

MENU



87-100 Toruń, ul. Podmurna 28
tel. 56 62 11 249, kom. 600 989 000
biuro@gesiaszyja.torun.pl
www.gesiaszyja.torun.pl

ZAPRASZAMY:

OD PONIEDZIAŁKU DO ŚRODY	OD 12.00 DO 22.00
W CZWARTKI	OD 12.00 DO 23.00
W PIĄTKI I SOBOTY	OD 12.00 DO 24.00
W NIEDZIELE	OD 12.00 DO 22.00



KARCZMA GĘSIA SZYJA TO NIEPOWTARZALNE MIEJSCE, W SAMYM CENTRUM TORUNIA, KTÓREGO NIE SPOSÓB POMINĄĆ PRZY OKAZJI WIZYTY W GRODZIE KOPERNIKA.

NA TORUŃSKIM RYNKU GASTRONOMICZNYM JESTEŚMY OD 2004 ROKU. NASZA KUCHNIA JEST BARDZO CENIONA I CHĘTNIE ODWIEDZANA PRZEZ PRZEDSTAWICIELI KULTURY, SZTUKI I BIZNESU. WIELU Z NICH ZOSTAŁO UWIECZNIONYCH NA FOTOGRAFIACH, KTÓRE TWORZĄ DZISIAJ POKAŻNĄ GALERIĘ, ZNAJDUJĄCĄ SIĘ WZDŁUŻ SCHODÓW PROWADZĄCYCH DO RESTAURACJI.

PRZYGOTOWYWANIE WYKWINTNYCH TRADYCYJNYCH POLSKICH POTRAW NA OCZACH KLIENTA (LIVE COOKING) JEST SPECJALNOŚCIĄ NASZEJ KUCHNI, CO UKAZUJEMY JAKO NIEWĄTPLIWĄ ZALETĘ MIEJSCA, W KTÓRYM SIĘ ZNAJDUJEMY. WARTO PODKREŚLIĆ, ŻE KORZYSTAMY Z PRAWDZIWEGO WĘGLOWEGO GRILLA. W BOGATYM MENU ZNAJDZIECIE PAŃSTWO POTRAWY INSPIROWANE TRADYCYJNĄ POLSKĄ KUCHNIĄ, WZBOGACONE PRZEZ NASZYCH MISTRZÓW KUCHNI O SZCZYPTE NOWOCZESNOŚCI I ŚWIATOWOŚCI. WSPANIAŁY AROMAT PRZYGOTOWYWANYCH POTRAW ORAZ NIEPOWTARZALNY WYSTRÓJ KARCZMY WPROWADZI PAŃSTWA W DOSKONAŁY NASTRÓJ PODCZAS OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIONE POTRAWY.

ŻYCZYMY SMACZNEGO

WŁAŚCICIELE I PRACOWNICY

KARCZMY GĘSIA SZYJA



—◆◆—
SZEFEK KUCHNI
DOPŁACA

ZESTAW MIESIĄCA

ŻUREK

(kielbasa biała, kielbasa śląska, boczek wędzony, ziemniaki, jajko) poj. 250 ml

+

KACZE NOGI Z ZIEMNIAKAMI SMAŻONYMI
Z ZIOŁAMI I MODRĄ KAPUSTĄ

*(pieczone udka z kaczki - 2 sztuki, ziemniaki smażone z ziołami,
kapusta modra duszona) waga mięsa 260 g*

+

CIASTO SEZONOWE

waga 130 g

WARTOŚĆ: 55,70 ZŁ SZEFEK DOPŁACA: 7,70 ZŁ

TWOJA CENA: **48,00 ZŁ**



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



ZAKĄSKI

NA CIEPŁO:

- 1. ŁOSCYPEK NA BOCZKU** 15,90 ZŁ
(grillowany ser górski - 3szt., boczek wędzony, sos jogurtowy) waga 180 g
- 2. KREWETKI NA OSTRO** 21,90 ZŁ
(smażone krewetki, czosnek, sos śmietanowy, kapary, wino białe, tabasco) waga 150 g

NA ZIMNO:

- 1. TATAR WOŁOWY Z BAGIETKĄ
I MASŁEM CZOSNKOWO-ZIOŁOWYM** 24,90 ZŁ
*(mięso wołowe, cebula, pieczarki kon., ogórek kon., bagietka - 3 kromki,
masło czosnkowo-ziołowe - 15g) waga mięsa 90g*
- 2. PASZTET Z GĘSI** 12,90 ZŁ
(mięso z gęsi, jabłko, cebula, śliwka suszona, sos żurawinowo-chrzanowy) waga 140g
- 3. DESKA WĘDLIN** 15,50 ZŁ
(kielbasa bydgoska, kabanos, kielbasa z babcinej spiżarni, szynka wędzona, salceson) waga 200g
- 4. DESKA SERÓW** 16,90 ZŁ
(sery: rolada ustrzycka, camembert, ser górski, lazur, winogrono, orzechy) waga 200g
- 5. TATAR Z PSTRĄGA WĘDZONEGO
Z BAGIETKĄ I MASŁEM** 21,90 ZŁ
(pstrąg wędzony, cebula czerwona, kapary, oliwa, bagietka - 3 kromki, masło - 15g) waga 100g



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



ZUPY

- | | |
|--|----------|
| 1. ŻUREK | 10,90 ZŁ |
| <i>(kielbasa biała, kielbasa śląska, boczek wędzony, ziemniaki, jajko) poj. 400 ml</i> | |
| 2. KLOPSOWA | 11,50 ZŁ |
| <i>(klopsy wieprzowe - 5 sztuk, ziemniaki, śmietana, koperek) poj. 400 ml</i> | |
| 3. ROSÓŁ Z MAKARONEM | 8,90 ZŁ |
| <i>(mięso z kury, makaron, marchewka, natka pietruszki) poj. 400 ml</i> | |
| 4. BULION CZYSTY | 6,50 ZŁ |
| <i>poj. 200 ml</i> | |
| 5. ZUPA DNIA | |
| <i>(zapytaj kelnerkę o szczegóły) poj. 400 ml</i> | |



