



SWOJSKI SMAK

BISTRO / RESTAURANT





+48 58 320 19 12
Heweliusza 25/27
Gdańsk 80-861
www.swojskismak.pl

 /restauracjaswojskismak
 @swojskismak
 [swojski smak](#)



potrawy wegetariańskie
vegetarian dishes



potrawy typowo polskie
typically Polish dishes

Wszystkie dania przygotowujemy na miejscu, dlatego czas oczekiwania może się wydłużyć.
Dziękujemy za Waszą cierpliwość i zaufanie!

All our dishes are prepared on-site, which may require a slightly longer waiting time. Thank you for your patience and trust!

LUNCH

od poniedziałku do piątku
w godzinach 12.00-16.00

23,00 PLN/osoba

- 1 ZUPA DNIA
- 2 LUNCH DNIA
- 3 NAPÓJ (DO WYBORU)
woda mineralna, kompot

LUNCH

from Monday to Friday
between 12:00 and 4:00 p.m.

23,00 PLN per person

- 1 SOUP OF THE DAY
- 2 LUNCH OF THE DAY
- 3 DRINK (A SELECTION OF)
mineral water, fruit compote

LUNCH DNIA + DESER

(ZUPA I DANIE GŁÓWNE)



29,00 PLN/osoba

LUNCH MENU + DESSERT

(SOUP AND MAIN DISH)



29,00 PLN per person

INFORMACJE DODATKOWE

1. Napiwek nie jest automatycznie doliczany do rachunku.
2. Do grup powyżej 8 osób doliczamy 10% serwisu, nie dzielimy rachunków na więcej niż 4 paragony.
3. Nasi kucharze gotują dla Was codziennie od 12 do 22.

ADDITIONAL INFORMATION

1. The tips are not added automatically to the bill.
2. For groups larger than 8 persons we add a 10% service fee; we do not split the bill more than four-ways (i.e. into four individual transactions).
3. Our kitchen is open everyday from 12 to 10 pm.

ZUPY

ŻUR ŚLĄSKI 🇵🇱	16
na wędzonce z kielbasą i borowikami <i>alergeny: pszenica, grzyby, laktoza</i>	
ROSÓŁ	12
na kacze i domowej kurze, z makaronem własnej produkcji <i>alergeny: pszenica, jajka, seler</i>	
KOŁDUNY Z BARANINĄ	16
w rosole <i>alergeny: pszenica, jajka, seler</i>	
KOŁDUNY Z BARANINĄ	16
w barszczu czerwonym <i>alergeny: pszenica, jajka, seler</i>	
ZUPA DNIA – ZAPYTAJ KELNERA	14

PRZYSTAWKI

TATAR Z ŁOSOSIA	29
z dodatkiem ogórka kiszzonego, czerwonej cebuli i kaparów, podany z pieczywem własnego wypieku <i>alergeny: ryby, pszenica</i>	
 VÓDKA DOMU "SWOJSKI SMAK"	
TATAR WOŁOWY	29
z dodatkiem czerwonej cebuli, ogórka kiszzonego, pieczarek marynowanych, anchois i żółtka, podany z pieczywem własnego wypieku <i>alergeny: pszenica, jajka</i>	
 VÓDKA DOMU "SWOJSKI SMAK"	
PLACKI ZIEMNIACZANE PO KASZUBSKU 🇵🇱 🌿	22
ręcznie wyrabiane, z dodatkiem sosów: kurkowego, borowikowego i kwaśnej śmietany <i>alergeny: grzyby, laktoza, pszenica, jajka</i>	
KREWETKI	33
smażone w oliwie z oliwek z czosnkiem, papryczkami chili i pietruszką, podane z pieczywem własnego wypieku <i>alergeny: owoce morza, pszenica</i>	
PIECZONE KOŁDUNY Z BARANINĄ	25
podane na sosie borowikowym <i>alergeny: pszenica, jajka, grzyby</i>	
TRADYCYJNE POLSKIE PRZEKĄSKI 🇵🇱	39 / 59
mięsa wędzone i pieczone, regionalny ser kozi, smalec, grillowane warzywa, marynaty i pieczywo własnego wypieku <i>alergeny: grzyby, laktoza, pszenica</i>	
 DESKA WÓDEK TOUR DE POLOGNE	
DESKA STOCZNIOWCA	25
(3 zakąski i 3 kieliszki tradycyjnych polskich wódek) Luksusowa (ziemniak), Żytnia (żyto), Wyborowa (pszenica)	

PLACKI ZIEMNIACZANE PO KASZUBSKU

Z MARYNOWANYM ŁOSOSIEM	27
<i>alergeny: pszenica, ryby, jajka, laktoza</i>	
Z SOSEM ŚMIETANOWYM Z KURKAMI 🇵🇱 🌿	25
<i>alergeny: pszenica, grzyby, jajka, laktoza</i>	
Z SZARPANĄ DŁUGO DUSZONĄ WIEPRZOWINĄ	31
<i>alergeny: pszenica, jajka</i>	

