



Witamy serdecznie w naszej Restauracji.

Pragniemy zabrać Państwa w podróż po smakach naszej kuchni.

Jest ona połączeniem najlepszych składników, przypraw i technik kulinarnych.

Sami wędzimy dla Państwa ryby i wyszukujemy najlepsze składniki do naszych dań.

**Michał Kamiński**  
**Szef Kuchni**

Welcome to our restaurant.

We would like to take you on a journey through the flavors of our kitchen.

It is a combination of the best ingredients, spices and culinary techniques. We smoke for your fish and find the best ingredients for our dishes.

**Michał Kamiński**  
**Szef Kuchni**

**Wykaz alergenów dostępny jest u kelnera/ list of allergens available at the waiter**

## **Szef Kuchni poleca**

Dania skomponowane z produktów, które dostarczają nam lokalni producenci.

Sami przetwarzamy je w naszej wędzarni oraz maszynie lodowej.

Składniki są starannie dobrane, a same dania pieczołowicie przygotowane.

### **Wędzenie:**

Wędzenie należy do najstarszych, praktykowanych od wielu tysięcy lat sposobów utrwalania żywności.

Do wędzenia używamy drewna drzew liściastych, zwłaszcza bukowego, dębowego i olchowego.

Nasze wyroby w trakcie procesu wędzenia nabierają charakterystycznego smaku i zapachu.

**Mięsa** przed wędzeniem są długo marynowane w naturalnych przyprawach, później są wędzone w niskiej temperaturze, co sprawia, że nabierają idealnego smaku.

**Ryby** dowożą nam zaprzyjaźnieni rybacy z pobliskich miejsc.

Przed wędzeniem ryby są tylko zasalane, a smaku i aromatu nabierają

podczas wędzenia w odpowiednio dobranym drzewie.

### **Wyrabianie lodów rzemieślniczych:**

Proces tworzenia lodów rzemieślniczych jest długotrwały i wymaga starannie dobranych składników wysokiej jakości.

W naszej karcie znajdą Państwo desery z lodami rzemieślniczymi naszej/własnej produkcji.

**Dla grup powyżej 8 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku**

---

### **Chef recommends**

Dishes composed of products that local producers provide us with.

We process them ourselves in our smokehouse and ice machine.

The ingredients are carefully selected and the dishes are carefully prepared.

### **Smoking:**

Smoking is one of the oldest methods of preserving food that have been practiced for many thousands of years.

For the smoking we use deciduous wood, especially beech wood, oak and alder wood.

Our products during the smoking process acquire a characteristic taste and smell.

**Meat** before smoking is marinated in natural spices, later they are smoked at low temperature, which makes them get the perfect taste.

**Fish** are brought to us by friendly fishermen from nearby places.

Before smoking, the fish are only salted, and the taste and aroma take on during smoking in a properly selected tree.

### **Production of craft ice cream:**

The process of creating craft ice cream is long-lasting and requires carefully selected high-quality ingredients.

In our menu you will find desserts with craft ice cream our / own production.