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



DANIA Z DROBIU

- 1. CZERWONE BIKINI** 19,90 ZŁ
(grillowany filet z kurczaka, sos serowy, pomidor) waga mięsa 160 g
- 2. ZAWIJASY Z BOCZKIEM** 19,90 ZŁ
(duszone zraziki z piersi kurczaka faszerowane cukinią i papryką, owinięte boczkiem - 2 sztuki, sos serowy) waga zrazików 200 g
- 3. KACZE NOGI** 29,90 ZŁ
(pieczone udka z kaczki - 2 sztuki, kapusta modra duszona) waga mięsa 260 g
- 4. FILET Z PIERSI KURCZAKA** 8,90 ZŁ
(grillowany filet z kurczaka w przyprawach) cena za 100 g

DANIA Z GĘSI

- 1. GĘSI KRZYK** 32,00 ZŁ
(grillowana mielona pierś z gęsi, ser górski, sos czosnkowy) waga mięsa 180 g
- 2. BOROWIKOWY CYC** 45,00 ZŁ
(pieczony filet z piersi gęsi, sos borowikowy) waga mięsa 150 g
- 3. GĘSIA NOGA** 39,00 ZŁ
(pieczone udko z gęsi, kapusta modra duszona) waga mięsa z kością 220 g
- 4. PORĄBANY ŻOŁĄDEK** 23,90 ZŁ
(duszone żołądki z gęsi, suszone grzyby, warzywa) waga gulaszu 300 g
- 5. NIEZŁA SZTUKA** 299,00 ZŁ
*(pieczona gęś w całości nadziewana owocami, na kapuście modrej duszonej, kopytka) waga 3 500 g
Potrawa na specjalne zamówienie. Zapytaj kelnerkę o szczegóły.*



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



BIESIADNA DESKA

DANIE DLA 4 OSÓB - 1 KG MIĘSA!

FILET Z PIERSI KURCZAKA

(grillowany filet z kurczaka w przyprawach) waga 320 g

+

KARKÓWKA WIEPRZOWA

(grillowana karkówka wieprzowa w przyprawach) waga 320 g

+

GĘSI KRZYK

(grillowana mielona pierś z gęsi - 4 sztuki, ser górski, sos czosnkowy) waga 360 g

CENA: 109,00 ZŁ



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



DANIA Z WIEPRZOWINY

- 1. BLONDYNKA I GŁĄB** 11,50 ZŁ
(pieczona golonka wieprzowa bez kości, kapusta kiszona zasmażana) cena za 100 g
- 2. ŚWINKA Z PASJĄ** 19,90 ZŁ
(grillowana karkówka wieprzowa, cukinia, papryka, ogórek kiszony, cebula, sos chrzanowy) waga mięsa 160 g
- 3. ŻEBRA Z METRA** 28,00 ZŁ
(pieczone żebra wieprzowe z kością - paski, sos BBQ) waga mięsa ok. 300 g
- 4. BOROWICZKA** 25,90 ZŁ
(grillowana polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy) waga mięsa 150 g
- 5. PLACEK CYGAŃSKI** 19,90 ZŁ
(placek ziemniaczany, farsz z mięsa mielonego i pomidorów, sos czosnkowy) waga 450 g
- 6. KARKÓWKA WIEPRZOWA** 9,90 ZŁ
(grillowana karkówka wieprzowa w przyprawach) cena za 100 g
- 7. POLĘDWICZKA WIEPRZOWA** 12,90 ZŁ
(grillowana polędwiczka wieprzowa w przyprawach) cena za 100 g



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



DANIA Z DZICZYZNY

- 1. PORĄBANY JELEŃ** 29,90 ZŁ
(duszony gulasz z jelenia, grzyby suszone, cebula, ogórek kiszony) waga gulaszu 350g
- 2. ZAKRĘCONY ROGACZ** 21,90 ZŁ
(duszone zraziki z jelenia faszerowane cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym - 2 sztuki, sos własny) waga zrazików 180g