SOUPS

SILESIAN SOUR RYE SOUP 🇵🇱	16
with bacon, sausage and porcini mushrooms <i>allergens: wheat, mushrooms, lactose</i>	
POLISH-STYLE BROTH	12
made from country chicken and duck, with home-made noodles <i>allergens: wheat, eggs, celery</i>	
KOŁDUNY (DUMPLINGS)	16
with a mutton filling, served in a chicken and duck broth <i>allergens: wheat, eggs, celery</i>	
KOŁDUNY (DUMPLINGS)	16
with a mutton filling, served in a red beetroot soup <i>allergens: wheat, eggs, celery</i>	
SOUP OF THE DAY - PLEASE ASK YOUR WAITER FOR TODAY'S SPECIAL	14

STARTERS

SALMON TARTARE	29
with cucumbers, red onions and capers served with homemade bread <i>allergens: fish, wheat</i>	
 HOUSE VODKA "SWOJSKI SMAK"	
BEEF TARTARE	29
with red onion, gherkin, marinated champignon mushrooms, anchovies and egg yolk served with home-made bread <i>allergens: wheat, eggs</i>	
 HOUSE VODKA "SWOJSKI SMAK"	
KASHUBIAN POTATO PANCAKES 🇵🇱 🌿	22
homemade with sauces: chanterelle, porcini mushrooms sauce and sour cream <i>allergens: fish, mushrooms, lactose, wheat, eggs</i>	
FRIED PRAWNS IN OLIVE OIL	33
with garlic, chilli peppers and parsley, served with homemade bread <i>allergens: seafood, wheat</i>	
BAKED KOŁDUNY (DUMPLINGS)	25
with a mutton filling served with porcini mushrooms sauce <i>allergens: wheat, eggs, mushrooms</i>	
TRADITIONAL POLISH STARTERS 🇵🇱	39 / 59
smoked and roasted meat, local goat cheese, lard, grilled vegetables, marinades ad homemade bread <i>allergens: mushrooms, lactose, wheat</i>	
 TOUR DE POLOGNE BOARD	
SHIPYARD WORKER'S BOARD	25
(3 appetizers and 3 shots of traditional Polish vodkas) Luksusowa (potato), Żytnia (rye), Wyborowa (wheat)	
WITH MARINATED SALMON	27
<i>allergens: wheat, fish, eggs, lactose</i>	
WITH CHANTERELLE AND CREAM SAUCE 🇵🇱 🌿	25
<i>allergens: wheat, mushrooms, eggs, lactose</i>	
WITH PULLED, SLOW-COOKED PORK	31
<i>allergens: wheat, eggs</i>	

KASHUBIAN POTATO PANCAKES

DANIA FITNESS



DO NASZYCH DAŃ FITNESS POLECAMY
KIELISZEK WYTRAWNEGO WINA DOMU

KREWETKI Z GRILLA 35

podane z warzywami sezonowymi, sałatami,
limonkowym winegretem i pieczywem własnego wypieku
alergeny: krewetki, pszenica
204 kcal / 27,3g białko / 12g węglowodany / 3,4g tłuszcze

FILET Z ŁOSOSIA Z GRILLA 33

podany z warzywami sezonowymi, sałatami,
limonkowym winegretem i pieczywem własnego wypieku
alergeny: ryby, pszenica
346 kcal / 11,4g białko / 24,4g węglowodany / 22,8g tłuszcze

FILET Z PIERSI KURCZAKA Z GRILLA 26

podany z warzywami sezonowymi, sałatami,
limonkowym winegretem i pieczywem własnego wypieku
alergeny: pszenica
221 kcal / 31,4g białko / 11g węglowodany / 4,4g tłuszcze

DANIA DLA DZIECI

PANIEROWANE KAWAŁKI PIERSI KURCZAKA 15

podane z frytkami, surówką coleslaw i ketchupem
alergeny: kukurydza, laktoza, jajko

PIEROGI 15 5szt.

do wyboru jeden rodzaj: z mięsem, ruskie,
z kapustą i grzybami
alergeny: pszenica, jajka, grzyby, laktoza

NALEŚNIK 13 1szt.

z twarogiem i sosem malinowym
alergeny: pszenica, laktoza, jajka

DANIA RYBNE



DO NASZYCH DAŃ POLECAMY KIELISZEK
WYTRAWNEGO WINA DOMU

FILET Z ŁOSOSIA 45

podany na pieczonych pierogach ruskich z warzywami sezonowymi
i sosem teriyaki
alergeny: pszenica, laktoza, jajka, ryby

PANIEROWANY FILET Z DORSZA 35

podany z frytkami, surówką coleslaw
i sosem pomidorowo-paprykowym
alergeny: kukurydza, laktoza, jajka, ryby

HEALTHY FITNESS MEALS



WITH OUR HEALTHY FITNESS MEALS,
WE RECOMMEND A GLASS OF DRY WINE

GRILLED PRAWNS 35

served with seasonal vegetables, lettuces with lime
vinaigrette dressing and homemade bread
allergens: prawns, wheat
204 kcal / protein 27.3 g / carbohydrates 12 g / fat 3.4 g

GRILLED SALMON FILLET 33

served with seasonal vegetables, lettuces with lime
vinaigrette dressing and homemade bread
allergens: fish, wheat
346 kcal / protein 11.4 g / carbohydrates 24.4 g / fat 22.8 g