**For groups over 8 people, we add a waiter service - 10% of the bill value**

## PRZEKĄSKI/ APPETIZERS

<b>KOMPOZYCJA SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH 250 G</b> CHOICE OF YELLOW AND BLUE CHEESE	<b>20 PLN</b>
<b>TATAR ZE ŚLEDZIA MARYNOWANEGO W OLIWIE TYMIANKOWEJ, Z JABŁKIEM, KISZONĄ RZODZKIEWKĄ, KISZONYM POMIDORKIEM KOKTAJLOWYM, CEBULĄ DYMKĄ Z KRUSZONKĄ RAZOWĄ 80G</b> TARTARE WITH HERRING MARINATED IN THYME OIL, APPLE, PICKLED RADISH, PICKLED CHERRY TOMATO, ONION WITH CRUMBLE	<b>23 PLN</b>
<b>PSTRĄG WĘDZONY W DYMIE DĘBOWYM PODANY NA TWAROŻKU CHRZANOWYM W MAŚLANEJ BUŁCE 80 G</b> SMOKED TROUT IN OAK SMOKE SERVED ON HORSERADISH COTTAGE CHESSE WITH BUTTER BREAD	<b>25 PLN</b>
<b>WĘDZONY ROSTBEF NA KRUCHEJ CUKINII Z POMIDORAMI, Z KREMOWYM WINEGRETEM MUSZATARDOWYM, CIASTKO FRANCUSKIE 160 G</b> SMOKED ROAST BEEF ON CRISPY COURGETTE, TOMATO, CREAMY VINAIGRETTE, FRENCH CAKE	<b>26 PLN</b>
<b>SAŁATKA Z WĘDZONYM SEREM, PESTKAMI GRANATU, Z SAŁATĄ RZYMSKĄ, SKROPIONA AROMATYCZNYM SOSEM ZIOŁOWYM 140 G</b> SMOKED CHCEESE SALAD, POMEGRANATE, ROMAN LETTUCE SPRINKLED WITH AROMATIC HERBS SAUCE	<b>26 PLN</b>

## PIEROGI/ DUMPLINGS

- PIEROGI Z BOBEM I BOROWIKAMI OKRASZONE CEBULĄ DUSZONĄ  
NA MAŚLE 7 SZT. 25 PLN**  
DUMPLINGS STUFFED WITH BROAD BEAN AND PORCINI MUSHROOMS, TOPPED WITH ONION  
BRAISED IN BUTTER 7 PCS.
- PIEROGI Z JAGODAMI I SERKIEM WANILIOWYM 7 SZT. 25 PLN**  
DUMPLINGS WITH BERRIES AND VANILLA CREAM 7 PCS.

## MAKARONY/ PASTA

- KLUSKI LENIWE Z ZIELONYMI WARZYWAMI, PESTO PIETRUSZKOWYM  
I SEREM BURSZTYN 250 G 25 PLN**  
LAZY DUMPLINGS WITH GREEN VEGETABLES, PARSLEY PESTO AND AMBER CHEESE
- MAKARON PENNE Z BOCZKIEM, PODGRZYBKIEM ORAZ CEBULĄ W SOSIE  
ŚMIETANOWO BAZYLIOWYM 250 G 27 PLN**  
PENNE PASTA WITH BACON, BOLETUS AND ONIONS ON CREAM AND BASIL  
SAUCE
- POLICZKI SANDACZA Z MAKARONEM PAPPARDELLE, CZARNUSZKĄ,  
POMIDOREM KOKTAJLOWYM I OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ 250 G 31 PLN**  
ZANDER – CHEEKS WITH PAPPARDELLE PASTA, NIGELLA, CHERRY TOMATOES  
AND PARSLEY OIL

## ZUPY/ SOUP

**ROSÓŁ DROBIOWY Z SAKIEWKAMI NADZIEWANYMI ŻOŁĄDKAMI GĘSIMI I PIETRUSZKĄ 300 ML 15 PLN**  
CHICKEN BROTH POUCH STUFFED WITH GOOSE AND PARSLEY GIZZARDS

**KREM Z MŁODEGO SZCZAWIU Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI I JAJKIEM POSZETOWYM 250 ML 16 PLN**  
CREAM OF YOUNG SORREL WITH TOASTED POTATO AND POCKET EGG

**SŁODKO KWAŚNA ZUPA RYBNA Z MAKARONEM SOJOWYM 250 ML 17 PLN**  
SWEET – SOUR FISH SOUP WITH SOY PASTA

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSE

**DORSZ FILET PIECZONY W ZIOŁOWEJ OTOCZCE PODANY Z TABBOULEH I SOSEM CYTRYNOWYM 150G 41 PLN**  
COD FILLET BAKED IN HERBAL SERVED WITH TABBOULEH AND LEMON SAUCE

