

Przystawki / Appetizers

Tatar wołowy	49 zł	Beef Tartare
połowica wołowa / żółtko / opieński marynowane / cebula / ogórek konserwowy / majonez sardelowy / musztarda francuska / chrupiące kapary		beef tenderloin / egg yolk / marinated honey mushrooms / onion / pickled cucumber / anchovy mayonnaise / French mustard / crispy capers
Deska Rajców	96 zł	Rajców's board
nasze wędliny i sery regionalne / marynowane warzywa w zalewie korzennej / chrzan polski / musztarda / masło / chleb żytni		our Regional cold cuts and cheeses / pickled vegetables in spicy sauce / Polish horseradish / mustard / butter / rye bread
Smażony śledź bałtycki w marynacie korzennej	42 zł	Fried Baltic herring in spice marinade
śledź Bałtycki w korzennej marynacie / biedni rycerze (Gdańska chałka maślana) marynowane szalotki / oliwa ziołowa / zioła		Baltic herring in spiced marinade / "poor knights" (Gdańsk buttery challah) / pickled shallots / herb oil / herbs
Kaszanka z dzika	32 zł	Wild boar blood sausage
dzik \ kasza jęczmienna \ kasza gryczana \ jabłko \ biedni rycerze \ prażona cebula \ mikroliście \ musztarda wędzona		wild boar \ barley \ buckwheat \ apple \ poor knights \ roasted onion \ microgreens \ smoked mustard

Zupy / Soups

Rosół na podróż, inaczej tafelbouillon	24 zł	Traveler's broth, also known as tafelbouillon
szponder / kurczak / marchew / domowe kluski / oliwa lubczykowa / pietruszka		beef brisket / chicken / carrot / homemade noodles / lovage oil / parsley
Gdańska zupa rakowa	34 zł	Gdańsk crayfish soup
raki / warzywa korzeniowe / kluski rakowe / ryby bałtyckie / oliwa ziołowa / śmietanka		crayfish / root vegetables / crayfish dumplings / Baltic fish / herbal olive oil / cream
Żur w chlebie	38 zł	Sour rye soup in bread
zakwas żytni / maślanka / wędzonka / biała kiełbasa / jajko / majeranek		rye sourdough / buttermilk / smoked meat / white sausage / egg / marjoram
Zupa dnia	28 zł	Soup of the day
codziennie inna ze świeżych składników z okolic Gdańska		different daily soup made with fresh ingredients from the Gdańsk area



Smaki Gdańska / Flavors of Gdańsk



Zapraszamy Państwa do degustacji dawnych smaków Gdańska, gdzie wspólnie odkrywamy historię i przygotowujemy autentyczne potrawy sprzed 170 lat! Menu współtworzone z Gdańską Organizacją Turystyczną

We invite you to taste the old flavors of Gdańsk, where together we discover history and prepare authentic dishes from 170 years ago! Menu co-created with the Gdańsk Tourist Organization

Smażony śledź bałtycki w marynacie korzennej	42 zł
śledź Bałtycki w korzennej marynacie / biedni rycerze (Gdańska chałka maślana) marynowane szalotki / oliwa ziołowa / zioła	
Rumiana kaczka w sosie kasztanowym	84 zł
pień oraz udko z pieczonej kaczki / kopytka ziemniaczane / kasztany / kapary / sos z pieczonej kaczki / szpinak / oliwa ziołowa	
Pudding z bulki	26 zł
sos waniliowy / migdały / amaretto / cytryna / sorbet	
Zestaw Smaki Gdańska	130 zł
Degustacja zawiera trzy dania z książki kulinarnej „Dzanigrkuchenbuchh” z 1784 roku, serwowane w formie porcji degustacyjnych.	

Fried Baltic herring in spice marinade	
Baltic herring in spiced marinade / "poor knights" (Gdańsk buttery challah) / pickled shallots / herb oil / herbs	
Roasted duck in chestnut sauce	
roasted duck / potato dumplings / chestnuts / capers / roasted duck sauce / spinach herb oil	
Bread pudding	
vanilla sauce / almond / amaretto / lemon / sorbet	
Tastes of Gdańsk set	
The tasting includes three dishes from the culinary book "Dzanigrkuchenbuchh" dated 1784, served as tasting portions.	