GRILLED CHICKEN BREAST FILLET 26

served with seasonal vegetables, lettuces with lime
vinaigrette dressing and homemade bread
allergens: wheat
221 calories / protein 31.4 g / carbohydrates 11 g / fat 4.4 g

KIDS MENU

CRUMBED CHICKEN BREAST STRIPS 15

served with chips, coleslaw and ketchup
allergens: sweetcorn, lactose, egg

PIEROGI (POLISH DUMPLINGS) 15 5pcs

one choice of three fillings: with meat, Russian-style,
with cabbage and mushrooms
allergens: wheat, eggs, mushrooms, lactose

PANCAKE 13 1pcs

with cream cheese and raspberry sauce
allergens: wheat, lactose, eggs

FISH DISHES



WE RECOMMEND A GLASS OF OUR
HOUSE DRY WINE

SALMON FILLET 45

on a bed of baked Russian-style pierogi with seasonal vegetables
and teriyaki sauce
allergens: wheat, lactose, eggs, fish

FRIED COD FILLET 35

served with chips, coleslaw salad
and tomato-and-peppers sauce
allergens: sweetcorn, lactose, eggs, fish

SPECJALNOŚĆ SWOJSKIEGO SMAKU

POLSKA KUCHNIA W PIGUŁCE 115 (danie dla 2 osób)

zrazy wołowe w sosie własnym, polędwiczki wieprzowe
na sosie śmietanowym z kurkami, pieczeń z jelenia
na sosie borowikowym, kaczka w sosie żurawinowym,
podane z tradycyjnymi polskimi dodatkami
alergeny: pszenica, grzyby, laktoza

DESKA HISTORYCZNA + SPECJALNOŚĆ 150

SWOJSKI SMAK SPECIALITY

POLISH CUISINE IN A NUTSHELL 115 (a meal for 2)

beef roulades in gravy, pork tenderloins in cream
sauce with golden chanterelle mushrooms, wild boar
roast in porcini mushrooms sauce, duck in cranberry sauce,
served with traditional Polish side dishes
allergens: wheat, eggs, mushrooms, lactose

HISTORICAL BOARD + SPECIALITY 150

DANIA MĄCZNE

PIEROGOWA UCZTA 	29
z trzech rodzajów pierogów: ruskie, z mięsem (100% polskiej wołowiny), z kapustą i grzybami leśnymi, podane z cebulką zasmażaną	12szt.
<i>alergeny: pszenica, laktoza, jajka, grzyby</i>	
PIEROGI Z MIĘSEM 	25
(100% polskiej wołowiny) podane z cebulką zasmażaną	10szt.
<i>alergeny: pszenica, laktoza, jajka, grzyby</i>	
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 	25
podane z cebulką zasmażaną	10szt.
<i>alergeny: pszenica, laktoza, jajka, grzyby</i>	
PIEROGI RUSKIE  	25
podane z cebulką zasmażaną	10szt.
<i>alergeny: pszenica, laktoza, jajka</i>	
PIEROGI Z DZICZYZNĄ 	29
podane z sosem żurawinowym	10szt.
<i>alergeny: pszenica, laktoza, jajka, grzyby</i>	

PIECZONE PIEROGI	ZE SZPINAKIEM 	27
	feta, pestkami słonecznika i sosem pomidorowo-paprykowym	2szt.
	<i>alergeny: pszenica, laktoza, jajka</i>	
	Z KURCZAKIEM	27
	mozzarella, suszonymi pomidorami i sosem pomidorowo-paprykowym	2szt.
	<i>alergeny: pszenica, laktoza, jajka</i>	

NALEŚNIKI 	22
z twarogiem i sosem malinowym	2szt.
<i>alergeny: pszenica, laktoza, jajka</i>	

BURGERY

Wszystkie nasze burgery podajemy z frytkami, surówką coleslaw i ketchupem

WEGETARIAŃSKI 	31
grillowany ser halloumi, ananas, liście sałat, pickle, sos musztardowy	
<i>alergeny: pszenica, laktoza</i>	
Z WOŁOWINĄ	31
wołowina (100% polskiej wołowiny), grillowany boczek, sałata, pickle, pomidor, sos musztardowy	
<i>alergeny: pszenica, laktoza</i>	
Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ	31
pomidor, pickle, liście sałat, sos musztardowy	
<i>alergeny: pszenica, laktoza</i>	

FLOUR-BASED DISHES

PIEROGI (POLISH DUMPLINGS) FEAST 	29
with three kinds of pierogi: cottage cheese and potatoes, with meat (100% Polish beef) and with cabbage and wild mushrooms, garnished with fried onions	12pcs
<i>allergens: wheat, lactose, eggs, mushrooms</i>	
PIEROGI WITH MEAT 	25
(100% Polish beef) garnished with fried onions	10pcs
<i>allergens: wheat, lactose, eggs, mushrooms</i>	
PIEROGI WITH CABBAGE AND MUSHROOM 	25
garnished with fried onions	10pcs
<i>allergens: wheat, lactose, eggs, mushrooms</i>	
PIEROGI WITH COTTAGE CHEESE AND POTATOES  	25
garnished with fried onions	10pcs
<i>allergens: wheat, lactose, eggs</i>	
PIEROGI WITH VENISON 	29
garnished with cranberry sauce	10pcs
<i>allergens: wheat, lactose, eggs, mushrooms</i>	

