

Przystawki / Appetizers

Tatar wołowy	49 zł	Beef tartare
połędwica wołowa / żółtko / cebula / ogórek / majonez tuscyjkowy / musztarda francuska / chrupiące kapary / chleb		beef tenderloin / egg yolk / onion / cucumber / lovage majonnaise / French mustard / crispy capers / bread
Deska Rajców	96 zł	Rajcow'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	38 zł	Wild boar blood sausage
dzik / kasza jęczmienna / kasza gryczana / biedni rycerze / relish ogórkowy / sos mięsny		wild boar / barley / buckwheat / poor knights / cucumber relish / meat sauce



Zupy / Soups



Rosół na podróż, inaczej tafelbouillon	24 zł	Traveler's broth, also known as tafelbouillon
sqponder / kurczak / marchew / domowe kluski / oliwa lubczykowa / pietruszka		beef brisket / chicken / carrot / homemade noodles / lovage oil / parsley
Gdańska zupa rakowa	36 zł	Gdańsk crayfish soup
raki / warzywa korzeniowe / tortellacci z rakami / oliwa ziołowa / smietanka / koper włoski		crayfish / root vegetables / tortellacci with crayfish / herb-infused oil / cream / fennel
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	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

SMAKI GDAŃSKA

TASTES OF GDANSK

Zapraszamy Państwa do degustacji dwunastu 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 chałka maślana) marynowane szalotki / oliwa ziołowa / zioła		Baltic herring in spiced marinade / "poor knights" (Gdańsk buttery challah) / pickled shallots / herb oil / herbs
Rumiana kaczka w sosie kasztanowym	84 zł	Roasted duck in chestnut sauce
pierś 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 „Dzianigrkuchenbuchh" z 1784 roku, serwowane w formie porcji degustacyjnych.		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	86 zł	Roasted duck in chestnut sauce
kaczka pieczona / kluski drożdżowe / kasztany / kapary / sos z pieczonej kaczki / szpinak / oliwa / coulis z modrej kapusty / zioława		roasted duck / yeast dumplings / chestnuts / capers / roasted duck sauce / spinach / olive oil / red cabbage coulis / herbs
Pyzy z policzkiem wołowym	54 zł	Potato dumplings with beef cheeks
policzki wołowe / ziemniak / sos mięsny / burzlwa wiorna / brokuł bimi / prażona cebula / piklowana cebula / oliwa lubczykowa / mikroliście		beef cheeks / potato / meat jus / sweegrass / bimi broccoli / roasted onion / pickled onion / lovage oil / micro-leaves
Golonka pieczona w piwie	78 zł	Beer roasted pork knuckle
golonka wieprzowa wolno 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	Polish-style 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 sznycel 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	68 zł	Beef burger
polska wołowina / boczek / cheddar / wędzony majonez / konfitura z czerwonej cebuli / krążki cebulowe / sałata / frytki		polish beef / bacon / cheddar / smoked mayonnaise / red onion jam / onion rings / lettuce / fries
Klasyczny kotlet mielony	49 zł	Salisbury steak
mięso cielęce – wołowe / ziemniaki puree / cebula / sos mięsny / buraczki zasmażane		veal and beef / mashed potatoes / onion / meat gravy / fried beetroots
Smażona wątroba cielęca	58 zł	Fried veal liver
ziemniak puree / piklowana gorczyca / karmelizowana cebula z jabłkiem / sos mięsny / piwo Lager		mashed potatoes / pickled mustard seeds / caramelized onion with apple / meat gravy / lager beer
Sandacz	68 zł	Zander
sandacz smażony / maślanka / wywar z raków / puree ziemniaczane / brokuł bimi / oliwa ziołowa		fried zander / buttermilk / crayfish stock / potato purée / bimi broccoli / herb 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
Polędwica wołowa	139 zł	Beef tenderloin
polędwica wołowa / ziemniak hasselback / masło truflowe / brokuł bimi / demi glace / pieprz zielony / śmietanka		beef tenderloin / hasselback potato / truffle butter / bimi broccoli / demi glace / green pepper / cream

Mączne / Polish dumplings



Pierogi z kaczką	49 zł	Dumplings with duck
szarpana kaczka / jus z pieczonej kaczki / żurawina / oliwa ziołowa / kandyzowane rajskie jabłko		pulled duck / roasted duck jus / cranberries / herbal olive oil / candied paradise apple
Pierogi Ruskie	39 zł	Russian dumplings
ziemniak / twaróg wędzony / majeranek/ cebulka / kwaśna śmietana		potato / smoked cottage cheese / marjoram / onion / sour cream
(skrasa z boczkiem) + 5 zł / (onion and bacon bits) + 5 PLN		
Tagliatelle pomidorowe z kurczakiem	49 zł	Tomato tagliatelle with chicken
kurczak / suszony pomidor / śmietanka/ szpinak baby / konfitowane pomidory cherry / parmezan		chicken / dried tomato / cream / baby spinach / confit cherry tomatoes / Parmesan
Gnocchi dyniowe	52 zł	Pumpkin gnocchi
gnocchi dyniowe / ricotta / dynia marynowana / szpinak / boczniak / chips z jarmużu / palone masło		pumpkin gnocchi / ricotta / marinated pumpkin / spinach / oyster mushroom / kale chips / brown butter



Sałaty // Salad

Sałata Cezar	48 zł	Caesar salad
sałata rzymska / sos cezar / kurczak sous-vide / anchois / ser bursztyn / chips z boczku / grzanka		romaine lettuce / Caesar dressing / sous-vide chicken / anchovies / Bursztyn cheese / bacon chips / crouton
Sałata z grillowanym serem halloumi	48 zł	Salad with grilled Halloumi cheese
halloumi / mix sałat / gruszka w tymiance / orzech włoski / dressing z wiśni / piklowana dynia / burak pieczony		halloumi / mixed greens / thyme-infused pear / walnut / cherry dressing / pickled pumpkin / roasted beetroot

Desery / Desserts



Fondant czekoladowy	32 zł	Chocolate fondant
gorzka czekolada / wiśnia / ziemia czekoladowa / lody waniliowe		dark chocolate / cherry / chocolate soil / vanilla ice cream
Sernik dnia	26 zł	Cheesecake of the day
zapytaj kelnera o dzisiejszy sernik		ask the waiter about today's cheesecake
Deser dnia	26 zł	Dessert of the day
zapytaj kelnera o dzisiejszy deser		ask the waiter about dessert
Pudding z bułki	26 zł	Bread pudding
sos waniliowy / migdały / amaretto / cytryna / sorbet		vanilla sauce / almond / amaretto / lemon / sorbet