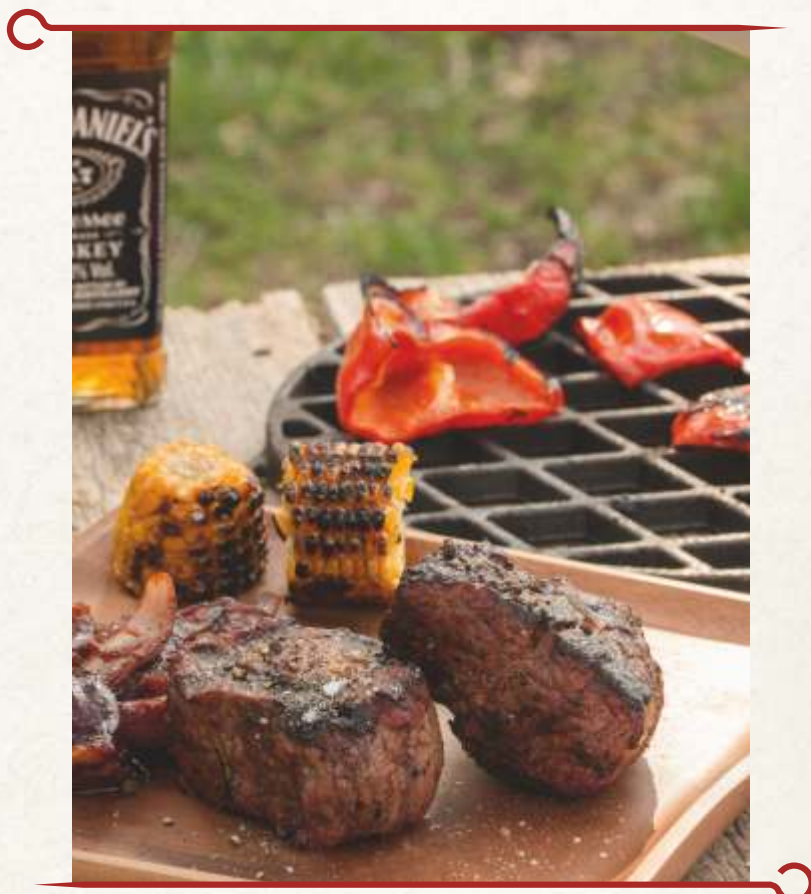
DANIA Z WOŁOWINY

- 1. TOURNEDO STEAK** 49,00 ZŁ
*(grillowany stek z polędwicy wołowej, dodatek z listy) waga mięsa 130 g
Czas oczekiwania na potrawę do 20 minut.*
- 2. RIB EYE STEAK** 69,00 ZŁ
*(grillowany stek wołowy z antrykotu bez kości, dodatek z listy) waga mięsa 220 g
Czas oczekiwania na potrawę do 30 minut.*
- 3. TOP SIRLOIN STEAK** 75,00 ZŁ
*(grillowany stek wołowy z rostbefu bez kości, dodatek z listy) waga mięsa 250 g
Czas oczekiwania na potrawę do 30 minut.*

LISTA DODATKÓW DO STEKÓW:

- SOS BBQ
poj. 100 ml
- MASŁO CZOSNKOWO-ZIOŁOWE
waga 50 g
- MASŁO ROQUEFORT
waga 50 g

NAJLEPIEJ SMAKUJE Z



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

- 1. KREWETKI KRÓLA** 35,00 ZŁ
(smażone krewetki black-tiger, pomidorki koktajlowe, liście szpinaku) waga 160 g
- 2. NORWESKI FIORD** 29,00 ZŁ
(grillowany stek z łososia, sos serowy) waga 150 g



ZAPIEKANKI

- 1. ZAPIEKANKA Z ŁOSOSIEM** 19,90 ZŁ
(kluski półfrancuskie, łosoś smażony, brokuł, sos serowy, migdały) waga 450 g
- 2. ZAPIEKANKA Z KARKÓWKĄ** 16,90 ZŁ
(karkówka, ziemniaki smażone, ogórek kiszony, cebula, sos pieczeniowy, ser) waga 450 g
- 3. ZAPIEKANKA Z KURCZAKIEM** 16,90 ZŁ
(kurczak, ziemniaki smażone, warzywa, sos serowy, ser) waga 450 g



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



ZESTAWY LUNCH

OFERTA DOSTĘPNA W DNI ROBOCZE,
OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZINACH: 12.00 - 16.00

1. ŻUREK LUB ROSÓŁ ŚWINKA Z PASJĄ

poj. zupy 250ml

(grillowana karkówka wieprzowa, cukinia, papryka, ogórek kiszony, cebula, sos chrzanowy, frytki / ryż / ziemniaki gotowane / ziemniaki smażone, surówka) waga mięsa 100 g

2. ŻUREK LUB ROSÓŁ CZERWONE BIKINI

poj. zupy 250ml

(grillowany filet z kurczaka, sos serowy, pomidor, frytki / ryż / ziemniaki gotowane / ziemniaki smażone, surówka) waga mięsa 100 g

3. ŻUREK LUB ROSÓŁ ZAPIEKANKA Z ŁOSOSIEM

poj. zupy 250ml

(kluski półfrancuskie, łosoś smażony, brokuł, sos serowy, migdały) waga 450 g

23,90 ZŁ

menu dzieci

Nie jestem
głodny

6,90



Rosół z makaronem 300 ml



Nie wiem

13,50

Nugetsy drobiowe 130 g *lub* Paluszki rybne 110 g

lub Grillowany filet z piersi kurczaka 120 g

Do powyższych dań głównych dobierz 2 dodatki (100g) do wyboru:

frytki

kulki ziemniaczane

surówka z marchwi

surówka z białej kapusty

puree ziemniaczane

Może być

4,90

Frytki 120 g



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



SALATKI

- | | |
|--|----------|
| 1. SAŁATKA GRECKA
<i>(ser sałatkowy, sałata lodowa, ogórek, pomidor, papryka, cebula, oliwki, sos vinaigrette) waga 300 g</i> | 13,90 ZŁ |
| 2. SAŁATKA Z BURAKA
<i>(burak, rukola, ser sałatkowy, mix prażonych pestek, krem balsamiczny) waga 200 g</i> | 12,90 ZŁ |

SOSY NA CIEPŁO

- | | |
|---|---------|
| 1. SOS SEROWY
<i>poj. 100 ml</i> | 5,50 ZŁ |
| 2. SOS BBQ
<i>poj. 100 ml</i> | 5,50 ZŁ |
| 3. SOS BOROWIKOWY
<i>poj. 100 ml</i> | 5,50 ZŁ |



SOSY NA ZIMNO

- | | |
|--|---------|
| 1. SOS CZOSNKOWY
<i>waga 50g</i> | 3,50 ZŁ |
| 2. SOS ŻURAWINOWO-CHRZANOWY
<i>waga 50g</i> | 3,50 ZŁ |
| 3. SOS CHRZANOWY
<i>waga 50g</i> | 3,50 ZŁ |
| 4. KETCHUP
<i>waga 50g</i> | 3,50 ZŁ |
| 5. MUSZTARDA
<i>waga 50g</i> | 3,50 ZŁ |
| 6. MAJONEZ
<i>waga 50g</i> | 3,50 ZŁ |
| 7. CHRZAN
<i>waga 50g</i> | 3,50 ZŁ |
| 8. ŻURAWINA
<i>waga 50g</i> | 3,50 ZŁ |



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.

