

DRODZY GOŚCIE,

CHĘĆ PODZIELENIA RACHUNKU PROSIMY ZGŁOSIĆ
OBSŁUDZE PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA.

RACHUNKI DZIELIMY PRZY REZERWACJACH
MAKSYMALNIE DO 8 OSÓB.

W PRZYPADKU CHĘCI OTRZYMANIA
FAKTURY VAT PROSIMY O POINFORMOWANIE
OBSŁUGI PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA.

NASZE POTRAWY PRZYGOTOWYWANE SĄ
NA BIEŻĄCO. STANDARDOWY CZAS
OCZEKIWANIA WYNOŚI OKOŁO 30 MINUT
- W PRZYPADKU DUŻEGO OBŁOŻENIA,
CZAS OCZEKIWANIA MOŻE SIĘ WYDŁUŻYĆ.



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



87-100 TORUŃ, UL. PODMURNA 28
TEL. 600 989 000, BIURO@GESIASZYJA.TORUN.PL
WWW.GESIASZYJA.TORUN.PL





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 SZCZYPTĘ 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



—◆◆—

SZEF KUCHNI POLECA

ROSÓŁ Z MAKARONEM

(mięso z kury, makaron, marchewka, natka pietruszki) poj. 250 ml

+

ZAKRĘCONY DZIK Z ZIEMNIAKAMI GOTOWANYMI Z KOPERKIEM I BURACZKAMI

*(duszone zraziki z dzika faszerowane cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym - 2 sztuki,
sos własny, ziemniaki gotowane z koperkiem, buraczki) waga zrazików 180 g*

+

CIASTO SEZONOWE

waga 200 g

DOBRA CENA: **70,00 zł**



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



ZAKĄSKI

NA CIEPŁO:

- 1. ŁOSCYPEK NA BOCZKU** 23,90 zł
(grillowany ser górski - 3szt., boczek wędzony, sos jogurtowy) waga 180 g
- 2. KREWETKI NA OSTRO** 24,50 zł
(smażone krewetki, czosnek, sos śmietanowy, kapary, wino białe, tabasco, masło, bagietka - 3 kromki) waga 140 g
- 3. KURKI W ŚMIETANIE** 21,90 zł
(smażone kurki, cebula, śmietana roślinna, natka pietruszki, sos sojowo-grzybowy, bagietka - 3 kromki) waga 190 g

NA ZIMNO:

- 1. TATAR WOŁOWY** 35,50 zł
(mięso wołowe, cebula, pieczarki kon., ogórek kon., bagietka - 3 kromki, masło czosnkowo-ziołowe - 15 g) waga mięsa 90 g
- 2. PASZTET Z GĘSI** 25,90 zł
(mięso z gęsi, jabłko, cebula, śliwka suszona, sos żurawinowo-chrzanowy, pieczywo ciemne - 2 kromki) waga 140 g
- 3. DESKA WĘDLIN** 31,50 zł
(półgęsek, salceson, szynka wędzona, kabanos, kielbasa bydgoska, kielbasa podsuszana) waga 250 g
- 4. DESKA SERÓW** 35,90 zł
(sery: rolada ustrzycka, camembert, ser górski, lazur, twaróg marynowany, winogrono, orzechy) waga 250 g
- 5. TWARÓG MARYNOWANY** 16,90 zł
(twaróg, papryczki chili, czosnek, szczypior, cebula, olej, majeranek, bagietka - 2 kromki) waga 150 g
- 6. TATAR Z PSTRĄGA WĘDZONEGO** 32,50 zł
(pstrąg wędzony, cebula czerwona, kapary, oliwa, bagietka - 3 kromki, masło - 15 g) waga pstrąga 100 g
- 7. SMALEC** 14,90 zł
(boczek surowy, boczek wędzony, cebula, jabłko, tłuszcz wieprzowy, majeranek, ogórek kiszony, pieczywo ciemne - 2 kromki) waga smalcu 80 g



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



ZUPY

- | | |
|--|-----------------|
| 1. ŻUREK
<i>(kielbasa biała, kielbasa śląska, boczek wędzony, ziemniaki, jajko) poj. 400 ml</i> | 18,90 ZŁ |
| 2. KLOPSOWA
<i>(klopsy wieprzowe - 5 sztuk, ziemniaki, śmietana, koperek) poj. 400 ml</i> | 19,90 ZŁ |
| 3. ROSÓŁ Z MAKARONEM
<i>(mięso z kury, makaron, marchewka, natka pietruszki) poj. 400 ml</i> | 14,90 ZŁ |
| 4. CZERNINA
<i>(mięso z kaczki, kluski ziemniaczane, marchew, gruszka, śliwka suszona, krew) poj. 400 ml</i> | 24,90 ZŁ |
| 5. BULION CZYSTY
<i>poj. 200 ml</i> | 11,00 ZŁ |
| 6. BOROWIKOWA
<i>(borowiki, śmietana, masło, cebula, kluski półfrancuskie) poj. 400 ml</i> | 23,90 ZŁ |
| 7. 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** 32,00 zł
(grillowany filet z kurczaka, sos serowy, pomidor) waga mięsa 160 g
- 2. ZAWIJASY ZE SZPINAKIEM** 30,00 zł
(duszone zraziki z piersi kurczaka faszerowane szpinakiem, serem typu feta i suszonymi pomidorami - 2 sztuki, sos paprykowy) waga zrazików 200 g
- 3. ZIOŁOWA FANTAZJA** 34,90 zł
(grillowany filet z indyka, ser wędzony) waga mięsa 160 g
- 4. KACZE NOGI** 44,90 zł
(pieczone udka z kaczki Barberie - 2 sztuki, kapusta modra duszona) waga mięsa z kością 260 g
- 5. FILET Z PIERSI KURCZAKA** 20,90 zł
(grillowany filet z kurczaka w przyprawach) waga mięsa 160 g