BAKED PIEROGI	WITH A SPINACH FILLING 	27
	feta cheese, sunflower seeds and pepper-and-tomato sauce	2pcs
	<i>allergens: wheat, lactose, eggs</i>	
	WITH A CHICKEN FILLING	27
	mozzarella, dried tomatoes and pepper-and-tomato sauce	2pcs
	<i>allergens: wheat, lactose, eggs</i>	

PANCAKES 	22
with cream cheese and raspberry sauce	2pcs
<i>allergens: wheat, lactose, eggs</i>	

BURGERS

All served with chips, coleslaw and ketchup

VEGETARIAN 	31
grilled halloumi cheese, pineapple, lettuce leaves, pickles, mustard sauce	
<i>allergens: wheat, lactose</i>	
WITH BEEF	31
beef (100% Polish Beef), grilled bacon, lettuce, pickles, tomato, mustard sauce	
<i>allergens: wheat, lactose</i>	
WITH PULLED PORK	31
tomato, pickles, lettuce leaves, mustard sauce	
<i>allergens: wheat, lactose</i>	

DANIA GŁÓWNE

SAŁATY Z SEREM KOZIM

z suszonymi pomidorami, marynowanymi papryczkami chilli, oliwkami i winegretem limonkowym

alergeny: laktoza, pszenica

29

PIECZEŃ Z JELENIA

podana na sosie borowikowym z pieczonymi ziemniakami w ziołach, czerwoną duszoną kapustą i kandyzowaną gruszką

alergeny: grzyby, laktoza

45



ŻUBRÓWKA TRADYCYJNA

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE

podane na sosie śmietanowym z kurkami, z warzywami sezonowymi i ziemniakami puree

alergeny: grzyby, laktoza

28/39



ŻOŁĄDKOWA GORZKA

PIERŚ KURCZAKA Z RUSZTU

podana z frytkami, surówką coleslaw i sosem pomidorowo-paprykowym

alergeny: laktoza

19/25

ZRAZY Z POLSKIEJ WOŁOWINY

w sosie własnym z czerwoną duszoną kapustą i puree ziemniaczanym

alergeny: laktoza, pszenica

28/39



SAMOGON PALONY

PIERŚ Z KACZKI CONFIT

w sosie żurawinowym z kopytkami ziemniaczanymi, czerwoną duszoną kapustą i kandyzowaną gruszką

alergeny: pszenica, jajka

39



HUBERTÓWKA

KOTLET SCHABOWY

(do wyboru: smażony na oleju lub na smalcu)

podany z ziemniakami smażonymi i kapustą zasmażaną

alergeny: pszenica, jajka

28/39



DALKOWSKI - ZIELONY PIEPRZ

PANIEROWANE KAWĄŁKI PIERSI KURCZAKA 19/25

podane z frytkami, surówką coleslaw i sosem pomidorowo-paprykowym

alergeny: kukurydza, laktoza, jajka

MAINS

SALAD WITH GOAT CHEESE

dried tomatoes, marinated chilli peppers, olives and lime vinaigrette

allergens: lactose, wheat

29

VENISON (DEER) ROAST

in porcini mushroomssauce served with baked herbed potatoes, red braised cabbage and candied pear slices

allergens: mushrooms, lactose

45



ŻUBRÓWKA TRADYCYJNA

PORK TENDERLOINS

in cream sauce with golden chanterelle mushrooms, served with seasonal vegetables and potato purée

allergens: mushrooms, lactose

28/39



ŻOŁĄDKOWA GORZKA

GRILLED CHICKEN BREAST

served with chips, coleslaw salad, tomato and peppers sauce

allergens: lactose, wheat

19/25

POLISH BEEF ROULADES

in pan gravy, served with braised red cabbage and potato puree

allergens: lactose, wheat

28/39



SAMOGON PALONY (MOONSHINE)

DUCK BREAST IN CRANBERRY SAUCE

with kopytka (dumplings made from mashed potatoes, eggs and flour), braised red cabbage and candied pear

allergens: wheat, eggs

39



HUBERTÓWKA

PORK CHOP

(fried in oil or lard)

served with fried potatoes and fried cabbage

allergens: wheat, eggs

28/39



DALKOWSKI - GREEN PEPPER

BREADED CHICKEN BREAST STRIPS

served with chips, coleslaw and tomato-and-peppers sauce

allergens: sweetcorn, lactose, eggs

19/25

DESERY

Wszystkie nasze ciasta pieczemy według własnych, receptur z użyciem wyłącznie naturalnych składników. Nasza oferta zmienia się codziennie. O szczegóły pytaj kelnera.



POLECAMY NASZE WÓDKI DESEROWE

DESSERTS

All of our cakes are baked according to our own recipes using only natural ingredients. Our cake selection changes daily. Please ask your waiter for details.



WE RECOMMEND OUR DESSERT VODKAS

POSIADAMY PRAWDOPODOBNIE NAJWIĘKSZY WYBÓR POLSKICH WÓDEK NA ŚWIECIE!

OUR SELECTION OF POLISH VODKAS IS PROBABLY THE LARGEST IN THE WORLD!

Zapytaj o naszą kartę wódek i nalewek!