**SANDACZ FILET PODANY Z SOSEM KURKOWYM, TAGLIATELLE WARZYWNYM I PIEROGAMI Z NADZIENIEM ZIEMNIACZANYM 150 G 49 PLN**  
ZANDER FILLET SERVED WITH CHANTERELLE SAUCE, TAGLIATELLE FROM VEGETABLE AND DUMPLINGS WITH POTATO

**SMAŻONA SIELAWA Z MASŁEM SZALWIOWO – CYTRUSOWYM, POMIDOROWĄ SAŁATKĄ I ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI 150 G 39 PLN**  
FRIED VENDACE WITH SAGE- CITRUS BUTTER, TOMATO SALAD AND TOASTED POTATO

**FISH AND CHIPS Z BIAŁEJ RYBY I CHRUPIĄCĄ SAŁATĄ 250 G 35 PLN**  
FISH AND CHIPS FROM WHITE FISH AND CRISPY LETTUCE

<b>PIECZONA PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z PESTO Z LIŚCI RZODKIEWKI, GRILLOWANĄ RODZKIEWKĄ SERWOWANĄ Z KREMOWYM RYŻEM 160 G</b> ROASTED CORN CHICKEN BREAST WITH PESTO FROM LEAF'S RADISH, GRILLED RADISH SERVED WITH CREAMY RICE	<b>37 PLN</b>
<b>KRÓLIK KONFITOWANY PODANY Z KOPYTKAMI GRYCZANYMI ZIELONYM GROSZKIEM, PUREE MARCHEWKOWYM I SOSEM POLSKIM 160 G</b> RABBIT CONFIT SERVED WITH BUCKWEAT DUMPLINGS, GREEN PEAS, CARROT PUREE AND POLISH SAUCE	<b>42 PLN</b>
<b>GRILLOWANA KARKÓWKA MARYNOWANA W ZIOŁACH I CZOSNKU PODANA Z MIXEM SAŁAT Z SOSEM JOGURTOWYM I ZIEMNIACZANYM GOFREM 200G</b> GRILLED PORK MARINATED IN HERBS AND GARLIC, MIX SALAD WITH YOGHURT SAUCE, POTATO WAFFLE	<b>36 PLN</b>
<b>POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA GRILLOWANA PODANA NA PUREE Z KALAFIORA, Z GLAZUROWANĄ OKRĄ, CZARNUSZKĄ I SOSEM SZCZYPIORKOWYM 130G</b> PORK TENDERLOIN GRILLED ON CAULIFLOWER PUREE, GLAZED OKRA, NIGELLA CHIVES SAUCE	<b>44 PLN</b>
<b>BURGER WOŁOWY Z ANGUSA PODANY Z FRYTKAMI STEKOWYMI 170 G</b> BEEF BURGER SERVED WITH STEAK FRIES	<b>39 PLN</b>
<b>ŻEBERKA WOŁOWE PIECZONE Z WARZYWAMI KORZENNYMI I ROZMARYNEM, PODWĘDZANYMI ZIEMNIAKAMI W MUNDURKACH, KAPUSTA KARMELIZOWANA NA MIODZIE 400G</b> BEEF RIBS BAKED WITH ROOT VEGETABLES AND ROSEMARY, SMOKED POTATOES, CARMELIZED CABBAGE ON HONEY	<b>45 PLN</b>