DANIA Z GĘSI

- 1. GĘSI KRZYK** 55,00 zł
(grillowana mielona pierś z gęsi, ser górski, sos czosnkowy) waga mięsa 180 g
- 2. BOROWIKOWY CYC** 79,00 zł
(pieczony filet z piersi gęsi, sos borowikowy) waga mięsa 180 g
- 3. GĘSIA NOGA** 79,00 zł
(pieczone udko z gęsi, kapusta modra duszona) waga mięsa z kością 220 g
- 4. PORĄBANY ŻOŁĄDEK** 39,00 zł
(duszone żołądki z gęsi, suszone grzyby, warzywa) waga gulaszu 300 g
- 5. BURGĘŚ** 55,00 zł
(grillowana mielona pierś z gęsi, boczek wędzony, papryka, cebula, ogórek piklowany, rukola, sos curry, bułka, frytki) waga mięsa 150 g
- 6. NIEZŁA SZTUKA** 449,00 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) waga 360 g

+ SOS CZOSNKOWY & SOS BOROWIKOWY

DOBRA CENA: 199,00 ZŁ



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



DANIA Z WIEPRZOWINY

- 1. BLONDYNKA I GŁĄB** 15,00 zł
(pieczona golonka wieprzowa bez kości, kapusta kiszona zasmażana) cena za 100 g
- 2. ŚWINKA Z PASJĄ** 33,00 zł
(grillowana karkówka wieprzowa, grillowane warzywa sezonowe, sos chrzanowy) waga mięsa 160 g
- 3. ŻEBRA Z METRA** 39,90 zł
(pieczone żebra wieprzowe z kością - paski, sos z zielonego pieprzu) waga mięsa z kością 300 g
- 4. BOROWICZKA** 35,90 zł
(grillowana polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy) waga mięsa 150 g
- 5. PLACEK CYGAŃSKI** 37,50 zł
(placek ziemniaczany, farsz z mięsa mielonego i pomidorów, sos czosnkowy) waga 450 g
- 6. KARKÓWKA WIEPRZOWA** 21,90 zł
(grillowana karkówka wieprzowa w przyprawach) waga mięsa 160 g
- 7. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA** 26,00 zł
(grillowana polędwiczka wieprzowa w przyprawach) waga mięsa 150 g



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



DANIA Z DZICZYZNY

- 1. PORĄBANY JELEŃ** 39,90 zł
(duszony gulasz z jelenia, grzyby suszone, cebula, ogórek kiszony) waga gulaszu 350g
- 2. ZAKRĘCONY DZIK** 39,00 zł
(duszone zraziki z dzika faszerowane cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym - 2 sztuki, sos własny) waga zrazików 180g
- 3. OZORY Z JELENIA** 27,90 zł
(ozory z jelenia, sos chrzanowo-porowy) waga mięsa 160 g

DANIA Z WOŁOWINY

- 1. TOURNEDO STEAK** 75,00 zł
(grillowany stek z polędwicy wołowej, dodatki z listy) waga mięsa surowego 180 g
- 2. RIB EYE STEAK** 85,00 zł
(grillowany stek wołowy z antrykotu bez kości, dodatki z listy) waga mięsa surowego 330 g
- 3. TOMAHAWK STEAK** 139,00 zł
(grillowany stek wołowy z antrykotu z kością, dodatki z listy) waga mięsa surowego z kością 570-630 g

LISTA DODATKÓW DO STEKÓW:

- PARMEZANOWE PESTO
poj. 50 ml
- CHIMICHURRI
poj. 50 ml
- MASŁO CZOSNKOWO-ZIOŁOWE
waga 30 g
- CEBULA MARYNOWANA
waga 50 g

NAJLEPIEJ SMAKUJE Z

JAMESON®



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



DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

- 1. KREWETKI KRÓLA** 49,90 zł
(smażone krewetki black-tiger, emulsja maślana, pietruszka) waga 250 g
- 2. NORWESKI FIORD** 49,00 zł
(grillowany stek z łososia, sos serowy) waga 150 g
- 3. ŻŁOTOGŁOWY PRZYSMAK** 53,90 zł
(grillowana dorada, masło czosnkowe, rozmaryn, pietruszka) waga 270 g



ZAPIEKANKI

- 1. ZAPIEKANKA Z ŁOSOSIEM** 38,90 zł
(kluski półfrancuskie, łosoś smażony, brokuł, sos serowy, migdały) waga 450 g
- 2. ZAPIEKANKA Z KASZANKĄ** 29,90 zł
(kaszanka, ziemniaki smażone, ogórek kiszony, cebula, ser) waga 450 g
- 3. ZAPIEKANKA Z KURCZAKIEM** 29,90 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 POMIDOROWA

ŚWINKA Z PASJĄ

poj. zupy 250ml

(grillowana karkówka wieprzowa, grillowane warzywa sezonowe, sos chrzanowy, frytki / ziemniaki gotowane / ziemniaki smażone, surówka) waga mięsa 100 g