DODATKI

- | | |
|--|---------|
| 1. ZESTAW SURÓWEK
<i>waga 150 g</i> | 7,50 ZŁ |
| 2. MIX SAŁAT Z WARZYWAMI
<i>waga 150 g</i> | 7,50 ZŁ |
| 3. KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA
<i>waga 150 g</i> | 7,00 ZŁ |
| 4. KAPUSTA MODRA DUSZONA
<i>waga 150 g</i> | 7,00 ZŁ |
| 5. SZPINAK ZASMAŻANY Z BOCZKIEM
<i>waga 150 g</i> | 7,90 ZŁ |
| 6. FRYTKI JULIENNE
<i>waga 150 g</i> | 6,90 ZŁ |
| 7. ZIEMNIAKI SMAŻONE Z ZIOŁAMI
<i>waga 200 g</i> | 6,90 ZŁ |
| 8. ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
<i>waga 200 g</i> | 5,50 ZŁ |
| 9. KLUSKI ŚLĄSKIE
<i>waga 250 g</i> | 6,50 ZŁ |
| 10. RYŻ NA SYPKO
<i>waga 250 g</i> | 5,00 ZŁ |
| 11. MASŁO
<i>waga 30 g</i> | 2,50 ZŁ |
| 12. MASŁO CZOSNKOWO-ZIOŁOWE
<i>waga 30 g</i> | 3,00 ZŁ |
| 13. SMALEC WIEJSKI
<i>waga 50 g</i> | 3,00 ZŁ |
| 14. PIECZYWO
<i>(ciemne lub jasne) 3 kromki</i> | 2,50 ZŁ |
| 15. BAGIETKA Z GRILLA
<i>3 kromki</i> | 2,50 ZŁ |



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



HERBATY, KAWY

- | | |
|--|----------|
| 1. HERBATA
<i>(czarna, earl grey, zielona, miętowa, porzeczkowa, owoce leśne, cytrynowa, truskawkowa) poj. 200 ml</i> | 5,00 ZŁ |
| 2. KAWA
<i>poj. 200 ml</i> | 6,00 ZŁ |
| 3. KAWA Z MLEKIEM
<i>poj. 200 ml</i> | 7,00 ZŁ |
| 4. ESPRESSO
<i>poj. 100 ml</i> | 6,00 ZŁ |
| 5. KAWA PARZONA
<i>poj. 200 ml</i> | 6,00 ZŁ |
| 6. KAWA PO IRLANDZKU
<i>(kawa, syrop irlandzki, bita śmietana, cynamon) poj. 250 ml</i> | 9,90 ZŁ |
| 7. LODOWE ESPRESSO
<i>(kawa, lody, bita śmietana, posypka czekoladowa) poj. 220 ml</i> | 9,90 ZŁ |
| 8. NESCAFE SHAKE
<i>(zimna kawa, lody - 2 gałki, mleko, bita śmietana, posypka czekoladowa) poj. 300 ml</i> | 12,00 ZŁ |
| 9. FRAPPE
<i>poj. 200 ml</i> | 8,00 ZŁ |
| 10. CAPPUCINO
<i>poj. 200 ml</i> | 6,00 ZŁ |

DESERY

- | | |
|---|----------|
| 1. CIASTO SEZONOWE
<i>waga 130 g</i> | 8,50 ZŁ |
| 2. LODY SMAŻONE
<i>(lody śmietankowe, biszkopt, ciasto naleśnikowe, sos waniliowy) waga 150 g</i> | 12,00 ZŁ |
| 3. LODY
<i>(truskawka, czekolada lub śmietanka) 1 gałka - waga 50 g</i> | 3,50 ZŁ |
| 4. BITA ŚMIETANA
<i>waga 45 g</i> | 3,50 ZŁ |
| 5. DODATKI
<i>(owoce, orzechy, rodzynki, polewa, posypka czekoladowa, posypka owocowa) waga 80 g</i> | 3,00 ZŁ |
| 6. CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ
<i>poj. 245 ml</i> | 9,50 ZŁ |
| 7. CZEKOLADA
<i>poj. 200 ml</i> | 6,00 ZŁ |







W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



NAPOJE

- | | | |
|---|--|---------|
| 1. WODA KROPLA BESKIDU
<i>(gazowana, niegazowana) butelka szklana poj. 330ml</i> | | 5,50 ZŁ |
| 2. WODA KROPLA BESKIDU
<i>(gazowana, niegazowana) butelka poj. 500ml</i> | | 5,50 ZŁ |
| 3. COCA COLA
<i>(classic, zero) butelka szklana poj. 250ml</i> | | 7,00 ZŁ |
| 4. SPRITE
<i>butelka szklana poj. 250ml</i> | | 7,00 ZŁ |
| 5. FANTA
<i>butelka szklana poj. 250ml</i> | | 7,00 ZŁ |
| 6. KINLEY TONIC
<i>butelka szklana poj. 250ml</i> | | 7,00 ZŁ |



- | |  200ml |  300ml |  500ml |  850ml |
|--|---|---|---|---|
| 7. COCA COLA
<i>(classic, cherry, zero)</i> | 4,50 ZŁ | 7,00 ZŁ | 9,50 ZŁ | 14,00 ZŁ |
| 8. FANTA | 4,50 ZŁ | 7,00 ZŁ | 9,50 ZŁ | 14,00 ZŁ |
| 9. SPRITE | 4,50 ZŁ | 7,00 ZŁ | 9,50 ZŁ | 14,00 ZŁ |