Please ask for our vodka and fruit liqueur menu!



NAPOJE BEZALKOHOLOWE / NONALCOHOLIC BEVERAGES

KAWY

ESPRESSO	7
PODWÓJNE ESPRESSO	9
KAWA (Z MLEKIEM LUB CZARNA)	8
CAPPUCCINO	10
LATTE MACHIATTO	14

COFFEES

ESPRESSO	7
DOUBLE ESPRESSO	9
COFFEE (WITH MILK OR BLACK)	8
CAPPUCCINO	10
LATTE MACHIATTO	14

HERBATA LIŚCIASTA 0,4 l

PEACH BLOSSOM Mieszanka zielonej herbaty Sencha w połączeniu z mango o brzoskwińowym smaku.	14
SENCHA MANGO Zielona herbata Sencha z letniego zbioru o mango-cytrusowym posmaku z dodatkiem płatków róży, słonecznika i bławatka.	14
QUEEN OF CHERRY Niesamowita mieszanka czarnej herbaty z jesiennego zbioru Cejlonu o wiśniowym posmaku.	14
SUNSHINE LADY Czarna Indyjska herbata o aromacie mango i marakui.	14

LOSE LEAF TEA 0,4 l

PEACH BLOSSOM A mix of green Sencha tea combined with mango with a peachy flavour.	14
SENCHA MANGO Green Sencha tea from the summer harvest with a subtle mango -citrus aftertaste with added rose petals, sunflower and cornflower.	14
QUEEN OF CHERRY An magnificent blend of autumn harvest Ceylon black tea with a cherry flavour.	14
SUNSHINE LADY Black Indian tea with mango and passion fruit aroma.	14

ZIMOWE

Z MIODEM 0,35 l	14
Czarna herbata z dodatkiem miodu, cynamonu, goździków i cytrusów.	
Z POMARAŃCZĄ 0,35 l	14
zielona herbata z dodatkiem syropu pomarańczowego, imbiru, goździków i cytrusów.	

WINTER BLEND

WITH HONEY 0,35 l	14
Black tea with added honey, cinnamon, cloves and citrus.	
WITH ORANGE 0,35 l	14
Green tea with added orange syrup, ginger, cloves and citrus.	

HERBATA KLASYCZNA 0,3 l
(czarna, earl-grey, zielona, miętowa, owocowa)

9

CLASSIC TEA 0,3 l
(black, earl-grey, green, mint, fruit)

9

NAPARY 0,4 l

KREMOWY SERNIK 14

Napar owocowy o aromacie soczystych truskawek na kremowym serniku. Owocowy klasyk babci o słodko-kwaśnej świeżości.

LEMON TWIST 14

Musujący, pyszny napar owocowy o soczystym cytrynowym smaku z dodatkiem hibiskusa, jabłek, słodkich jeżyn i trawy cytrynowej.

NAPOJE

KOMPOT 0,3 / 1 l 8/17

Domowy kompot robiony według naszej receptury z czerwonych owoców.

LEMONIADY 0,3 / 1 l 13/28

CYTRYNOWA
MALINOWA
VIRGIN-MOJITO

NAPOJE GAZOWANE 0,2 l

PEPSI 7

PEPSI MAX 7

7UP 7

SCHWEPPES TONIC 7

SOKI I NEKTARY 0,2 l

POMARAŃCZOWY 7

JABŁKOWY 7

CZARNA PORZECZKA 7

POMIDOROWY 7

WODA 0,33 l

WODA NIEGAZOWANA 7

WODA GAZOWANA 7

INFUSIONS 0,4 l

CREAMY CHEESECAKE 14

A fruity infusion with the aroma of juicy strawberry and creamy cheesecake. A fruity old time classic with the flavour of sweet-sour freshness.

LEMON TWIST 14

Fizzy, delicious fruit infusion with a juicy lemon taste with added hibiscus, apples, sweet blackberries and lemon grass.

BEVERAGES

STEWED FRUIT COMPOTE 0,3 / 1 l 8/17

Home-made red fruit compote prepared according to our recipe.

LEMONADES 0,3 / 1 l 13/28

LEMON
RASPBERRY
VIRGIN-MOJITO

SODAS 0,2 l

PEPSI 7

PEPSI MAX 7

7UP 7

SCHWEPPES TONIC 7

JUICES AND NECTARS 0,2 l

ORANGE 7

APPLE 7

BLACKCURRANT 7

TOMATO 7

WATER 0,33 l

STILL MINERAL WATER 7

SPARKLING MINERAL WATER 7

NAPOJE ALKOHOLOWE / ALCOHOLIC BEVERAGES

NA CIEPŁO 0,25 l

KAWA PO IRLANDZKU 20

Podwójne espresso, Jameson, syrop trzciniowy, spienione mleko

KAWA Z LIKIEREM JAJECZNYM (Ovovit Baczewski) 18

Podwójne espresso, ovovit Baczewski, spienione mleko

KAWA Z ORZECZÓWKĄ (Soplica orzech laskowy) 18

Czarna kawa, soplica orzechowa, spienione mleko

WINO GRZANE 18

Wino czerwone, nalewka malinowa, syrop malinowy, goździki, pomarańcza

HOT 0,25 l

IRISH COFFEE 20

Double espresso, Jameson, sugar cane syrup, frothed milk

COFFEE WITH EGG LIQUEUR (Ovovit Baczewski) 18

Double espresso, Ovovit Baczewski, frothed milk

COFFEE WITH NUT LIQUEUR (Soplica hazelnut) 18

Americano, Soplica Hazelnut Vodka Liqueur

MULLED WINE 18

Red wine, raspberry liqueur, raspberry syrup, cloves, orange

WINO CZERWONE

SANGIOVESE TAVERNELLO

100% sangiovese, delikatne, rześkie.