2. ŻUREK LUB POMIDOROWA

CZERWONE BIKINI

poj. zupy 250ml

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

3. ŻUREK LUB POMIDOROWA

ZAPIEKANKA Z KURCZAKIEM

poj. zupy 250ml

(kurczak, ziemniaki smażone, warzywa, sos serowy, ser) waga 450 g

39,90 zł

menu dzieci

Nie jestem
głodny

9,50



Pomidorowa z makaronem 250 ml
lub
Rosół z makaronem 250 ml

Nie wiem



24,90

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

7,50

Frytki 120 g



SAŁATKI

- | | |
|---|----------|
| 1. SAŁATKA GRECKA
<i>(ser sałatkowy, sałata lodowa, ogórek, pomidor, papryka, cebula, oliwki, sos vinaigrette) waga 300 g</i> | 19,90 ZŁ |
| 2. SAŁATKA Z BURAKIEM I GRUSZKĄ
<i>(burak, rukola, ser lazur, gruszka, mix prażonych pestek, sos miodowo-musztardowy) waga 200 g</i> | 19,90 ZŁ |
| 3. SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM
<i>(kawałki tuńczyka, mix sałat, jajko gotowane, cebula czerwona, suszone pomidory, kapary, oliwki, oliwa) waga 280 g</i> | 29,90 ZŁ |

SOSY NA CIEPŁO

- | | |
|---|---------|
| 1. SOS SEROWY
<i>poj. 100 ml</i> | 9,90 ZŁ |
| 2. SOS PAPRYKOWY
<i>poj. 100 ml</i> | 9,90 ZŁ |
| 3. SOS BOROWIKOWY
<i>poj. 100 ml</i> | 9,90 ZŁ |
| 4. SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU
<i>poj. 100 ml</i> | 9,90 ZŁ |



SOSY NA ZIMNO

- | | |
|---|---------|
| 1. SOS CZOSNKOWY
<i>waga 50g</i> | 6,00 ZŁ |
| 2. SOS ŻURAWINOWO-CHRZANOWY
<i>waga 50g</i> | 6,00 ZŁ |
| 3. SOS CHRZANOWY
<i>waga 50g</i> | 6,00 ZŁ |
| 4. KETCHUP
<i>waga 50g</i> | 4,50 ZŁ |
| 5. MUSZTARDA
<i>waga 50g</i> | 4,50 ZŁ |
| 6. MAJONEZ
<i>waga 50g</i> | 4,50 ZŁ |
| 7. CHRZAN
<i>waga 50g</i> | 4,50 ZŁ |
| 8. ŻURAWINA
<i>waga 50g</i> | 4,50 ZŁ |



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



DODATKI

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



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



HERBATY, KAWY

1. HERBATA	8,00 zł
<i>(czarna, earl grey, zielona, miętowa, cytrynowa, malina/granat, truskawka/mango) poj. 200 ml</i>	
2. KAWA	10,00 zł
<i>poj. 200 ml</i>	
3. KAWA Z MLEKIEM	12,00 zł
<i>poj. 200 ml</i>	
4. ESPRESSO	10,00 zł
<i>poj. 100 ml</i>	
5. KAWA PARZONA	10,00 zł
<i>poj. 200 ml</i>	
6. LATTE	15,00 zł
<i>poj. 250 ml</i>	
7. KAWA PO IRLANDZKU	16,00 zł
<i>(kawa, syrop irlandzki, bita śmietana, cynamon) poj. 250 ml</i>	
8. LODOWE ESPRESSO	19,00 zł
<i>(espresso, lody, bita śmietana, posypka czekoladowa) poj. 220 ml</i>	
9. CAFE SHAKE	20,00 zł
<i>(zimna kawa, lody - 2 gałki, mleko, bita śmietana, posypka czekoladowa) poj. 300 ml</i>	
10. KAWA MROŻONA	16,00 zł
<i>(kawa, mleko, syrop, kostki lodu) poj. 300 ml</i>	
11. CAPPUCINO	12,00 zł
<i>poj. 200 ml</i>	
12. HERBATA ZIMOWA	23,00 zł
<i>(herbata czarna, miód, pomarańcza, cytryna, goździki, rozmaryn, owoce leśne) poj. 400 ml</i>	

DESERY

1. CIASTO SEZONOWE	16,90 zł
<i>waga 200 g</i>	
2. LODY SMAŻONE	29,90 zł
<i>(lody śmietankowe, biszkopt, ciasto naleśnikowe, sos waniliowy) waga 150 g</i>	
3. LODY	6,50 zł
<i>(truskawka, czekolada lub śmietanka) 1 gałka - waga 50 g</i>	
4. BITA ŚMIETANA	6,50 zł
<i>waga 45 g</i>	
5. DODATKI	4,00 zł
<i>(orzechy, rodzyunki, polewa, posypka czekoladowa, posypka owocowa) waga 80 g</i>	



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



NAPOJE



- | | | | | |
|------------------------------------|--|--|--|----------|
| 1. COCA COLA ZERO | | | | 12,00 zł |
| <i>butelka szklana poj. 250 ml</i> | | | | |
| 2. COCA COLA | | | | 12,00 zł |
| <i>butelka szklana poj. 250 ml</i> | | | | |
| 3. FANTA | | | | 12,00 zł |
| <i>butelka szklana poj. 250 ml</i> | | | | |
| 4. SPRITE | | | | 12,00 zł |
| <i>butelka szklana poj. 250 ml</i> | | | | |
| 5. KINLEY TONIC | | | | 12,00 zł |
| <i>butelka szklana poj. 250 ml</i> | | | | |

 200 ml

 300 ml

 500 ml

 850 ml

- | | | | | |
|-------------------|---------|----------|----------|----------|
| 6. COCA COLA ZERO | 7,50 zł | 10,00 zł | 15,00 zł | 22,00 zł |
| 7. COCA COLA | 7,50 zł | 10,00 zł | 15,00 zł | 22,00 zł |
| 8. FANTA | 7,50 zł | 10,00 zł | 15,00 zł | 22,00 zł |
| 9. SPRITE | 7,50 zł | 10,00 zł | 15,00 zł | 22,00 zł |

