

Przystawki / Appetizers

Tatar wołowy podany na drożdżowce	49 zł	Beef tartare on a bun
połędwica 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 chłka maślana) marynowane szalotki / oliwa ziołowa / ziola		Baltic herring in spiced marinade / "poor knights" (Gdańsk buttery challah) / pickled shallots / herb oil / herbs
Kaszanka z dzika	38 zł	Wild boar blood sausage
dzik \ kasza jęczmienna \ kasza gryczana \ jabłko \ biedni rycerze \ prażona cebula \ mikrolisście \ musztarda wędzona		wild boar \ barley \ buckwheat \ apple \ poor knights \ roasted onion \ microgreens \ smoked mustard
Tatar z lososia	48 zł	Salmon tartare
losos \ majonez szczypiorkowy / wasabi / ogórek / cream fraiche / cytryna / oliwa ziołowa / grzanka		salmon / chive mayonnaise / wasabi / cucumber / cream fraiche / lemon / herbal olive oil / toast

Zupy / Soups

Rosół na podróż, inaczej tafelbullion	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 kielbasa / jajko / majeranek		rye sourdough / buttermilk / smoked meat / white sausage / egg / marjoram
Zupa dnia	25 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	Fried Baltic herring in spice marinade
śledź Bałtycki w korzennej marynacie / biedni rycerze (Gdańska chłka maślana) marynowane szalotki / oliwa ziołowa / ziola		Baltic herring in spiced marinade / "poor knights" (Gdańsk buttery challah) / pickled shallots / herb oil / herbs
Rumiana kaczką w sosie kasztanowym	84 zł	Roasted duck in chestnut sauce
pieś 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
Pudding z bułki	26 zł	Bread pudding
sos waniliowy / migdały / amaretto / cytryna / sorbet		vanilla sauce / almond / amaretto / lemon / sorbet
Zestaw Smaki Gdańska	130 zł	Tastes of Gdańsk set
Degustacja zawiera trzy dania z książki kulinarnej „Dzaniņgrkuchenbuchh” z 1784 roku, serwowane w formie porcji degustacyjnych.		The tasting includes three dishes from the culinary book "Dzaniņgrkuchenbuchh" dated 1784, served as tasting portions.

Dania główne / Main dishes



Rumiana kaczką w sosie kasztanowym	84 zł	Roasted duck in chestnut sauce
kaczka pieczona / kluski drożdżowe / kasztany / kapary / sos z pieczonej kaczki / szpinak / oliwa / coulis z modrej kapusty / ziołowa		roasted duck / yeast dumplings / chestnuts / capers / roasted duck sauce / spinach / olive oil / red cabbage coulis / herbs
Klasyczny kotlet mielony	49 zł	Classic minced meat cutlet
mięso cielęco – wołowe / ziemniaki puree / cebula / kapary / buraczki zasmażane		veal and beef / mashed potatoes / onion / meat sauce / fried beetroots
Golonka pieczona w piwie	76 zł	Beer roasted pork knuckle
golonka wieprzowa wolno pieczona / puree ziemniaczane / kapusta duszona z sliwką wędzoną / sos mięsny z Porterem Bałtyckim / chrzan polski / ziola		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 / sałata sezonowa		veal schnitzel / potatoes / chives / fried egg / anchovies / horseradish / seasonal salad
Kalafior	58 zł	Cauliflower
pieczony kalafior / humus z bobu / bób smażony / aioli z czarnym czosnkiem / prażona cebula / oliwa ziołowa		roasted cauliflower / broad bean hummus / fried broad beans / black garlic aioli / roasted onion / herbal olive oil
Burger wołowy	64 zł	Beef burger
polska wołowina / boczek / cheddar / coleslaw z czerwoną kapustą / chrupiące warzywa / majonez kimchi / frytki		polish beef / bacon / cheddar / red cabbage coleslaw / crunchy vegetables / kimchi mayonnaise / fries
Pstrąg z Zielonicy	68 zł	Trout from Zielonica
pstrąg sous vide / edamame / bimi / ziemniaki puree / bisque / grillowana cytryna/ mikrolisście / oliwa ziołowa		sous vide trout / edamame / bimi / mashed potatoes / bisque / grilled lemon / microgreens / herbal olive oil
Fish & chips	56 zł	Fish & chips
smażona ryba / frytki / sos tatarski / groszek tłuczony / grillowana cytryna		fried fish / french fries / tartar sauce / mashed peas / grilled lemon
Półędwica wołowa	139 zł	Beef tenderloin
stek z półędwicy wołowej / zapiekane ziemniaki z borowikiem / szpik wołowy / sos mięsny z Porterem Bałtycki / szalotka w czerwonym winie / sałata 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	48 zł	Dumplings with duck
szarpana kaczka / jus z pieczonej kaczki / zurawina / oliwa ziołowa / kandyzowane jabłko		pulled duck / roasted duck jus / cranberries / herbal olive oil / candied apple
Pierogi Ruskie		Russian dumplings
ziemniak / twaróg wędzony / majeranek/ cebulka / kwaśna śmietana		potato / smoked cottage cheese / marjoram / onion / sour cream
	39 zł	
	(okrasa z boczkiem) + 5 zł / (onion and bacon bits) + 5 PLN	
Pistacjowe tagliatelle		Creamy pistachio pasta
mini buratta / trufla / pistacja / śmietanka / cukinia / mikrolisście		mini buratta / truffle / pistachio / cream / zucchini / microgreens
	39 zł	
	Z kurczakiem + 12 zł / with chicken + 12 zł	



Salaty // Salad

Salata z Cezar		Caesar salad
sałata rzymska / sos cezarski / anchois / boczek / ser bursztyn / grzanka		romaine lettuce / Caesar dressing / anchois / bacon / amber cheese / toast
		z kurczakiem / with chicken 48 zł
		z lososiem / with salmon 52 zł
Salata z kozim serem	47 zł	Salad with goat cheese
regionalny kozł ser / mix sałat/ gruszką / orzech włoski/ burak marynowany / dressing jeżynowy / grzanka		regional goat cheese / mixed salad / pear / walnut / pickled beetroot / blackberry dressing / toast

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy	29 zł	Chocolate fondant
gorzka czekolada / ciasteczka Lotus / lody ciasteczkowe kremem BISCOFF®		dark chocolate / Lotus cookies / cookie ice cream with BISCOFF® cream
Sernik dnia	26 zł	Cheesecake of the day
zapytaj kelnera o dzisiejszy sernik		ask the waitress about today's cheesecake
Deser dnia	26 zł	Dessert of the day
zapytaj kelnera o dzisiejszy deser		ask the waiter about dessert