Dania główne / Main dishes

Rumiana kaczka w sosie kasztanowym	84 zł	Roasted duck in chestnut sauce
pień oraz udko z pieczonej kaczki / kopytka ziemniaczane / kasztany / kapary / sos z pieczonej kaczki / szpinak / oliwa ziołowa		roasted duck / potato dumplings / chestnuts / capers / roasted duck sauce / spinach herb oil
Policzki wołowe sous-vide	79 zł	Sous-vide beef cheeks
policzki wołowe / puree z wędzonego ziemniaka / śliwka węgierka / czerwone wino / trufła / karmelizowana marchew		beef cheeks / smoked potato puree / Hungarian plum / red wine / truffle / caramelized carrot
Golonka pieczona w piwie	76 zł	Beer roasted pork knuckle
golonka wieprzowa wolna pieczona / puree ziemniaczane / kapusta duszona z śliwką wędzoną / sos mięsny z Porterem Bałtyckim / chrzan polski / zioła		slow-roasted pork knuckle / potato puree / stewed cabbage with smoked plum / meat sauce with Baltic Porter / Polish horseradish / herbs
Żeberka po staropolsku	89 zł	Ribs
Żeberka 800 g / śliwka / miód / aromat dymny / warzywa grillowane / frytki domowe		Ribs 800 g / plum / honey / smoke flavoring / grilled vegetables / home-made fries
Gdański sznyצל cielęcy	76 zł	Gdańsk veal schnitzel
schab cielęcy / ziemniaki konfitowane w ziołach / szczypior / jajko sadzone / sardele / chrzan / salata sezonowa		veal schnitzel / potatoes / chives / fried egg / anchovies / horseradish / seasonal salad
Goląbki wołowo-cielęce	58 zł	Beef and veal cabbage rolls
wołowina / cielęcina / kapusta włoska / ryż / grzyby / sos śmietanowy / ziemniak puree / oliwa ziołowa		beef / veal / savoy cabbage / rice / mushrooms / cream sauce / mashed potatoes / herbal olive oil
Pieczona kapusta	46 zł	Baked cabbage
kapusta włoska / majonez ziołowy / czarna porzeczka / śliwka marynowana / brokul bimi / kasztany		savoy cabbage / herbal mayonnaise / blackcurrant / pickled plum / bimi broccoli / chestnuts
Burger wołowy	64 zł	Beef burger
polka wołowina / placek ziemniaczany / sos chrzanowy / ser mimolette / karmelizowana cebula / chrupiące warzywa / frytki / sosy		Polish beef / potato pancake / horseradish sauce / mimolette cheese / caramelized onion / crispy vegetables / fries / sauces
Łosoś pieczony	68 zł	Baked salmon
łosoś / orzo / burak / soliród / bimi / kawior z Zielenicy / oliwa ziołowa		salmon / orzo / beetroot / samphire / bimi / caviar from Zielenica / herbal olive oil
Połowica wołowa	139 zł	Beef tenderloin
stek z połówicy wołowej / zapiekane ziemniaki z borowikiem / szplik wołowy / sos mięsny z Porterem Bałtycki / szalotka w czerwonym winie / salata rzymska		beef tenderloin steak / baked potatoes with porcini mushrooms / beef marrow / meat sauce with Baltic Porter / shallots in red wine / romaine lettuce

Mączne / Polish dumplings

Pierogi z kaczka	45 zł	Dumplings with duck
kaczka pieczona / modra kapusta / jabłko / żurawina / miód pitny / zioła		roasted duck / red cabbage / apple / cranberries / mead / herbs
Pierogi Ruskie		Russian dumplings
ziemniak / twaróg wędzony / majeranek / cebulka / kwaśna śmietana	39 zł (okrasa z boczkami) + 5 zł / (onion and bacon bits) + 5 PLN	potato / smoked cottage cheese / marjoram / onion / sour cream
Makaron papardelle w sosie ziołowym		Papardelle pasta in herb sauce
papardelle / groszek cukrowy / kukinia / gremolata / pomidor cherry / mikroliście	Z kurczakiem 49 zł / With chicken 49 zł Z łososiem 52 zł / With salmon 52 zł	papardelle / sugar snap peas / zucchini / gremolata / cherry tomato / microgreens



Salata // Salad

Salata z Cezar		Caesar salad
salata rzymska / sos cezaj / szprotka / chrust ziemniaczany / pomidorki cherry / ser bursztyn / grzanki		romaine lettuce / Caesar dressing / sprat / potato crisps / cherry tomatoes / Bursztyn cheese / croutons
Z grillowanym kurczakiem 48 zł / Z grillowanym łososiem 52 zł / With grilled chicken 48 zł / With grilled salmon 52 zł		

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy	31 zł	Chocolate fondant
gorzka czekolada / pomarańcz / lody waniliowe		dark chocolate / orange / vanilla ice cream
Sernik dnia	29 zł	Cheesecake of the day
zapytaj kelnera o dzisiejszy sernik		ask the waiter about today's cheesecake
Deser dnia	28 zł	Dessert of the day
zapytaj kelnera o dzisiejszy deser		ask the waiter about dessert