 200 ml

 300 ml

 500 ml

 1 L

- | | | | | |
|--|---------|----------|----------|----------|
| 10. KINLEY TONIC | 7,50 zł | 10,00 zł | 15,00 zł | 22,00 zł |
| 11. SOK CAPPY | 7,50 zł | 10,00 zł | 15,00 zł | 22,00 zł |
| <i>(pomarańcza, jabłko, multiwitamina)</i> | | | | |

- | | | | | |
|--|--|--|--|----------|
| 12. WODA KROPLA BESKIDU | | | | 9,50 zł |
| <i>(gazowana, niegazowana) butelka szklana poj. 330 ml</i> | | | | |
| 13. WODA KROPLA BESKIDU | | | | 7,90 zł |
| <i>(gazowana, niegazowana) butelka poj. 500 ml</i> | | | | |
| 14. FUZETEA | | | | 16,90 zł |
| <i>(cytryna, brzoskwinia, zielona herbata) poj. 500 ml</i> | | | | |
| 15. ŚWIEŻO WYCISKANY SOK | | | | 8,00 zł |
| <i>poj. 100 ml</i> | | | | |
| 16. RED BULL ENERGY DRINK | | | | 15,00 zł |
| <i>poj. 250 ml</i> | | | | |
| 17. RED BULL SUGAR FREE | | | | 15,00 zł |
| <i>poj. 250 ml</i> | | | | |
| 18. LEMONIADA | | | | 14,00 zł |
| <i>(cytryna, mango, arbuz) poj. 400 ml</i> | | | | |
| 19. LEMONIADA | | | | 32,00 zł |
| <i>(cytryna, mango, arbuz) poj. 1 L</i> | | | | |



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



18

Alkohol. Tylko dla pełnoletnich

www.abcalkoholu.pl



**Dwa ulubione Książęce
– teraz w wersji 0.0%!**

KSIAŻĘCE BEZALKOHOLOWE

PIWO BECZKOWE



300 ml



500 ml

1. KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE <i>alk. 4,9%</i>	14 zł	17 zł
2. PILSNER URQUELL <i>alk. 4,4%</i>	17 zł	21 zł
3. TYSKIE GRONIE <i>alk. 5,2%</i>	13 zł	16 zł
4. TYSKIE GRONIE GRZANE Z MIODEM I GOŹDZIKAMI <i>alk. 5,2%</i>		18 zł
SYROP <i>(malinowy, imbirowy) poj. 30 ml</i>		2 zł

PIWO BUTELKOWE

1. PERONI <i>alk. 5%, poj. 330 ml</i>		19 zł
2. KSIĄŻĘCE MIODOWY LAGER <i>alk. 4,5%, poj. 500 ml</i>		17 zł
3. KSIĄŻĘCE IPA <i>alk. 5%, poj. 500 ml</i>		17 zł
4. KSIĄŻĘCE CHERRY ALE <i>alk. 4,1%, poj. 500 ml</i>		17 zł
5. KSIĄŻĘCE PORTER <i>alk. 8%, poj. 500 ml</i>		17 zł
6. KSIĄŻĘCE WIEDEŃSKI LAGER <i>alk. 4,9%, poj. 500 ml</i>		17 zł
7. KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE <i>alk. 4,1%, poj. 500 ml</i>		17 zł
8. LECH PREMIUM <i>alk. 5%, poj. 330 ml</i>		13 zł

PIWO SMAKOWE

1. LECH LIME MINT <i>alk. 4%, poj. 500 ml</i>		17 zł
2. LECH ELDERFLOWER LEMON <i>alk. 4%, poj. 500 ml</i>		17 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

1. KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE 0% <i>poj. 500 ml</i>		17 zł
2. KSIĄŻĘCE IPA 0% <i>poj. 500 ml</i>		17 zł
3. LECH FREE LAGER <i>poj. 330 ml</i>		12 zł
4. LECH FREE LIME MINT <i>poj. 330 ml</i>		12 zł
5. LECH FREE ELDERFLOWER LEMON <i>poj. 330 ml</i>		12 zł
6. KOZEL 0% <i>poj. 500 ml</i>		15 zł



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



ALKOHOLE

WÓDKA/NALEWKA

40 ML

0,5 L

0,7 L

1. OSTOYA	13 zł	140 zł	190 zł
2. OSTOYA BLACK	13 zł		190 zł
3. GREY GOOSE	28 zł		440 zł
4. TORUŃSKA <i>(piernikowa, malinowa, śliwka z nutą czekolady, wiśniowa)</i>	11 zł	120 zł	
5. ŻOŁĄDKOWA <i>(tradycyjna)</i>	9 zł	95 zł	
6. DĘBOWA	14 zł	150 zł	200 zł
7. ŻUBRÓWKA BISON GRASS	9 zł	95 zł	
8. ŚLIWOWICA 70% <i>Passover Slivovitz</i>	25 zł		390 zł

GIN

40 ML

0,7 L

9. BEEFEATER		14 zł	200 zł
10. BEEFEATER PINK		14 zł	200 zł
11. BEEFEATER BLOOD ORANGE		14 zł	200 zł
12. BEEFEATER 0%		14 zł	200 zł
13. MALFY ORIGINALE		19 zł	280 zł
14. LUBUSKI		14 zł	200 zł

RUM

40 ML

0,7 L

15. HAVANA CLUB 3 YO		14 zł	200 zł
16. HAVANA CLUB ESPECIAL		15 zł	220 zł
17. HAVANA CLUB 7 YO		18 zł	270 zł
18. BUMBU ORIGINAL		25 zł	390 zł
19. BUMBU XO		25 zł	390 zł
20. BUMBU CREAM		25 zł	390 zł