- | |  200ml |  300ml |  500ml |  1L |
|--|--|--|--|---|
| 10. KINLEY TONIC | 4,50 ZŁ | 7,00 ZŁ | 9,50 ZŁ | 14,00 ZŁ |
| 11. SOK CAPPY
<i>(pomarańcza, grapefruit, porzeczka, jabłko, pomidor, multiwitamina, ananas, banan)</i> | 4,50 ZŁ | 7,00 ZŁ | 9,50 ZŁ | 14,00 ZŁ |

- | | | |
|--|--|----------|
| 12. FUZETEA
<i>(cytryna, brzoskwinia, zielona herbata) poj. 500ml</i> | | 8,50 ZŁ |
| 13. FUZETEA
<i>(cytryna, brzoskwinia) butelka szklana poj. 250ml</i> | | 6,50 ZŁ |
| 14. ŚWIEŻO WYCISKANY SOK
<i>poj. 100ml</i> | | 6,50 ZŁ |
| 15. BURN
<i>poj. 250ml</i> | | 10,00 ZŁ |
| 16. RED BULL ENERGY DRINK
<i>poj. 250ml</i> | | 10,00 ZŁ |
| 17. RED BULL SUGAR FREE
<i>poj. 250ml</i> | | 10,00 ZŁ |



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.





1875
KSIĄŻĘCE
— Ciemne —
— łagodne —

1875
KSIĄŻĘCE
— Złote —
— Pszeniczne —

1875
KSIĄŻĘCE
— Czerwony —
— Lager —



300 ml



500 ml

1. KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE	8,00 ZŁ	10,00 ZŁ
2. PILSNER URQUELL	9,50 ZŁ	12,00 ZŁ
3. TYSKIE GRONIE	7,50 ZŁ	9,00 ZŁ
4. TYSKIE GRONIE Z MIODEM I GOŹDZIKAMI		11,00 ZŁ

SYROP*(malinowy, imbirowy) poj. 30 ml*

2,00 ZŁ

PIWA BECZKOWE

1. KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE <i>poj. 500 ml</i>		11,00 ZŁ
2. KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER <i>poj. 500 ml</i>		11,00 ZŁ
3. KSIĄŻĘCE IPA <i>poj. 500 ml</i>		11,00 ZŁ
4. KSIĄŻĘCE CHERRY ALE <i>poj. 500 ml</i>		11,00 ZŁ
5. GROLSCH <i>poj. 450 ml</i>		13,00 ZŁ
6. LECH PREMIUM <i>poj. 330 ml</i>		7,50 ZŁ
7. REDD'S ŻURAWINA <i>poj. 400 ml</i>		9,00 ZŁ
8. REDD'S MALINA I GRANAT <i>poj. 400 ml</i>		9,00 ZŁ
9. REDD'S JABŁKO I TRAWA CYTRYNOWA <i>poj. 400 ml</i>		9,00 ZŁ
10. REDD'S MANGO I CYTRYNA <i>poj. 400 ml</i>		9,00 ZŁ
11. REDD'S MARAKUJA I BRZOSKWINIA <i>poj. 400 ml</i>		9,00 ZŁ
12. LECH SHANDY STRAWBERRY MARGARITA <i>poj. 500 ml</i>		9,00 ZŁ
13. LECH SHANDY MOJITO <i>poj. 500 ml</i>		9,00 ZŁ
14. HARDMADE PEACH ICE TEA CRUSH <i>poj. 400 ml</i>		10,00 ZŁ
15. HARDMADE RASPBERRY CRUSH <i>poj. 400 ml</i>		10,00 ZŁ
16. HARDMADE GRAPEFRUIT CRUSH <i>poj. 400 ml</i>		10,00 ZŁ

PIWA BUTELKOWE

**PIWA BEZALKOHOLOWE**

1. LECH FREE <i>poj. 330 ml</i>		7,50 ZŁ
2. LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ <i>poj. 330 ml</i>		7,50 ZŁ
3. LECH FREE (ZAPYTAJ O NOWE SMAKI) <i>poj. 330 ml</i>		7,50 ZŁ

W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



ALKOHOLE

- | | |
|---|----------|
| 1. FINLANDIA VODKA 40%
<i>poj. 40 ml</i> | 7,00 ZŁ |
| 2. FINLANDIA VODKA - SMAKOWA
<i>(lime, grapefruit, mango, cranberry, blackcurrant, coconut, redberry) poj. 40 ml</i> | 7,00 ZŁ |
| 3. FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE
<i>poj. 40 ml</i> | 7,00 ZŁ |
| 4. FINLANDIA BOTANICAL CUCUMBER & MINT
<i>poj. 40 ml</i> | 7,00 ZŁ |
| 5. GREY GOOSE VODKA (SZARA GĘŚ)
<i>poj. 40 ml</i> | 17,00 ZŁ |
| 6. DĘBOWA
<i>poj. 40 ml</i> | 8,00 ZŁ |
| 7. ŻOŁĄDKOWA
<i>(tradycyjjna, miętowa, z figą, czarna wiśnia) poj. 40 ml</i> | 5,50 ZŁ |
| 8. ŻUBRÓWKA
<i>poj. 40 ml</i> | 5,50 ZŁ |
| 9. ŚLIWOWICA
<i>poj. 40 ml</i> | 12,00 ZŁ |
| 10. LUBUSKI GIN
<i>poj. 40 ml</i> | 5,50 ZŁ |
| 11. BEEFEATER LONDON GIN
<i>poj. 40 ml</i> | 10,00 ZŁ |
| 12. MALIBU RUM
<i>poj. 40 ml</i> | 7,00 ZŁ |
| 13. HAVANA RUM AÑEJO 3 AÑOS
<i>poj. 40 ml</i> | 9,00 ZŁ |
| 14. HAVANA RUM AÑEJO 7 AÑOS
<i>poj. 40 ml</i> | 12,00 ZŁ |
| 15. BECHEROVKA
<i>poj. 40 ml</i> | 6,50 ZŁ |
| 16. JÄGERMEISTER
<i>poj. 40 ml</i> | 10,00 ZŁ |
| 17. OUZO
<i>poj. 40 ml</i> | 9,00 ZŁ |
| 18. COINTREAU
<i>poj. 40 ml</i> | 12,00 ZŁ |
| 19. CAMPARI BITTER
<i>poj. 40 ml</i> | 11,00 ZŁ |
| 20. BAILEYS CREAM
<i>poj. 40 ml</i> | 8,00 ZŁ |