KIELISZEK 150ml	14
KARAFKA 250ml	23
KARAFKA 500ml	40
BUTELKA 750ml	65

BARDOLINO CLASSICO

(butelka 750 ml)

Wino o delikatnym bukiecie, z wyraźnym akcentem czerwonych owoców, nadaje się do różnych zestawień smakowych.

85

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

(butelka 750 ml)

100% montepulciano d'Abruzzo, łagodne z wyraźnym aromatem winogron.

90

CHIANTI LEONARDO

(butelka 750 ml)

Intensywne, aromatyczne z wyraźnym owocowym bukietem.

100

WINO BIAŁE

CHARDONNAY TAVERNELLO

Rześkie, cytrusowe.

KIELISZEK 150ml	14
KARAFKA 250ml	23
KARAFKA 500ml	40
BUTELKA 750ml	65

SOAVE CLASSICO

(butelka 750 ml)

Wino w bukiecie świeże i harmonijne o aromatycznym bukiecie.

90

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

(butelka 750 ml)

100% vernaccia Di San Gimignano, delikatny i owocowy bukiet, pochodzi z winnic założonych w 1340 roku.

100

WINO MUSUJĄCE

ITINERA PROSECCO BRUT

100% Glera, delikatne z owocowym aromatem.

KIELISZEK 150ml	17
BUTELKA 750ml	85

RED WINE

SANGIOVESE TAVERNELLO

100% Sangiovese, subtle, crisp.

GLASS 150ml	14
CARAFE 250ml	23
CARAFE 500ml	40
BOTTLE 750ml	65

BARDOLINO CLASSICO

(bottle 750 ml)

A subtle aroma with a distinctive red berry accent; the wine complements a variety of flavour combinations.

85

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

(bottle 750 ml)

100% Montepulciano d'Abruzzo, subtle with a distinctive grape aroma.

90

CHIANTI LEONARDO

(bottle 750 ml)

Intense, aromatic, with a distinctive fruit aroma.

100

WHITE WINE

CHARDONNAY TAVERNELLO

Crisp, citrusy.

GLASS 150ml	14
CARAFE 250ml	23
CARAFE 500ml	40
BOTTLE 750ml	65

SOAVE CLASSICO

(bottle 750 ml)

Fresh, harmonious, with an aromatic bouquet.

90

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

(bottle 750 ml)

100% Vernaccia Di San Gimignano, a delicate fruit aroma; produced in vineyards established in 1340.

100

SPARKLING WINE

ITINERA PROSECCO BRUT

100% Glera, subtle with a fruit aroma.

GLASS 150ml	17
BOTTLE 750ml	85

DRINKI

0,3 / 0,6 l

APEROL SPRITZ 25/39

ORZEŻWIAJĄCY

Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza

MOJITO 25/39

ORZEŻWIAJĄCY

Biały rum, świeża mięta, limonka, syrop cukrowy, woda gazowana

MOJITO MALINOWE 25/39

SŁODKI / ORZEŻWIAJĄCY

Biały rum, świeża mięta, limonka, mus malinowy, syrop cukrowy, woda gazowana

GIN & TONIC 25/39

INTRYGUJĄCY

Gin Seagram's, tonic, cytryna, ogórek

NIGHT IN BOMBAY 25/39

ORZEŻWIAJĄCY

Gin bombay Sapphire, sok z cytryny, mus z malin, cukier trzcinowy, woda gazowana

CALIFORNIA LEMONADE 25/39

ORZEŻWIAJĄCY

Bourbon Jim Beam, sok z cytryny, sok z limonki, grenadyna, woda gazowana

WHITE RUSSIAN 25/39

MOCNY

Wódka domu, Saska kawa z brandy, mleczna piana

DRINKS & COCKTAILS

0,3 / 0,6 l

APEROL SPRITZ 25/39

REFRESHING

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

MOJITO 25/39

REFRESHING

Bacardi, fresh mint, lime, sugar syrup, sparkling water

RASPBERRY MOJITO 25/39

SWEET / REFRESHING

Bacardi, fresh mint, lime, raspberry sauce, sugar syrup, sparkling water

GIN & TONIC 25/39

INTRIGUING

Seagram's Gin, Kinley Tonic, lemon, cucumber

NIGHT IN BOMBAY 25/39

REFRESHING

Bombay Sapphire Gin, lemon juice, raspberry sauce, cane sugar, sparkling water

CALIFORNIA LEMONADE 25/39

REFRESHING

Jim Beam Bourbon, lemon juice, lime juice, grenadine, sparkling water

WHITE RUSSIAN 25/39

STRONG

House vodka, Saska Kawa with Brandy, frothed milk

KARTA PIW

ŻYWIEC LAGER Z NALEWAKA 0,3 / 0,5 l 9/11

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,5 l 11

RADLER 0,3 / 0,5 l 10/12

z naszą lemoniadą cytrynową

CYDR MIŁOSŁAWSKI 0,5 l 13

PÓLSŁODKI / WYTRAWNY

Cydr Miłosławski łączy kilka starannie dobranych odmian jabłek uprawianych w Polsce. Cieszy oko wspaniałą złotą barwą i ujmuje aromatem jabłek dojrzewających w słońcu.