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



ALKOHOLE

	IRISH WHISKEY	40 ML	0,7 L
21.	JAMESON	16 zł	240 zł
22.	JAMESON CASKMATES	18 zł	270 zł
23.	JAMESON TRIPLE TRIPLE	19 zł	280 zł
24.	JAMESON BLACK BARREL	21 zł	310 zł
	SCOTCH WHISKY	40 ML	0,7 L
25.	CHIVAS REGAL 12 YO	19 zł	280 zł
26.	CHIVAS REGAL 15 YO	27 zł	420 zł
27.	CHIVAS REGAL 18 YO	35 zł	540 zł
28.	BALLANTINES	14 zł	200 zł
29.	THE DEACON	25 zł	390 zł
	SINGLE MALT WHISKY	40 ML	0,7 L
30.	THE GLENLIVET 12 YO	27 zł	420 zł
31.	THE GLENLIVET 15 YO	38 zł	590 zł
32.	THE GLENLIVET 18 YO	59 zł	890 zł
	AMERICAN WHISKEY	40 ML	0,7 L
33.	JACK DANIEL'S	19 zł	280 zł
34.	GENTLEMAN JACK	21 zł	310 zł
35.	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	32 zł	490 zł
36.	WOODFORD RESERVE	27 zł	420 zł
	TEQUILA	40 ML	0,7 L
37.	OLMECA SILVER	18 zł	270 zł
38.	OLMECA GOLD	18 zł	270 zł
	COGNAC	40 ML	0,7 L
39.	HENNESSY V.S.	29 zł	450 zł
	BRANDY	40 ML	0,7 L
40.	STOCK 84 BRANDY	11 zł	160 zł



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



ALKOHOLE

APERITIF

100 ML 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------------|-------|--------|
| 41. | LILLET ROSE | 29 ZŁ | 190 ZŁ |
| 42. | LILLET BLANC | 29 ZŁ | 190 ZŁ |

WERMUT

100 ML 1 L

- | | | | |
|-----|--|-------|--------|
| 43. | MARTINI EXTRA DRY
<i>białe, wytrawne</i> | 15 ZŁ | 130 ZŁ |
| 44. | MARTINI BIANCO
<i>białe, słodkie</i> | 15 ZŁ | 130 ZŁ |
| 45. | MARTINI ROSSO
<i>czerwone, słodkie</i> | 15 ZŁ | 130 ZŁ |
| 46. | MARTINI ROSSATO
<i>różowe, półsłodkie</i> | 15 ZŁ | 130 ZŁ |

LIQUEUR

40 ML 0,7 L

- | | | | |
|-----|---------------------|-------|--------|
| 47. | JÄGERMEISTER | 14 ZŁ | 200 ZŁ |
| 48. | MALIBU RUM | 12 ZŁ | |
| 49. | COINTREAU | 17 ZŁ | |
| 50. | CAMPARI BITTER | 16 ZŁ | |
| 51. | BAILEYS IRISH CREAM | 12 ZŁ | |

GRZANIEC

200 ML

- | | | | |
|-----|------------------|-------|--|
| 52. | GOTYCKI KORZENNY | 15 ZŁ | |
|-----|------------------|-------|--|