W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



ALKOHOLE

21. JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY <i>poj. 40 ml</i>	12,00 ZŁ
22. JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY <i>poj. 40 ml</i>	12,00 ZŁ
23. JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE <i>poj. 40 ml</i>	12,00 ZŁ
24. JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE <i>poj. 40 ml</i>	12,00 ZŁ
25. JACK DANIEL'S TENNESSEE RYE <i>poj. 40 ml</i>	14,00 ZŁ
26. GENTLEMAN JACK <i>poj. 40 ml</i>	15,00 ZŁ
27. JACK DANIEL'S SINGLE BARREL <i>poj. 40 ml</i>	20,00 ZŁ
28. WOODFORD RESERVE <i>poj. 40 ml</i>	18,00 ZŁ
29. BENRIACH HEART OF SPEYSIDE <i>poj. 40 ml</i>	20,00 ZŁ
30. BENRIACH 10 YO <i>poj. 40 ml</i>	20,00 ZŁ
31. BENRIACH CURIOSITAS PEATED 10 YO <i>poj. 40 ml</i>	25,00 ZŁ
32. GLENDRONACH ORIGINAL 12 YO <i>poj. 40 ml</i>	25,00 ZŁ
33. GLENDRONACH ALLARDICE 18 YO <i>poj. 40 ml</i>	59,00 ZŁ
34. GLENDRONACH PARLIAMENT 21 YO	79,00 ZŁ
35. GLENGLOSSAUGH REVIVAL	20,00 ZŁ
36. GLENGLOSSAUGH EVOLUTION	20,00 ZŁ
37. GLENGLOSSAUGH TORFA	25,00 ZŁ



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



ALKOHOLE

- | | |
|--|----------|
| 38. BALLANTINES
<i>poj. 40 ml</i> | 10,00 ZŁ |
| 39. THE FAMOUS GROUSE
<i>poj. 40 ml</i> | 10,00 ZŁ |
| 40. STOCK 84 BRANDY
<i>poj. 40 ml</i> | 9,00 ZŁ |
| 41. HENNESSY V.S.
<i>poj. 40 ml</i> | 25,00 ZŁ |
| 42. TEQUILA EL JIMADOR
<i>(blanco, reposado) poj. 40 ml</i> | 12,00 ZŁ |
| 43. HERRADURA
<i>(plate, reposado) poj. 40 ml</i> | 27,00 ZŁ |
| 44. MARTINI EXTRA DRY
<i>(białe, wytrawne) poj. 100 ml</i> | 9,00 ZŁ |
| 45. MARTINI BIANCO
<i>(białe, słodkie) poj. 100 ml</i> | 9,00 ZŁ |
| 46. MARTINI ROSSO
<i>(czerwone, słodkie) poj. 100 ml</i> | 9,00 ZŁ |
| 47. MARTINI ROSSATO
<i>(różowe, półsłodkie) poj. 100 ml</i> | 9,00 ZŁ |
| 48. CHAMBORD
<i>poj. 40 ml</i> | 14,00 ZŁ |
| 49. DE KUYPER BLUE CURACAO
<i>poj. 40 ml</i> | 7,50 ZŁ |
| 50. GRZANE STAROTORUŃSKIE
<i>poj. 200 ml</i> | 10,00 ZŁ |



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



K A R T A

W I N



WINA BIAŁE

! 100 ml ! 0,75 l

ROPITEAU SAUVIGNON BLANC

10,00 ZŁ 75,00 ZŁ

białe wytrawne (Ropiteau / Francja)



Wino o bladziółym kolorze ze srebrnymi refleksami. Aromaty owoców tropikalnych z nutą mango i ananasa. Polecane do ryb, owoców morza, dań pikantnych i kurczaka.

PRIMAVERA BIANCO

8,00 ZŁ 60,00 ZŁ

białe półsłodkie (Sensi / Włochy)



Zmysłowo gładkie i eleganckie w smaku, z nutą fiołków i żółtych kwiatów. Najlepiej podawać schłodzone. Sugestie: sushi, pikantnie przyprawione ryby

VITORINO BIANCO

6,50 ZŁ 48,75 ZŁ

białe półwytrawne (Botter / Włochy)



Wino o jasnym, słomkowym kolorze i łagodnym smaku. Jest delikatne i dobrze zbalansowane z wyraźnymi nutami owoców tropikalnych.

SANTA LIBERA CATARRATO-PINOT GRIGIO

6,50 ZŁ 48,75 ZŁ

białe półwytrawne (Casa Vinicola Botter / Włochy)



To eleganckie wino, o delikatnie słomkowo żółtym kolorze, świeże, dobrze zbalansowane, bogate w zapachy kwiatowe.

LA DI MOTTE PINOT GRIGIO

13,00 ZŁ 97,50 ZŁ

białe wytrawne (DOC Venezia / Włochy)



Słomkowy kolor. Przyjemny orzeźwiający smak owoców z długim finiszem. Uniwersalne wino na każdą okazję. Szczególnie polecane do białych mięs.

