	16 zł
Piwo Grzane	400ml	21 zł
Przyprawy korzenne / Kordiał imbirowy		

STREFA 0%

Heineken 0%	500ml	18 zł
Żywiec Tropikaż / Żywiec Grejpfruz	500ml	18 zł

ZAKĄSKI I DODATKI (składy znajdują się w przystawkach)

Kanapka ze Śledziem 'Fischbrötchen'		25 zł
Smalec Domowy		28 zł
Chrupiące Kulki Smakosza Mięsne		29 zł
Chrupiące Kulki Smakosza Serowe		29 zł
Deska Smakosza		55 zł
Deska Polskich Serów		45 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- WŁOCHY

Prosecco	Kieliszek	150ml	16 zł
	Karafka	500/1000	49/ 95 zł

WINO DOMU - WŁOCHY

Ciavolich Białe/Czerwone	Kieliszek	150ml	16 zł
	Karafka	500/1000	49/ 95 zł

WINA BIAŁE - WŁOCHY

Giuliana Vicini Flora	750ml	79 zł
Nuty kwiatów, owoców i miodu / pasuje do: pierogów z dorszem, ryby, dań wegańskich, krewetek / Abruzja / Moscato, Passerina, Chardonnay, Cococciola		

Il Favonio Murgia	750ml	88 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

Giuliana Vicini Montepulciano D'Abruzzo	750ml	79 zł
Nuty wiśni, śliwki, lukrecji / pasuje do: wieprzowiny, pierogów z mięsem / Abruzja / Montepulciano D'Abruzzo		

Gattavecchi Vespa750 Special Toscana	750ml	99 zł
Nuty czerwonych owoców, zbalansowana kwasowość, delikatne Taniny / pasuje do: wieprzowiny / Toskania / Sangiovese, Merlot, Canaiolo.		

Okone Pietrasalata Primitivo	750ml	148 zł
Nuty czerwonych owoców, śliwki, czarnej wiśni / pasuje do: wieprzowiny, wołowiny / Puglia / Primitivo		

Grzane Wino Czerwone	300ml	21 zł
Przyprawy Korzenne (dostępne sezonowo)		

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

Napiwki nie są wliczone w cenę. Nasz zespół będzie wdzięczny za docenienie starań.
Przy obsłudze grup od 6 osób doliczamy do rachunku 10% wartości zamówienia.

BEER/CIDER/APERITIF/WINE

LOCAL CRAFT BEER BYTÓW / KASZUB

Pils	500ml	19 zł
Pale / Dark / Wheat / Amber	500ml	21 zł
APA	500ml	23 zł
IPA Milkshake pineapple banana mango passionfruit	500ml	25 zł
Kaszub Lager / Kaszub Wheat	500ml	21 zł

Offer may vary, ask your waiter for more varieties.

LOCAL CIDER

Amber Cider	330ml	16 zł
-------------	-------	-------

BEER

Żywiec on tap	300/500	12/16 zł
Żywiec bottled IPA / White (wheat)	500ml	18 zł
Żywiec Light / Lemon / Orange	500ml	18 zł
Warka Strong	500ml	18 zł
Warka Radler Lemon	500ml	18 zł
Heineken	500ml	18 zł
Desperados	400ml	18 zł
Mulled Beer	400ml	21 zł
Aromatic spices / Ginger syrup		

ALCOHOL FREE BEER - 0%

Heineken 0%	500ml	18 zł
Żywiec „Tropical” / Żywiec „Grapefruit”	500ml	18 zł

BEER EXTRAS (compositions can be found in Appetizers section)

Herring Sandwich 'Fischbrötchen'		25 zł
Traditional Polish Homemade Pork Lard		28 zł
Crispy Gourmand's Black Pudding Balls		29 zł
Crispy Cheese Gourmand's Balls		29 zł
Gourmand's Board		55 zł
Polish Cheese Board		45 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 - ITALY

Prosecco	Glass 150ml	16 zł
	Carafe 500/1000	49/ 95 zł

HOUSE WINE - ITALY

Ciavolich Bianco / Rosso	Glass 150ml	16 zł
	Carafe 500/1000	49/ 95 zł

WHITE WINE - ITALY

Giuliana Vicini Flora	750ml	79 zł
Notes of flowers, fruit and honey / goes well with: cod dumplings, fish, vegan dishes, shrimps/ Abruzzo / Moscato, Passerina, Chardonnay, Cococciola		

Il Favonio Murgia	750ml	88 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

Giuliana Vicini Montepulciano D'Abruzzo	750ml	79 zł
Nuty wiśni, śliwki, lukrecji / pasuje do: wieprzowiny, pierogów z mięsem / Abruzja / Montepulciano D'Abruzzo		

Gattavecchi Vespa750 Special Toscana	750ml	99 zł
Notes of red fruits, balanced acidity, delicate Tannins / goes well with: pork / Tuscany / Sangiovese, Merlot, Canaiolo.		

