



★★ **SWOJSKI SMAK** ★★
BISTRO / RESTAURANT

Все блюда готовятся на месте, поэтому время ожидания заказа может увеличиваться. Благодарим Вас за терпение и доверие!



СУПЫ



КОЛОДНИК12/17
по нашему рецепту

СИЛЕЗСКИЙ ЖУР12/17
на копчёной грудинке с колбасой и белыми грибами

БУЛЬОН9/13
из домашней курицы и утки с лапшой собственного приготовления

СУП ДНЯ
спросите у официанта

ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ25
с соленым огурцом, красным луком и каперсами, поданный с хлебом собственной выпечки

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ25
с красным луком, соленым огурцом, анчоусами и желтком, поданный с хлебом собственной выпечки

ТАРЕЛКА КАРТОФЕЛЬНЫХ ОЛАДИЙ22
собственного приготовления, с маринованным лососем и соусами: из лисичек и йогуртовым с травами

ФИЛЕ СЕЛЬДИ16
в масле с сушеными помидорами, каперсами и перцем

ПИРОГ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С БАРАНИНОЙ18
поданный с йогуртовым соусом с травами

ПИРОГ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КУРИЦЕЙ, МОЦАРЕЛЛОЙ И СУШЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ16
поданный с йогуртовым соусом с травами



Heweliusza 25/27, Gdańsk
www.swojskismak.pl



У НАС, ПОЖАЛУЙ, САМЫЙ БОЛЬШОЙ ВЫБОР ПОЛЬСКИХ ВОДОК И НАСТОЕК В МИРЕ!

СПРАШИВАЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ
О НАШЕМ МЕНЮ ВОДОК И НАЛИВОК!

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО РЕСТОРАНА SWOJSKI SMAK

КВИНТЭССЕНЦИЯ ПОЛЬСКОЙ КУХНИ115
(блюдо на двоих)

свинья вырезка со сметанным соусом с лисичками, конфи из утиной грудки с соусом из манго и чили, говяжьей щеки с соусом из черной смородины, шея кабана с соусом из зеленого перца, поданные с традиционными польскими гарнирами



ИДЕАЛЬНЫЕ ДЛЯ ЛЕНИВОГО ВЕЧЕРА С...

ТРАДИЦИОННЫЕ ПОЛЬСКИЕ ЗАКУСКИ35/55

копченое и запеченное мясо, маринованные грибы и овощи, сельдь, хлеб собственной выпечки

ДОСКА ГДАНЬСКОГО СУДОСТРОИТЕЛЯ25

3 стопки водки и 3 традиционные польские закуски

НАЧОС С РАЗНЫМИ ДИПАМИ18

соусом из манго и чили, барбекю-соусом и йогуртовым соусом с травами



РЫБНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ СУДАКА НА ГРИЛЕ47

с соусом из базилика и лайма, поданное с клецками и тушеной молодой капустой

ПАНИРОВАННОЕ ФИЛЕ ТРЕСКИ37

поданное с картофелем фри, средиземноморским салатом, йогуртовым соусом с травами и песто



ФИТНЕС-БЛЮДА

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ33

поданные с сезонными овощами, салатами, малиновым винегретом и хлебом собственной выпечки

204 ккал / 27,3г белки / 12г углеводов / 3,4г жиры

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ35

поданная с сезонными овощами, салатами, малиновым винегретом и хлебом собственной выпечки

230 ккал / 29г белки / 7г углеводов / 13г жиры

ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ31

поданная с сезонными овощами, салатами, малиновым винегретом и хлебом собственной выпечки

346 ккал / 11,4г белки / 24,4г углеводов / 22,8г жиры

ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ НА ГРИЛЕ26

поданная с сезонными овощами, салатами, малиновым винегретом и хлебом собственной выпечки

221 ккал / 31,4г белки / 11г углеводов / 4,4г жиры

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»25

римский салат, свежие овощи, грана падано, соус из анчоусов

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ29

римский салат, свежие овощи, грана падано, соус из анчоусов, куриная грудка

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ35

римский салат, свежие овощи, грана падано, соус из анчоусов, креветки



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (5 шт.)