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



KOKTAJLE



27
zł

1. PINK PEAR

GIN BEEFEATER PINK
OPUNCJA REAL
SOK Z GREJPFRUTA
CYTRYNA FINEST CALL
WODA GAZOWANA



25
zł

2. KIWI SOUR

WÓDKA OSTOYA
MARTINI BIANCO
CYTRYNA FINEST CALL
KIWI REAL
BIAŁKO WEGAŃSKIE



25
zł

3. GIN & FLOWER SOUR

GIN BEEFEATER
LIMONKA FINEST CALL
KWIAT BZU FINEST CALL
BIAŁKO WEGAŃSKIE
ANGOSTURA



35
zł

4. DARK FOREST

WHISKY CHIVAS 12 YO
LIMONKA FINEST CALL
OWOCE LEŚNE FINEST CALL
MIĘTA



19
zł

5. CUBA LIBRE

RUM HAVANA CLUB 3 YO
COCA COLA
LIMONKA

KOKTAJLE



32
zł

6. LILLET BLANC SPRITZ

APERITIF LILLET BLANC
MIONETTO PROSECCO
CYTRYNA



32
zł

7. LILLET ROSE SPRITZ

APERITIF LILLET ROSE
MIONETTO PROSECCO
GREJPFRUT



29
zł

8. MOJITO

RUM HAVANA CLUB 3 YO
LIMONKA
SYROP CUKROWY FINEST CALL
MIĘTA
WODA GAZOWANA



27
zł

10. APEROL SPRITZ

MIONETTO PROSECCO
APEROL
WODA GAZOWANA
POMARAŃCZA

9. DZIKI JELONEK

JÄGERMEISTER
RED BULL
SOK JABŁKOWY
CYTRYNA

27
zł



KOKTAJLE



29
zł

11. WHISKEY SOUR

WHISKEY JAMESON
CYTRYNA FINEST CALL
SYROP CUKROWY FINEST CALL
BIAŁKO WEGAŃSKIE
ANGOSTURA

12. PORNSTAR MARTINI

WÓDKA OSTOYA
MARAKUJA FINEST CALL
LIMONKA FINEST CALL
COSMOPOLITAN FINEST CALL
SYROP WANILIOWY
MIONETTO PROSECCO

32
zł



20
zł

13. OSTOYA SHOTS

WÓDKA OSTOYA
KWIAT BZU FINEST CALL
TRUSKAWKA FINEST CALL
LIMONKA FINEST CALL



14. OSTOYA PERFECT SHOTS

WÓDKA OSTOYA
MARAKUJA FINEST CALL
CYTRYNA FINEST CALL
GRENADYNA FINEST CALL

24
zł

MOKTAJLE 0%



20
zł

1. PIÑA COLADA

MARAKUJA FINEST CALL
PINACOLADA FINEST CALL
SOK ANANASOWY



2. MOJITO

LIMONKA
SYROP CUKROWY FINEST CALL
MIĘTA
WODA GAZOWANA

20
zł



25
zł

3. APEROL SPRITZ

MIONETTO PROSECCO 0%
SYROP ORANGE SPRITZ
WODA GAZOWANA
POMARAŃCZA



4. IMBIROWY TWIST

GIN BEEFEATER 0%
IMBIR REAL
TONIC KINLEY
MANGO FINEST CALL
CYTRYNA FINEST CALL

25
zł

DESKI DEGUSTACYJNE



47
zł

1. DESKA MOCY

WÓDKA OSTOYA 2X 40 ML
WÓDKA OSTOYA BLACK 2X 40 ML



2. DESKA BIESIADNA

WÓDKA OSTOYA 40 ML
WÓDKA OSTOYA BLACK 40 ML
ZAKĄSKA DO WYBORU:

39
zł

- GRZYBKI W OCCIE
- TWARÓG MARYNOWANY
- PIERNIKOWY ŚLEDZIK



22
zł

3. DESKA TORUŃSKA

TORUŃSKA PIERNIKOWA 20 ML
TORUŃSKA MALINOWA 20 ML
TORUŃSKA ŚLIWKA Z NUTĄ
CZEKOŁADY 20 ML
TORUŃSKA WIŚNIOWA 20 ML



Karczma
gesta szyla

KAR T A W I N

WINA BIAŁE



LAS MONTAÑAS CHARDONNAY BIAŁE WYTRAWNE (CHILE)

125 ML

11,50 ZŁ

0,75 L

65,00 ZŁ

Chilijska odmiana szczepu Chardonnay rośnie w chłodniejszych okolicach kraju. Dzięki temu wina na jego bazie mają tendencję do umiarkowanej kwasowości, tropikalnych nut owoców i mineralności. Takie jest też Las Montañas Chardonnay – wino o zapachu i smaku soczystych owoców egzotycznych, uzupełnionych o aksamitny, dębowy finisz.



RIONE DEL FALCO BIANCO BIAŁE PÓŁSŁODKIE (WŁOCHY)

125 ML

9,90 ZŁ

0,75 L

55,00 ZŁ

To białe półsłodkie włoskie wino cieszy słodkimi kolorami i przyjemnym aromatem jasnych owoców. W ustach delikatne i świeże, doskonale więc sprawdzi się do saatek, lekkich przystawek oraz ryb.



VITORINO BIANCO BIAŁE PÓŁWYTRAWNE (WŁOCHY)

125 ML

9,90 ZŁ

0,75 L

55,00 ZŁ

To świeże włoskie wino o jasnym, słodkim kolorze i łagodnym smaku. Jest delikatne i dobrze zbalansowane z wyraźnymi nutami owoców tropikalnych. Powstaje w rodzinnej winnicy Botter, która jest obecnie jednym z liderów sprzedaży i eksportu win z regionu Veneto.



SANTA LIBERA CATARRATO-PINOT GRIGIO BIAŁE PÓŁWYTRAWNE (WŁOCHY)

125 ML

11,50 ZŁ

0,75 L

65,00 ZŁ

Białe, półwytrawne wino Santa Libera o delikatnej, słodkiej barwie i aromatach tropikalnych owoców z akcentem gruszek i wanilii. Jest doskonale do ryb i owoców morza, a także jako aperitif.



LA DI MOTTE PINOT GRIGIO BIAŁE WYTRAWNE (WŁOCHY)

125 ML

19,90 ZŁ

0,75 L

115,00 ZŁ

Pinot grigio to obecnie najpopularniejsze białe włoskie wino. La di Motte to pierwsze pinot grigio z apelacją DOC Venezia, co świadczy o jego jakości i prestiżu. To wino ma słodki kolor i przyjemny mineralny smak owoców z długim finiszem. Wśród owocowych aromatów pojawiają się brzoskwinia, jabłko i melon, a obok nich miód i kwiatowe nuty.



ERNST LUDWIG RIESLING BIAŁE PÓŁWYTRAWNE (NIEMCY)

125 ML

15,90 ZŁ

0,75 L

89,00 ZŁ

Niemiecka dolina Renu to ojczyzna szczepu riesling. Stąd pochodzi Ernst Ludwig Riesling, wino o cytrusowej świeżości i dyskretnym bukietem z nutami minerałów. To elegancki riesling o bladej, mieniącej się refleksami barwie. W ustach pojawia się idealna równowaga słodyczy i kwasowości.

WINA BIAŁE



VINHO VERDE ALIANCA
BIAŁE PÓŁWYTRAWNE (PORTUGALIA)

125 ML
15,90 zł

0,75 L
89,00 zł

Portugalski termin vinho verde oznacza zielone wino, nawiązując do świeżości i młodości. Jego producent Alianca jest uznawany za jedną z najlepszych firm winiarskich na świecie. W ustach wino pozostawia orzeźwiająca cytrusowa kwasowość z delikatnym słodkim zakończeniem.