## DESERY/ DESSERT

- CIASTKO Z PŁYNNĄ CZEKOLADĄ PRZEŁAMANE ORZEŻWIAJĄCYM SMAKIEM  
LODÓW AGRESTOWYCH 100 G 19 PLN**  
A LIQUID CHOCOLATE CAKE WITH A REFRESHING TASTE OF GOOSEBERRY ICE CREAM
- PTYŚ Z KRUSZONKĄ Z KREMEM CZEKOLADOWYM POLANY WIŚNIAMI W ŻELU 20 PLN**  
PUFF WITH CRUMBLE, CHOCOLATE CREAM, CHERRIES IN GEL
- SŁOIK PEŁEN ORZEŻWIAJĄCYCH SMAKÓW CZYLI LODY WŁASNEJ PRODUKCJI 19 PLN**  
(MARCHEWKA- CYNAMON – BIAŁA CZEKOLADA, RABARBAR – KOKOS,  
Z KWIATÓW BZU) 100 G  
HOMEMADE CRAFT ICE CREAM (CARROT – CINNAMON – WHITE CHOCOLATE, RHUBARB –  
COCOS, FLOWERS OF BAW)
- NALEŚNIKI CYNAMONOWE Z PUSZYSTYM TWAROŻKIEM I SOSEM 19 PLN**  
CZEKOLADOWYM 2 SZT.  
CINNAMON PANCAKES WITH FLUFFY COTTAGE CHEESE AND CHOCOLATE SAUCE

## KAWA/ COFFEE

KAWA CZARNA/ BLACK COFFEE	9 PLN
KAWA BIAŁA/ WHITE COFFEE	10 PLN
ESPRESSO	9 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO/ DOUBLE ESPRESSO	12 PLN
CAPPUCCINO	11 PLN
CAPPUCINO CON PANNA	13 PLN
LATTE/ MACCHIATO	12 PLN
KAWA MROŻONA/ FRAPPE COFFEE	15 PLN
LATTE Z SYROPEM (ORZECZ/ AMARETTO/ KARMEL) LATTE WITH SYRUP HAZELNUT/ AMARETTO/ CARMEL	14 PLN
BAILEY'S COFFEE	18 PLN
IRISH COFFEE	18 PLN

## HERBATA/ TEA

CEYLON/ EARL GREY/ ZIELONA/ BIAŁA/ MIĘTOWA/ MALINOWA CEYLON EARL GREY/ GREEN/ WHITE/ MINT/ RASBERRY	7 PLN
ROZGRZEWAJĄCA (IMBIR/ GOŹDZIK/ POMARAŃCZ/ CYTRYNA/MIÓD) GINGER/ CLOVES/ ORANGE/ LEMON/ HONEY	13 PLN
Z MALINAMI I GREJFRUTEM/ WITH RASPBERRY & GRAPEFRUIT	13 PLN
Z JABŁKIEM I ŻURAWINĄ/ WITH APPLE & CRANBERRY	13 PLN

## SOKI/ JUICES

SOK POMARAŃCZOWY/ ORANGE JUICE	0.2 L	7 PLN
SOK GREJFRUTOWY/ GRAPEFRUIT JUICE	0.2 L	7 PLN
SOK JABŁKOWY/ APPLE JUICE	0.2 L	7 PLN
SOK Z CZARNEJ PORZECZKI/ BLACKURRANT JUICE	0.2L	7 PLN
SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE: POMARAŃCZA LUB GREJFRUT/ FRESHLY SQUEEZED JUICE: ORANGE OR GRAPEFRUIT	0.2 L	15 PLN