WINA BIAŁE

! 100 ml ! 0,75 l

ERNST LUDWIG RIESLING

10,00 ZŁ 75,00 ZŁ

białe półwytrawne (Ernst Ludwig/Niemcy)



Wino o jasnym, słomkowym kolorze. Czysty, wyrazisty aromat z posmakiem dojrzałych jabłek. Dobrze zbudowane wino z wielkim charakterem. Dobre do ryb i owoców morza.

VINHO VERDE ALIANCA

9,50 ZŁ 71,25 ZŁ

białe półwytrawne (Alianca/Portugalia)



Zielone wino oznacza świeżość i młodość. Nuta tropikalnych owoców. Słomkowo-cytrynowy kolor. W ustach pozostaje orzeźwiająca cytrusowa kwasowość ze słodkim finiszem.

WINA CZERWONE

! 100 ml ! 0,75 l

APPASSIMENTO ROSSO SALENTO

15,00 ZŁ 112,50 ZŁ

czerwone wytrawne (IGT Salento/Włochy)



Bogaty aromat ciemnych jagód z nutami dębu, czekolady i wanilii. Pyszne i owocowe wino z miękkimi taninami i odrobiną słodyczy. Polecane do dziczyzny i dań z grilla.

CACADU RIDGE CAB. SAUVIGNON-SHIRAZ

12,00 ZŁ 90,00 ZŁ

czerwone wytrawne (Mare Magnum/Australia)



Wino o głębokiej fioletowej barwie. Świeże i owocowe aromaty owoców leśnych, czarnej porzeczki z nutą malin i śliwki. Posmak świeżych ziół. Polecane do czerwonego mięsa.

VIÑA POMAL CENTENARIO CRIANZA

13,00 ZŁ 97,50 ZŁ

czerwone wytrawne (Viña Pomal/Hiszpania)



Klasyczne tempranillo. Aromatyczny bukiet ciemnych owoców i lukrecji z nutą wanilii oraz palonej kawy. Miękkie i zrównoważone. Doskonale do czerwonych mięs, wołowiny, dziczyzny, gęsiny.

WINA CZERWONE

! 100 ml ! 0,75 l

PRIMAVERA ROSSO

czerwone półsłodkie (Sensi / Włochy)

8,00 ZŁ 60,00 ZŁ



Przyjemnie gładkie na podniebieniu i eleganckie w smaku, z nutą czerwonych róż i czerwonych jagód. Pasuje do pikantnych potraw. Najlepiej podawać schłodzone.

WINEMAKER'S SELECTION CARMENERE

czerwone wytrawne (Vina Caliterra / Chile)

10,00 ZŁ 75,00 ZŁ



Solidne i zarazem aksamitne taniny zapewniają doskonałą strukturę, która idzie w parze ze świeżością wina. Długie wykończenie.

PRIMITIVO MARCHESI DEL SALENTO

czerwone wytrawne (Castellani / Włochy)

8,00 ZŁ 60,00 ZŁ



Winogrona szczepu primitivo dają intensywny ciemny kolor. Charakteryzuje się niską kwasowością, łagodnymi taninami i przyjemną słodyczą owocu. Nuty przypraw i żurawiny.

VITORINO ROSSO

czerwone półwytrawne (Botter / Włochy)

6,50 ZŁ 48,75 ZŁ



Wino o pięknym rubinowym kolorze. W jego smaku dominuje słodycz ciemnych owoców leśnych.

LEOPARD'S LEAP PINOTAGE SHIRAZ

czerwone wytrawne (Leopard's Leap / RPA)

13,00 ZŁ 97,50 ZŁ



Wspaniała mieszanka aromatów czarnej porzeczki, śliwek i przypraw, zaokrąglonych nutami tostowymi. Podniebienie przynosi również nuty pieprzu, mokki i ciemnych jagód.

WINA CZERWONE

! 100 ml 0,75 l

SANTA LIBERA MERLOT-CABERNET SAUVIGNON 6,50 ZŁ 48,75 ZŁ

czerwone półwytrawne (Casa Vinicola Botter / Włochy)



Przyjemne i lekkie, bazuje na szczepach Merlot i Cabernet Sauvignon. Owocowy aromat z akcentem czarnej porzeczki, owoców leśnych i delikatnej szczypty przypraw korzennych.

WINA RÓŻOWE

! 100 ml 0,75 l

BERINGER CLASSIC ZINFANDEL ROSE

10,00 ZŁ 75,00 ZŁ

różowe wytrawne (Beringer / Kalifornia, USA)



Wino pełne młodości, o aromatycznym zapachu świeżych czerwonych jeżyn, melona i cytrusów, dopełnionych subtelną nutą goździków i gałki muskatołowe.

SZAMPAN & WINA MUSUJĄCE

0,75 l

G.H. MUMM BRUT

300,00 ZŁ

szampan wytrawny (AOC Champagne / Szampania, Francja)



Wybierane najbardziej wartościowe grona spośród 77 odmian; Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier... Mistrz Piwnicy dodaje 20% vol. wina typu reserve aby dopełnić kompozycję.

HENKELL TROCKEN

60,00 ZŁ

wino musujące, białe wytrawne (Henkell&Co. / Niemcy)



Dojrzałe, eleganckie wino o delikatnie, winnym bukicie i wytrawnym smaku. Najbardziej znane niemieckie wino musujące, wiodące w segmencie produktów markowych.

RAFFAELLO

30,00 ZŁ

wino musujące, gazowane, białe słodkie (Henkell&Co. Vinpol / Toruń, Polska)



Subtelnie perląca słodycz. Raffaello idealnie sprawdzi się jako aperitif, a także jako znakomite uzupełnienie ciast i deserów.