WINA CZERWONE



APPASSIMENTO ROSSO SALENTO
CZERWONE WYTRAWNE (WŁOCHY)

125 ML
19,90 zł

0,75 L
115,00 zł

Appassimento Rosso Salento powstaje ze szczepów primitivo i negroamaro, stąd głęboka, rubinowo-fioletowa barwa. Jak na włoski temperament przystało, wino jest intensywne i wyraziste, ze zdecydowanym bukietem dojrzałych śliwek i winogron. Bogata tekstura kryje smak dojrzałych owoców, suszonych fig, przypraw i tytoniu.



CACADU RIDGE CAB. SAUV.
CZERWONE WYTRAWNE (AUSTRALIA)

125 ML
19,90 zł

0,75 L
115,00 zł

Wino o głębokiej, fioletowej barwie, aromacie dojrzewających w słońcu ciemnych owoców z ziołowym akcentem w tle. Jest dobrze zbudowane i krągłe. Smak tego wina to podróż od słodczy malin i śliwek, przez subtelną cierpkość tanin, lekko wyczuwalny dąb, aż po świeży finisz. Doskonale do czerwonych mięs jak wołowina i jagnięcina.



VIÑA POMAL CENTENARIO CRIANZA
CZERWONE WYTRAWNE (HISZPANIA)

125 ML
25,90 zł

0,75 L
149,00 zł

To klasyczne tempranillo ma aromatyczny bukiet ciemnych owoców i lukrecji z nutą wanilii oraz palonej kawy. Jest miękkie, zrównoważone i świeże na podniebieniu, z dobrą strukturą i łagodnymi taninami. Za swój charakter Viña Pomal Centenario Crianza otrzymało sporo wyróżnień w branży winiarskiej.



RIONE DEL FALCO ROSSO
CZERWONE PÓŁSŁODKIE (WŁOCHY)

125 ML
9,90 zł

0,75 L
55,00 zł

Czerwone półsłodkie włoskie wino o pięknym, ciemno-wiśniowym kolorze. Każdy jego łyk cieszy smakiem czerwonych owoców. Świetnie uzupełni smak past z pomidorowymi sosami.

WINA CZERWONE



NUVIANA TEMPRANILLO/CAB. S.
CZERWONE WYTRAWNE (HISZPANIA)

125 ML
13,90 zł

0,75 L
79,00 zł

Wino będące kupażem dwóch doskonałych szczepów: cabernet sauvignon i tempranillo – najważniejszej czerwonej odmianie winorośli w Hiszpanii. Ma wyraźny, bardzo owocowy aromat z nutami czerwonych i czarnych owoców. Łączy nuty lekkich przypraw i tostów. Wino jest miękkie i przyjemne, a na podniebieniu są wyczuwalne taniny.



PRIMITIVO MARCHESI DEL SALENTO
CZERWONE WYTRAWNE (WŁOCHY)

125 ML
15,90 zł

0,75 L
89,00 zł

Winogrona szczepu primitivo dają intensywny ciemny kolor trunku. Charakteryzuje się niską kwasowością, łagodnymi taninami i miłą słodką owocowością. Można w nim wyczuć intensywne nuty przypraw i żurawiny. Tak bogate wino powstaje w rodzinnej winnicy Castellani z winogron dojrzewających na tokańskich wzgórzach Pizy.



VITORINO ROSSO
CZERWONE PÓŁWYTRAWNE (WŁOCHY)

125 ML
9,90 zł

0,75 L
55,00 zł

W 1928 roku Carlo Botter założył w regionie Veneto matką firmę zajmującą się sprzedażą lokalnych win. Dziś Botter ma na koncie kilkadziesiąt nagród branży winiarskiej. W tym włoskim portfolio znajduje się też Vitorino Rosso – wino o pięknym rubinowym kolorze. W jego smaku dominuje słodycz ciemnych owoców leśnych.



CALITERRA CARMENERE
CZERWONE WYTRAWNE (CHILE)

125 ML
15,90 zł

0,75 L
89,00 zł

Rubinowoczerwone, intensywne od samego początku. Pikantne aromaty czarnego pieprzu, goździków i lukrecji oraz owocowe nuty jeżyn i fig uzupełnione subtelnymi akcentami gorzkiej czekolady i suszonych liści tytoniu. Na podniebieniu oferuje bardzo miękkie i jedwabiste taniny.



SANTA LIBERA MERLOT CABERNET
CZERWONE PÓŁWYTRAWNE (WŁOCHY)

125 ML
11,50 zł

0,75 L
65,00 zł

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



BROADLEAF ROSE
RÓŻOWE WYTRAWNE (RPA)

125 ML
15,90 zł

0,75 L
89,00 zł

W tym winie o pięknym różowym kolorze z granatowymi refleksami można wyczuć intensywne aromaty malin, poziomek i fiołków. Dzięki tym nutom Broadleaf Sauvignon Blanc Rose w smaku jest bardzo świeże i dobrze wyważone.

WINO RÓŻOWE

SZAMPAN



MUMM BRUT
SZAMPAN WYTRAWNY (FRANCJA)


 0,75 L
399,00 ZŁ

O jakość szampana z czerwoną wstążką dbają utalentowani eksperci, którzy wybierają najbardziej wartościowe grona: pinot noir, chardonnay oraz pinot meunier. Aby dopełnić kompozycje Mistrz Piwnicy dodaje minimum 20% obj. wina typu reserve. Po miesiącach leżakowania, szampan odwdzięcza się swojemu mistrzowi wspaniałym smakiem.