PIWO TYGODNIA 0,5 l 12

Zapytaj kelnera.

BEER MENU

DRAUGHT ŻYWIEC LAGER 0,3 / 0,5 l 9/11

ŻYWIEC NON-ALCOHOLIC 0,5 l 11

RADLER 0,3 / 0,5 l 10/12

with our lemonade

MIŁOSŁAWSKI CIDER 0,5 l 13

SEMI-SWEET / DRY

Miłosławski cider combines several carefully selected apple varieties cultivated in Poland. It pleases the eye with its splendid golden colour and captivates with the aroma of apples ripening in the sun.

BEER OF THE WEEK 0,5 l 12

Please ask your waiter.

BROWAR AMBER

GRAND IMPERIAL PORTER 15

8%, PORTER BAŁTYCKI

Ciemne, mocne piwo o smaku palonego ziarna w połączeniu z nutami czekoladowymi, kawowymi i karmelowymi.

KOŹLAK 15

6,5% BOCK

Posiada pełny esencjonalny karmelowo-chmielowy smak i unikalną rubinową barwę.

ZŁOTE LWY 15

5,6% JASNY LAGER

Charakteryzuje się pełnym smakiem o wyraźnych nutach goryczkowo-słodowych. W procesie warzenia wykorzystywany jest jedynie najwyższej jakości słód jęczmienny, selekcyonowany chmiel i woda z własnego ujęcia.

BROWAR PINTA

BAWARKA 15

6,1% HEFEWEIZEN

Klasyczne bawarskie jasne piwo pszeniczne z osadem drożdży na dnie butelki. Warzone z najlepszych niemieckich słodów, chmielone aromatyczną odmianą Mittelfruh uprawianą w Hallertau, w Bawarii. W smaku przyjemnie kwaskowe i zdecydowanie orzeźwiające. W aromacie banany i goździki

ATAK CHMIELU 15

6,1% AMERICAN INDIA PALE ALE

To fantastycznie nachmielone piwo w stylu American India Pale Ale. Pierwsza AIPA z polskiego browaru. Atak Chmielu warzmy od 28 marca 2011 r. Nasza AIPA to czerwono-miedziane, treściwe piwo górnej fermentacji. Smak i aromat cytrusowy, kwiatowy, żywiczny, sosnowy i owocowy pochodzi od amerykańskiego chmielu.

PIERWSZA POMOC 15

4,1% POLSKI LEKKI PILS

Piwo na co dzień. Pierwsza Pomoc powszednia. Do śniadania, do obiadu, do kolacji.

VIVA LA WITA 15

5,7% WITBIER

Bujne i radosne, białe piwo w stylu Imperial Witbier. W oryginalnej belgijskiej wersji Witbier to białe, aromatyczne i orzeźwiające piwo na słoneczne dni. Polska PINTA Viva la Wita! pełna egzotycznych przypraw, musującej pszenicy i chmielu z Czech, Słowacji i USA.

AMBER BREWERY

GRAND IMPERIAL PORTER 15

8% BALTIC PORTER DARK

Dark, strong beer with a roasted grain flavor combined with chocolate, coffee and caramel notes.

KOŹLAK 15

6,5% BOCK

It has a full, aromatic, caramel and hop flavour and a unique ruby colour.

GOLDEN LIONS 15

5,6% PALE LAGER

It is characterised by full flavour with clear bitter and malted notes. Barley malt of the highest quality, selected hops and water from a private source are used in the brewing process.

PINTA BREWERY

BAVARIAN 15

6,1% HEFEWEIZEN

Classic pale Bavarian wheat beer with the residual yeast in the bottom of the bottle. Brewed from the best German malts, with the addition of aromatic Mittelfruh hops cultivated in Hallertau, in Bavaria. With a pleasantly tart and definitely refreshing taste. With a banana and cloves aroma

HOP ATTACK 15

6,1% AMERICAN INDIA PALE ALE

Hop Attack is a beer hopped in the style of American India Pale Ale. The first AIPA that originates from a Polish brewery. Hop Attack has been brewed since 28 March 2011. Our AIPA is a top-fermenting beer with a reddish copper colour and a rich flavour. The fruity citrus floral notes and the pine-sap taste and aromas come from the American hops.

FIRST AID 15

4,1% POLISH LIGHT PILSNER BEER

A beer for everyday. Daily First Aid – 4.1 % alc. With breakfast, lunch and supper.

VIVA LA WITA 15

5,7% WITBIER

Exuberant and joyful, white beer in the style of Imperial Witbier. In its original Belgian version, Witbier is a white, aromatic and refreshing drink for the days in the sun. The Polish PINTA Viva la Wita! is filled with exotic spices, sparkling wheat and hops grown in the Czech Republic, Slovakia and the US.