С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ25

СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ С ЛИСИЧКАМИ23

С РВАННОЙ СВИНИНОЙ ДОЛГОГО ТУШЕНИЯ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ САЛАТОМ29



БЛЮДА НА РЕШЕТКЕ



ДОСКА МЯСА НА ГРИЛЕ39

(свиная вырезка, говяжий шашлык, куриная грудка), поданные с запеченным картофелем, средиземноморским салатом, йогуртовым соусом с травами и барбекю-соусом

ШАШЛЫК ПО-БАЛКАНСКИ24/34

поданный с картофелем фри, средиземноморским салатом и барбекю-соусом

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА23/31

поданная с картофелем фри, средиземноморским салатом и барбекю-соусом

КУРИНАЯ ГРУДКА19/25

поданная с картофелем фри, салатом из сырых овощей и йогуртовым соусом с травами



МЯСНЫЕ БЛЮДА



ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА69

маринованная с черемшой, поданная с запеченным картофелем, сезонными овощами и соусом из зеленого перца

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ45

с соусом из черной смородины, поданные с отварным картофелем и жареной свеклой

КОНФИ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ39

с соусом из манго и чили, поданное с клецками, жареной свеклой и ананасом на гриле

ШЕЯ КАБАНА39

с соусом из зеленого перца, поданная с жареной свеклой и отварным картофелем

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА28/39

поданная со сметанным соусом с лисичками, с сезонными овощами и отварным картофелем

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ27/37

(на выбор: жаренная на масле или на сале) поданная с запеченным картофелем и тушеной молодой капустой

ПАНИРОВАННЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОЙ ГРУДКИ19/25

поданные с картофелем фри, салатом из сырых овощей и йогуртовым соусом с травами



БУРГЕРЫ

все бургеры подаются с картофелем фри и средиземноморским салатом



1. С ГОВЯДИНОЙ 31

булочка бриошь, говядина (100% польской говядины), бекон на гриле, салат, огурец, барбекю-соус, соус чили

2. С РВАННОЙ СВИНИНОЙ 31

булочка бриошь, говядина долгого тушения, помидор, салат, огурец, барбекю-соус, соус чили

3. С КУРИЦЕЙ 31

булочка бриошь, панированная куриная грудка, свежий ананас, салат, огурец, соус из манго и чили

4. ВЕГЕТАРИАНСКИЙ 31

булочка бриошь, сыр халуми на гриле, свежий ананас, огурец, соус из манго и чили



МУЧНЫЕ БЛЮДА

ВАРЕНИЧНЫЙ ПИР27

ассорти из трёх видов вареников: 12 шт.
с творогом и картофелем, с мясом (100% польской говядины) и с капустой и грибами, поданные с поджаркой

ВАРЕНИКИ С МЯСОМ23

(100% польской говядины), поданные с поджаркой 10 шт.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ23

поданные с поджаркой 10 шт.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И КАРТОФЕЛЕМ23

поданные с поджаркой 10 шт.

ПИРОГ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С БАРАНИНОЙ29

поданные со средиземноморским салатом и йогуртовым соусом с травами 2 шт.

ПИРОГ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КУРИЦЕЙ, МОЦАРЕЛЛОЙ И СУШЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ27

поданные со средиземноморским салатом и йогуртовым соусом с травами 2 шт.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ20

2 шт.

ГАРНИРЫ К БЛЮДАМ

дополнительный соус5

КАРТОФЕЛЬ/КАРТОФЕЛЬ ФРИ5

САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ/САЛАТ /КАПУСТА5

ДЕСЕРТЫ

ВСЯ НАША СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С НАШИМИ СОБСТВЕННЫМИ РЕЦЕПТАМИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. НАШЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ИЗМЕНЯЕТСЯ ЕЖЕДНЕВНО. ПОДРОБНОСТИ СПРАШИВАЙТЕ У ОФИЦИАНТА.

LUNCH



с 12.00 до 16.00
с понедельника по пятницу

только **23 zł / человек**



СУП
СУП ДНЯ
(спросите у официанта)



ПЕРВЫЕ БЛЮДА
ЛАНЧ ДНЯ
- спросите у официанта



НАПИТОК (на выбор):
1. Фруктовый сок
(апельсиновый, яблочный, из черной смородины)
2. Минеральная вода
3. Компот

ЛАНЧ + ДЕСЕРТ
+ КОФЕ ИЛИ ЧАЙ

33 PLN



tripadvisor

How was your visit?

When you get home, please rate us on TripAdvisor or write it now and get a surprise on the house.

www.tripadvisor.com/reviewit

1. Чаевые не включены в счет.
2. Информацию о разделении счета сообщайте официанту во время заказа.
3. Наши повара готовят для вас ежедневно с 12 до 22.
4. Список аллергенов предоставляется по желанию Клиентов.