PROSECCO



MIONETTO PROSECCO
BIAŁE WYTRAWNE (WŁOCHY)

 0,75 L
89,00 ZŁ

Prosecco DOC to wysokiej jakości wino musujące wytrawne, które wyróżnia się żółtym słomkowym świetlistym kolorem, intensywnymi i delikatnymi bąbelkami, owocowym aromatem jabłek odmiany golden, smakiem lukrecji, jabłek i akacji.



MIONETTO ALCOHOL FREE 0,0%
BIAŁE BEZALKOHOLOWE (WŁOCHY)

 0,75 L
75,00 ZŁ

Bezalkoholowa wersja ikony kategorii - Mionetto Prosecco. Subtelnie wytrawny smak wina o kwiatowej strukturze z akcentami cytryny i zielonego jabłka zawdzięcza dojrzewającemu we włoskim słońcu winogronom Glera, uprawianym w słynnym z prosecco regionie Veneto.

WINA MUSUJĄCE



HENKELL TROCKEN
BIAŁE WYTRAWNE (NIEMCY)

 0,75 L
89,00 ZŁ

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



RAFFAELLO
BIAŁE SŁODKIE (POLSKA)

 0,75 L
39,00 ZŁ

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

26,90 zł



KIEŁBASA Z GĘSI

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

24,90 zł



WĄTRÓBKA Z GĘSI

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

24,90 zł



PASZTET Z GĘSI

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

24,90 zł



SMALEC Z GĘSINĄ

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

24,90 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

26,90 zł

MENU CATERINGOWE

JEDNORAZOWE PÓLMISKI SĄ WLICZONE W CENĘ.

PROSIMY O SKŁADANIE ZAMÓWIEŃ NA ADRES: BIURO@GESIASZYJA.TORUN.PL

W RAZIE DODATKOWYCH PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z MENEDŻEREM LOKALU: 600 991 883

NA ZIMNO:

1. PIECZEŃ Z KARKÓWKI Z SOSEM TATARSKIM (80 G)	10,50 zł
2. SCHAB ZE ŚLIWKĄ (80 G)	10,50 zł
3. SCHAB NA OSTRO (80 G)	10,50 zł
4. ROLADA Z POLĘDWICY WIEPRZOWEJ Z GRZYBAMI (80 G)	10,50 zł
5. ROLADA Z INDYKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI (80 G)	10,50 zł
6. ROLADA Z KURCZAKA Z OMLETEM I SZYNKĄ (80 G)	10,00 zł
7. GALANTYNA Z KURCZAKA (80 G)	10,00 zł
8. PSTRĄG FASZEROWANY (80 G)	12,90 zł
9. PSTRĄG W GALARECIE (80 G)	11,00 zł
10. ROLADA Z ŁOSOSIA W GALARECIE (80 G)	18,90 zł
11. JAJKO W SZYNCE (80 G)	10,00 zł
12. SZYNKA Z MUSEM CHRZANOWYM (80 G)	10,00 zł
13. SZPARAGI W SZYNCE (80 G)	12,90 zł
14. DESKA SERÓW (250 G)	35,90 zł
15. DESKA WĘDLIN (250 G)	31,50 zł
16. SAŁATKA BAWARSKA (200 G)	13,00 zł
17. SAŁATKA STAROPOLSKA (200 G)	10,00 zł
18. SAŁATKA GYROS (200 G)	12,00 zł

NA CIEPŁO:

1. PIECZONE UDKA Z KACZKI (260 G, 2 SZT.)	44,90 zł
2. ZAWIJASY Z KURCZAKA Z SOSEM PAPRYKOWYM (200 G, 2 SZT.)	30,00 zł
3. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM KURKOWYM (150 G)	35,90 zł
4. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM MYŚLIWSKIM (150 G)	35,90 zł
5. PIECZEŃ Z INDYKA Z SOSEM PAPRYKOWYM (150 G)	32,00 zł
6. PIECZEŃ Z KARKÓWKI Z SOSEM Z ZIEL. PIEPRZU (150 G)	32,00 zł
7. KOTLET DE VOLAILLE (180 G, 2 SZT.)	30,00 zł
8. ZRAZY WOŁOWE (160 G, 2 SZT.)	35,00 zł
9. BOEUF STROGANOW (250 G)	19,00 zł
10. ZUPA SEROWO-POROWA (250 G)	13,00 zł

PRZEKĄSKI:

1. KORECZKI SEROWE (2 SZT.)	4,00 zł
2. KORECZKI Z WĘDLIN (2 SZT.)	4,00 zł
3. KANAPKI RÓŻNE (1 SZT., DO WYBORU: Z SZYNKĄ, KIEŁBASĄ, KIEŁBASĄ KRAKOWSKĄ, SEREM, SEREM CAMEMBERT, SEREM WĘDZONYM)	4,00 zł
4. ŚLIWKA W BOCZKU (4 SZT.)	10,00 zł
5. TORTILLA Z WARZYWAMI I PASTĄ TWAROGOWĄ (80 G)	10,00 zł
6. SZASZŁYKI Z BIAŁEJ KIEŁBASY Z SOSEM CZOSNKOWYM (100 G)	15,00 zł

KÖSZÖNÖM

MERCI

ВИ БЛАГОДАРАМ

MULȚUMESC

TAK SKAL DU HAVE

TEŞEKKÜR EDERİM

GRACIAS

FALEMINDERIT

ΑΙΤÄΗ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ

THANK YOU

DĚKUJI

ÞAKKA ÞÉR FYRIR

DZIĘKUJEMY

BEDANKT

KIITOS

PALDIES

HVALA VAM

DANKE

GRAZIE

ДЯКУЮ

ĎAKUJEM

ХВАЛА ВАМ

БЛАГОДАРЯ ТИ

TACK

AČIŪ

TAKK SKAL DU HA

OBRIGADO