BROWAR GOŚCISZEWO

DARZ BÓR 15

6,0% WĘDZONY LAGER

Piwo wędzone, co mocno czuć w smaku i zapachu. Pełne, lekko kremowe. W smaku dominuje wędzona szynka, wyczuwalna zbożowość z nutami karmelowymi. Piwo uwarzone z udziałem słodu wędzonego na dymie z drewna bukowego.

OGRÓD MISTRZA 15

4,6% WITBIER Z TYMIANKIEM CYTRYNOWYM.

Piwo pszeniczne w stylu belgijskim. Tymianek cytrynowy wzbogaca przyprawowy charakter piwa i doskonale współgra z innymi dodatkami - kolendrą i skórką gorzkiej pomarańczy Curacao.

SZERYF 15

5,2% IPA (INDIA PALE ALE)

Dobrze zbalansowane IPA, o lekko rubinowej barwie. Piwo cytrusowe, o smaku owoców egzotycznych, z wyraźną goryczką.

RYBAK 15

5,7%, JASNY LAGER

Piwo naturalne, jasne, niepasteryzowane, niefiltrowane. Wyczuwalny słód, nuty zbożowe i drożdże. Piwo o niskiej goryczce. Świeże, o krótkim terminie przydatności do spożycia.

BROWAR KORMORAN

IRISH BEER 15

6,5% LAGER CIEMNY

Lekki posmak palonego jęczmienia. Piwo kremowe i delikatnie słodkie.

MIODNE 15

5,7% CIEMNE

Piwo z naturalnym miodem. Bogaty kawowo-czekoladowy smak piwa z delikatnym chmielowym finiszem uzupełniony o aksamitność, delikatność i nienachalną słodycz wielokwiatowego miodu.

WIŚNIA W PIWIE 15

4,7% PIWO SMAKOWE

Wiśniowe piwo leżakowane, lekkie, smakowite i orzeźwiające.

1 NA 100 LITE APA 15

1% LITE RYE AMERICAN PALE ALE

Znaczny udział słodów żytnich oraz chmiel Citra sprawiają, że jest pełne w smaku, czaruje egzotycznym aromatem i doskonale orzeźwia. Jest niefiltrowane, dzięki czemu zachowuje wszystko co najlepsze.

KORMORAN CIEMNY 15

4,5%

Na smak tego piwa składają się słody jasne, trzy rodzaje słodów karmelowych, słód prażony i palony. Całości dopełnia użycie płatków owsianych nadających mu pełni i okrągłości. Piwo to ma niski poziom alkoholu, ale bardzo bogaty i złożony smak. Znajdziemy w nim: nuty karmelowe, czekoladowe, kawowe przeplatane cytrusowo-kwiatowymi aromatami chmielu Cascade.

GOŚCISZEWO BREWERY

DARZ BÓR 15

6,0% SMOKED LAGER

Smoked beer, with a distinctive smoked flavour and aroma. Full-bodied, slightly creamy. Smoked ham dominates the flavour, cereal and caramel notes can also be detected. The beer is brewed with the addition of beechwood-smoked malt.

MASTER'S GARDEN 15

4,6% WITBIER WITH LEMON THYME

Belgian-style wheat beer. Lemon thyme enriches the spicy character of this beer and ideally matches its other ingredients - such as coriander and the bitter Curacao orange peel.

SHERIFF 15

5,2% IPA (INDIA PALE ALE)

Well-balanced IPA, slightly ruby in colour. Citrus beer, with a flavour of exotic fruit and a distinct bitter aftertaste.

FISHERMAN 15

5,7% PALE LAGER

Natural, pale, non-pasteurised, unfiltered beer. Malt, cereal aromas and yeast are noticeable in the flavour. Beer with a low bitter aftertaste. Fresh, with a short shelf life.

KORMORAN BREWERY

IRISH BEER 15

6,5% DARK LAGER

A slight aftertaste of roasted barley. A creamy and slightly sweet beer.

HONEY BEER 15

5,7% DARK BEER

Beer brewed with natural honey. Rich flavours of coffee and chocolate, with a delicate hop finish, supplemented with velvety, delicate and discrete sweetness of multi-floral honey.

CHERRY BEER 15

4,7% FLAVOURED BEER

Sour cherry-flavoured, aged beer, light, tasty and refreshing.

1 NA 100 LITE APA (OUT OF 100 LITE APA) 15

1% LITE RYE AMERICAN PALE ALE

A high content of rye malts and Citra hop adds full flavour to this beer, which has an enchanting exotic aroma and is wonderfully refreshing. It is unfiltered beer, which makes it retain its natural goodness.

KORMORAN DARK 15

4,5%

This beer gets its flavour from its light malts, three types of caramel malts, roasted and smoked malt. The whole is completed by the use of oats which contribute to its full and rounded flavour. This beer has a low alcohol content, but a very rich and complex taste. Here you will find: caramel, chocolate and coffee notes, interlaced with citrus-and-floral aroma of Cascade hops.



+48 58 320 19 12

Heweliusza 25/27
Gdańsk 80-861

www.swojskismak.pl

 /restauracjaswojskismak

 @swojskismak

 swojski smak