## NAPOJE ORZEŹWIAJĄCE/ REFRESHING DRINKS

KOKTAJL TRUSKAWKOWY 0.2L / STRAWBERRY COCKTAIL 15 PLN

LEMONIADA CYTRYNOWO/ MIĘTOWA 0.2L / LEMON/MINT LEMONADE 10 PLN

### WODA/ WATER

CISOWIANKA NIEGAZOWANA/ GAZOWANA 0.3L 7 PLN  
WATER STILL/ SPARKLING

CISOWIANKA NIEGAZOWANA/ GAZOWANA 0.7L 13 PLN  
WATER STILL/ SPARKLING

### NAPOJE GAZOWANE/ SPARKLING SOFT

PEPSI 0.2 L 7 PLN

PEPSI LIGHT 0.2L 7 PLN

MIRINDA 0.2 L 7 PLN

7 UP 0.2 L 7 PLN

SCHWEPPE TONIC 0.2 L 7 PLN

BLACK / ENERGY DRINK 0.2 L 10 PLN

### PIWO/ BEER

#### PIWA REGIONALNE:

ŻYWE (NIEPASTERYZOWANE, STYL: LAGER) 0.5 L 12 PLN

ZŁOTE LWY (JASNE PEŁNE, STYL: LAGER) 0.5 L 12 PLN

PSZENICZNIK (PSZENICZNE, NATURALNIE MĘTNE) 0.5 L 12 PLN

KOŹLAK (CIEMNE, RUBINOWE, STYL: BOCK) 0.5 L 12 PLN

SPECJAL (JASNE PEŁNE, STYL: LAGER) 0.5 L 10 PLN

ŻYWIEC 0.5L 10 PLN

PAULANER 0.5 L 14 PLN

HEINEKEN BEZ ALKOHOŁOWY/ ALCOHOL FREE 0.5 L 10 PLN

## DRINKI/ DRINKS

<b>CAIPIROSKA</b> WÓDKA/ SOK Z LIMONKI/ CUKIER TRZCINOWY VODKA/ LIME/ CANE SUGAR	<b>15 PLN</b>
<b>MARGARITA</b> TEQUILA/ TRIPLE SEC/ SOK Z LIMONKI/ SÓL TEQUILA/ TRIPLE SEC/ LIME/ SALT	<b>20 PLN</b>
<b>MARGARITA BLUE</b> TEQUILA/ BOLS BLUE/ SOK Z LIMONKI/ SÓL TEQUILA/ BOLS BLUE/ LIME/ SALT	<b>20 PLN</b>
<b>TEQUILA SUNRISE</b> TEQUILA/ SOK POMARAŃCZOWY/ GRENADINA TEQUILA/ ORANGE JUICE GRENADINA	<b>20 PLN</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b> CAMPARI/ SOK POMARAŃCZOWY CAMPARI/ ORANGE JUICE	<b>17 PLN</b>
<b>MOJITO</b> RUM/ LIMONKA/ TRZCINOWY CUKIER/ MIĘTA/ WODA GAZOWANA RUM/ LIME/ CANE SUGAR/ MINT/ SPARKLING WATER	<b>20 PLN</b>
<b>MALIBU SUNRISE</b> WÓDKA/ MALIBU/ SOK POMARAŃCZOWY/ GRENADINA VODKA/ MALIBU/ ORANGE JUICE/ GRENADINA	<b>20 PLN</b>
<b>SEX ON THE BEACH</b> WÓDKA/ SOK POMARAŃCZOWY/ SCHNAPPS BRZOSKWINIOWY/ GRENADINA VODKA/ ORANGE JUCIE/ SCHNAPPS PEACH/ GRENADINA	<b>22 PLN</b>
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> WÓDKA/ RUM/ TEQUILA/ GIN/ LIKIER POMARAŃCZOWY/ SOK Z CYTRYNY/ PEPSI VODKA/ RUM/ TEQUILA GIN/ ORANGE LIQUER/ LEMON JUICE/ PEPSI	<b>25 PLN</b>

## APERITIF/ DIGESTIVE

MARTINI BIANCO/ ROSSO/ EXTRA DRY	100 ML	12 PLN
CIN CIN	100 ML	10 PLN
CAMPARI BITTER	40 ML	11 PLN
APEROL	40 ML	12 PLN
JAGERMEISTER	40 ML	12 PLN

## LIKIERY/ LIQUEURS

BAILEY'S	40 ML	13 PLN
SHERIDAN'S	40 ML	12 PLN
GOLDWASSER	40 ML	13 PLN
MALIBU	40 ML	12 PLN
DISARONNO	40 ML	11 PLN
PASSOA	40 ML	10 PLN

## WÓDKA/ VODKA

ROSOLIS (100% POLSKA WÓDKA)	40 ML	12 PLN
STOCK	40 ML	10 PLN
WYBOROWA	40 ML	10 PLN
FINLANDIA	40 ML	12 PLN
ABSOLUT	40 ML	13 PLN
FINLANDIA LIME	40 ML	12 PLN