GĘŚ W KAPUŚCIE

skład: mięso z gęsi, kapusta kiszona, podgrzybek suszony, śliwka suszona, kminek, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy, sos pomidorowy, sól, pieprz

18,90 ZŁ



KIEŁBASA Z GĘSI

skład: mięso z gęsi, golonka wieprzowa, czosnek, gruszka, majeranek, sól, pieprz

17,90 ZŁ



WĄTRÓBKA Z GĘSI

skład: wątróbka z gęsi, cebula, żurawina, śliwka suszona, kapusta modra, wino czerwone, sos sojowo-grzybowy, ocet, mąka, sól, pieprz

17,90 ZŁ



PASZTET Z GĘSI

skład: mięso z gęsi, cebula, śliwka suszona, czosnek, majeranek, estragon, kminek, papryka słodka, sól, pieprz

17,90 ZŁ



SMALEC Z GĘSINĄ

skład: mięso z gęsi, tłuszcz z gęsi, tłuszcz wieprzowy, cebula, jabłko, majeranek, owoc jałowca, sól, pieprz

17,90 ZŁ



KONFITOWANA GĘŚ SZARPANA W SOSIE BBQ

skład: mięso z gęsi, cebula, czosnek, miód, powidła śliwkowe, ketchup, musztarda, jack daniel's, piwo, coca-cola, sos sojowo-grzybowy, estragon, sól, pieprz

18,90 ZŁ

MENU CATERINGOWE

NA ZIMNO:

1. PIECZEŃ Z KARKÓWKI Z SOSEM TATARSKIM (80G)	8,50 ZŁ
2. SCHAB ZE ŚLIWKĄ (80G)	9,00 ZŁ
3. SCHAB NA OSTRO (80G)	8,50 ZŁ
4. ROLADA Z POLĘDWICY WIEPRZOWEJ Z GRZYBAMI (80G)	9,50 ZŁ
5. ROLADA Z INDYKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI (80G)	8,50 ZŁ
6. ROLADA Z KURCZAKA Z OMLETEM I SZYNKĄ (80G)	8,50 ZŁ
7. GALANTYNA Z KURCZAKA (80G)	8,50 ZŁ
8. PSTRĄG FASZEROWANY (80G)	9,90 ZŁ
9. PSTRĄG W GALARECIE (80G)	9,00 ZŁ
10. ŁOSOŚ W GALARECIE (80G)	13,90 ZŁ
11. JAJKO W SZYNCE (80G)	6,00 ZŁ
12. SZYNKA Z MUSEM CHRZANOWYM (80G)	6,00 ZŁ
13. SZPARAGI W SZYNCE (80G)	6,90 ZŁ
14. DESKA SERÓW (200G)	16,90 ZŁ
15. DESKA WĘDLIN (200G)	15,50 ZŁ
16. SAŁATKA BAWARSKA (150G)	7,50 ZŁ
17. SAŁATKA STAROPOLSKA (150G)	5,50 ZŁ
18. SAŁATKA GYROS (150G)	7,50 ZŁ

NA CIEPŁO:

1. PIECZONE UDKO Z KACZKI (140G)	15,00 ZŁ
2. ZAWIJASY Z KURCZAKA Z SOSEM SEROWYM (180G, 2 SZT.)	18,90 ZŁ
3. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM KURKOWYM (150G)	22,00 ZŁ
4. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM MYŚLIWSKIM (150G)	21,50 ZŁ
5. PIECZEŃ Z INDYKA Z SOSEM PAPRYKOWYM (150G)	17,00 ZŁ
6. PIECZEŃ Z KARKÓWKI Z SOSEM Z ZIEL. PIEPRZU (150G)	17,00 ZŁ
7. KOTLET DE VOLAILLE (180G, 2 SZT.)	19,50 ZŁ
8. ZRAZY WOŁOWE (160G, 2 SZT.)	21,00 ZŁ
9. BOEUF STROGANOW (250G)	16,00 ZŁ
10. ZUPA SEROWO-POROWA (250G)	8,00 ZŁ

PRZEKĄSKI:

1. KORECZKI SEROWE (2 SZT.)	3,00 ZŁ
2. KORECZKI Z WĘDLIN (2 SZT.)	3,00 ZŁ
3. KANAPKI RÓŻNE (1 SZT., DO WYBORU: Z SZYNKĄ, KIEŁBASĄ, KIEŁBASĄ KRAKOWSKĄ, SEREM, SEREM CAMEMBERT, SEREM WĘDZONYM)	2,90 ZŁ
4. POMIDORKI FASZEROWANE SEREM SAŁATKOWYM (8 SZT.)	12,00 ZŁ
5. ŚLIWKA W BOCZKU (4 SZT.)	7,00 ZŁ
6. TORTILLA Z WARZYWAMI I PASTĄ TWAROGOWĄ (80G)	5,00 ZŁ
7. SZASZŁYKI Z BIAŁEJ KIEŁBASY Z SOSEM CZOSNKOWYM (100G)	9,50 ZŁ

Realizacja zamówień do 48 godzin. Zamówienia prosimy składać u obsługi lokalu.
Jednorazowe Półmiski są wliczone w cenę.

O potrawy nie wymienione powyżej pytaj managera - tel. 600 991 883

MOTESHAKERAM

GRAZIE

OBRIGADO

DANKE

TERIMA KASIH

ARIGATO

TAK

MULPUMESC

TESEKKURLER

SHUKRIYA

HVALA

KIITOS

DAKUJEM

DIOLCH

DZIĘKUJEMY

MERCI

SALAMAT

ACHIU

GRACIAS

СПАСИБО

BLAGODARIA

KÖSZÖNÖM

AITÄH

DÌKUJI

TAKK

SAG BOL

EFCCHARISTO

THANK YOU

TACK

AGUIJE