Okone Pietrasalata Primitivo	750ml	148 zł
Notes of red fruit, plum, black cherry / goes well with: pork, beef / Puglia / Primitivo		

MULLED WINE

Red Mulled Wine	300ml	21 zł
aromatic spices (usually available in winter)		

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

Tips are not included. Our staff will be grateful for your appreciation of our effort.
When serving groups of 6 or more, we add 10% of the order value to the bill.

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 AUTORSKIE

Ogórkowy Koreczek /orzeźwiający/	200ml	34 zł
40ml Gin, 20ml Soplca Pigwowa, ogórki świeże, Tonic, sweet, sour		
Molo /słodko-kwaśny/	160ml	34 zł
40 ml Wyborowa, 20ml Soplca Wiśniowa, arbuz, sour, białko		
Morze Bałtyckie /słodki-orzeźwiający/	160ml	32 zł
40 ml Tequilla, 20ml Bols Blue, sok ananasowy, jabłkowy, sweet, sour		
Czas na Herbatę /słodko-kwaśny/	180ml	34 zł
40 ml Dark Rum, Earl Gray sweet, sok jabłkowy, limonka		
Polski Las /owocowo-wytrawny/	200ml	36 zł
40ml Jägermeister, 20ml Soplca Malinowa, angostura, sour		

KOKTAJLE KLASYCZNE

Malinowe Daiquiri	140ml	33 zł
40ml White Rum, sweet, limonka, maliny		
Blue Lagoon	150ml	32 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.		

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		
Virgin Molo	200ml	28 zł
Arbuz, sour, sweet, woda gaz.		

Informacje: Przy grupach od 6 osób nie ma możliwości rozdzielenia rachunku. 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 07.07.2023 do odwołania.

GDAŃSKA WYTWÓRNIA HISTORYCZNYCH SMAKÓW

Gduńszczy Sznapps /wódka na orkisz/	25 ml	18 zł
Machandel /pradziadek ginu/	25 ml	26 zł
Kurfursten /elektorówka - ziołowy bitter/	25 ml	26 zł
Goldwasser /złota woda Gdańska /	25 ml	31 zł

DESTYLERNIA KAMIEŃ – LIKIERY PREMIUM

V – One 'Krówka' 19%	25 ml	16 zł
V – One 'Wiśnia' 30%	25 ml	16 zł
Degustacja / po 1 kieliszku z powyższych	6x25ml	121 zł

DESKI SHOTÓW

Fiesta	6x40ml	44 zł
80ml Tequilla, 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	40ml	10 zł
/ Malinowa / Cytrynowa		
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
Tequila El Jimador	40ml	22 zł

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

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.

Napiwki nie są wliczone w cenę. Nasz zespół będzie wdzięczny za docenienie starań.
Przy obsłudze grup od 6 osób doliczamy do rachunku 10% wartości zamówienia.



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 Soplica Lemon, 100ml Prosecco, sweet, lemon, gas water

SIGNATURE COCKTAILS

Cucumber Cork /refreshing/ 200ml 34 zł
40ml Gin, 20ml Soplica Quince, fresh cucumbers, Tonic, sweet, sour

Pier /sweet and sour/ 160ml 34 zł
40ml Wyborowa, 20ml Soplica Cherry, watermelon, sour, albumen

Baltic Sea /sweet-refreshing/ 160ml 32 zł
40ml Tequilla, 20ml Bols Blue, pineapple juice, apple juice, sweet, sour

Time for Tea /sweet-sour/ 180ml 34 zł
40ml Dark Rum, Earl Gray sweet, apple juice, lime

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

CLASSIC COCKTAILS

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

Blue Lagoon 150ml 32 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

NON-ALCOHOLIC MOCKTAILS

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

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

Virgin Molo 200ml 28 zł
Watermelon, sour, sweet, gas water.

Info: We can't split your check if you are a group over 6 people. 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 07.07.2023 until further notice.

GDANSK HISTORIC FLAVOR FACTORY

Gduńszczy Sznapps /vodka on spelt/ 25 ml 18 zł

Machandel /great-grandfather of gin/ 25 ml 26 zł

Kurfursten /herbal bitter/ 25 ml 26 zł

Goldwasser /golden water of Gdansk/ 25 ml 31 zł

KAMIEŃ DISTILLERY – PREMIUM LIQUEURS

V – One 'Fudge' 19% 25 ml 16 zł

V – One 'Cherry' 30% 25 ml 16 zł

Tasting / 1 glass each of the above 6x25 ml 121 zł

SHOT BOARDS

Fiesta 6x40ml 44 zł
80ml Tequilla, 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

Soplica Cherry / Quince / Raspberry 40ml 10 zł

/ Lemon Tincture

Gin Gordon's 40ml 16 zł

Gin Bombay Sapphire 40ml 25 zł

Jameson Irish Whiskey 40ml 22 zł

Jack Daniel's 40ml 22 zł

Gleffidich 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

Tequila El Jimador 40ml 22 zł

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

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.

Tips are not included. Our staff will be grateful for your appreciation of our effort.
When serving groups of 6 or more, we add 10% of the order value to the bill.