## WHISKY/ WHISKEY/ BOURBON

BALLANTINE'S	40 ML	13 PLN
BALLANTINE'S 12'	40 ML	17 PLN
CHIVAS REGAL 12'	40 ML	17 PLN
GRANT'S GREEN	40 ML	15 PLN
GRANTS GOLD	40 ML	15 PLN
JACK DANIEL'S	40 ML	15 PLN

<b>JACK DANIEL'S GENTLEMAN</b>	<b>40 ML</b>	<b>17 PLN</b>
<b>JOHNNIE WALKER RED</b>	<b>40 ML</b>	<b>13 PLN</b>
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b>	<b>40 ML</b>	<b>17 PLN</b>
<b>JIM BEAM</b>	<b>40 ML</b>	<b>12 PLN</b>
<b>TULLAMORE DEW</b>	<b>40 ML</b>	<b>13 PLN</b>

## **TEQUILA**

<b>SIERRA SILVER</b>	<b>40 ML</b>	<b>13 PLN/</b>
<b>SIERRA ANTIGUO</b>	<b>40 ML</b>	<b>16 PLN</b>

## **RUM**

<b>BACARDI CARTA BLANCA</b>	<b>40 ML</b>	<b>13 PLN</b>
<b>BACARDI CARTA NEGRA</b>	<b>40 ML</b>	<b>15 PLN</b>

## **GIN**

<b>SEAGRAM'S</b>	<b>40 ML</b>	<b>12 PLN</b>
<b>GORDON'S</b>	<b>40 ML</b>	<b>14 PLN</b>
<b>BRIGHTON'S LONDON DRY</b>	<b>40 ML</b>	<b>12 PLN</b>

## **KONIAK/ COGNAC**

<b>HENNESSY V.S.</b>	<b>40 ML</b>	<b>20 PLN</b>
<b>MARTELL V.S.</b>	<b>40 ML</b>	<b>22 PLN</b>

## **BRANDY**

<b>STOCK 84</b>	<b>40 ML</b>	<b>12 PLN</b>
<b>MOXA 3</b>	<b>40 ML</b>	<b>12 PLN</b>
<b>METAXA 5</b>	<b>40 ML</b>	<b>14 PLN</b>

# DLA DZIECI/ FOR KIDS



**ROSÓŁ DROBIOWY Z MAKARONEM 200 ML** 9 PLN  
**CHICKEN BROTH WITH NOODLES**

**KREMOWA ZUPA Z POMIDORÓW Z MAKARONEM 200 ML** 9 PLN  
**CREAMY TOMATO SOUP WITH NOODLES**

**KOSTECZKI PANIEROWANE Z BIAŁEJ RYBY, ZIEMNIAKI PUREE,  
SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA 100 G** 18 PLN  
**WHITE FISH, PUREE POTATOES, CARROT SALAD WITH APPLE**

**NUGGETSY DROBIOWE Z FRYTKAMI** 17 PLN  
**LUB**  
**PIERŚ Z PIECA Z ZIEMNIAKAMI PUREE, SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA 100 G**  
**CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS OR CHICKEN BREAST FROM THE OVEN WITH PUREE  
POTATOES, CARROT SALAD WITH APPLE**

**NALEŚNIKI CYNAMONOWE Z PUSZYSTYM TWAROŻKIEM I SOSEM  
CZEKOLADOWYM 2 SZT.** 19 PLN  
**CINNAMON PANCAKES WITH FLUFFY COTTAGE CHEESE AND CHOCOLATE  
SAUCE 2 PCS.**

**PIEROGI Z CZEKOLADĄ, JAGODAMI Z DODATKIEM SERKA WANILIOWEGO 4 SZT.** 14 PLN  
**DUMPLINGS WITH CHOCOLATE BERRIES WITH VANILLA CREAM 4 PCS.**

**LODOWE „MAŁE CO NIECO” 90 G** 13 PLN  
**ICE CREAM DESSERT**