



SWOJSKI SMAK

MIEJSCE U PRZYJACIÓŁ

BISTRO / RESTAURANT



BISTRO / RESTAURANT

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

f /restauracjaswojskismak
@swojskismak
swojski smak

SWOJSKI SMAK



DO GRUP POWYŻEJ 7 OSÓB BĘDZIE
DOLICZONA OPŁATA ZA SERWIS
W WYSOKOŚCI 10 %

W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI
DZIELENIA RACHUNKU PROSIMY
O TYM POINFORMOWAĆ PRZED
ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA

ZUPY

ŻUR 26/34
klasyk na naszym zakwasie na prawdziwkach i wędzonce
podany z jajkiem

ROSÓŁ 19/25
warzony na wiejskiej kurze i wołowinie z domowym makaronem

POMIDOROWA 22/29
ze świeżych pomidorów z domowym makaronem

PRZYSTAWKI

PODAJEMY Z PIECZYWEM

TATAR WOŁOWY 36/49
z dodatkiem kiszzonego ogórka, czerwonej cebuli, marynat,
musztardy francuskiej i oliwy ziołowej

KREWETKI KRÓLEWSKIE Z PATELNI (6 SZTUK) 45
krewetki z patelni z dodatkiem papryczek chilli, czosnku, natki pietruszki
i rozmarynu

**KUBEŁEK GRUBO KROJONYCH FRYTEK
ZE SKÓRKĄ Z DWOMA SOSAMI
NASZEJ PRODUKCJI** 25

PÓLMISEK WĘDZONYCH RYB BAŁTYCKICH 45
(dorsz, zębacz, szprotki, śledź), sos musztardowo-bazyliowy

SAŁATY

PODAJEMY Z PIECZYWEM

CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM 45
sałata rzymska, pomidorki cherry, ogórek, domowy sos cezar, parmezan

Z KREWETKAMI KRÓLEWSKIMI (5 SZTUK) 49
sałata rzymska, pomidorki cherry, ogórek, melon, oliwki, sos winegret

WEGE Z OWOCAMI SEZONOWYMI 45
mix salát, oryginalna grecka feta, melon, owoce sezonowe, sos winegret

DANIA DLA DZIECI

**PANIEROWANE KAWAŁKI PIERSI
Z KURCZAKA Z FRYTKAMI** 28

PIEROGI (4 SZTUKI) 25
do wyboru: z ziemniakami, twarogiem i smażoną na złoto cebulką
lub z wołowiną z Kaszub

PIEROGI NA SŁODKO (4 SZTUKI) 25
z twarogiem ze Strzałkowa i sosem waniliowym

PIEROGI

PRZEZ NAS LEPIONE (5/8 SZTUK)

MIĘSNA UCZTA PIEROGOWA (9 SZTUK) 52
3 rodzaje pierogów: z wołowiną z Kaszub z dodatkiem grzybów leśnych,
z wieprzowiną, z kaczką i suszoną żurawiną

WEGETARIAŃSKA UCZTA PIEROGOWA 49
(9 SZTUK)
3 rodzaje pierogów: z ziemniakami, twarogiem i smażoną cebulką;
z kapustą i grzybami leśnymi smażonymi na maselku;
z kurkami leśnymi smażonymi na maselku;

**Z WOŁOWINĄ Z KASZUB
Z DODATKIEM GRZYBÓW LEŚNYCH** 34/44

**Z ZIEMNIAKAMI, TWAROGIEM
ZE SRZAŁKOWA I SMAŻONĄ CEBULKĄ** 30/39

Z KACZKĄ NA SOSIE ŻURAWINOWYM 36/46

**Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI LEŚNYMI
SMAŻONYMI NA MASELKU** 30/39

**Z KURKAMI LEŚNYMI SMAŻONYMI
NA MASELKU** 36/46

**Z WIEPRZOWINĄ, WĘDZONYM BOCZKIEM
I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM** 33/43

**Z DZICZYZNĄ I GRZYBAMI LEŚNYMI
SMAŻONYMI NA MASELKU** 36/46

**NA SŁODKO – Z TWAROGIEM ZE STRZAŁKOWA
I SOSEM WANILIOWYM** 30/39

PEREŁKI MINIONEJ EPOKI DANIA Z DZIECIŃSTWA

**KOTLET MIELONY WIEPRZOWY
Z SOSEM GRZYBOWYM** 43
gotowane ziemniaki, zasmażane buraczki

ZAWIJANIEC PO KASZUBSKU 43
siekanie mięso wieprzowe zawijane z boczkiem i ogórkiem kiszonym,
pieczone ziemniaki, zasmażane buraczki

**PIERŚ Z KURCZAKA NA SOSIE
Z KUREK LEŚNYCH** 45
gotowane ziemniaki, surówka

**PIECZONA KARKÓWKA
Z SOSEM GRZYBOWYM** 43
pieczone ziemniaki, duszona młoda kapusta

**PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA
SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM FETA,
NA SOSIE PIEPRZOWYM** 49
gotowane ziemniaki, sałatka wiosenna

RYBY

FISH & CHIPS Z DORSZA 57
kawałki dorsza w chrupiącej panierce, domowy sos czosnkowy,
frytki, surówka

GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA 65
podany na duszonej młodej kapuście, grubo krojone frytki,
sos musztardowo-bazyliowy

DANIA MIĘSNE

POLSKA KUCHNIA W PIGUŁCE 79

3 rodzaje mięs: zraz wołowy zawijany z boczkiem, ogórkiem kiszonym i grzybami leśnymi; polędwiczka wieprzowa na sosie z kurek leśnych; konfitowana noga z kaczki na sosie żurawinowym, zasmażane buraczki, kopytka

ZRAZY Z WOŁOWINY Z KASZUB 49/62

zrazy zawijane z boczkiem, kiszonym ogórkiem i grzybami leśnymi, kopytka, zasmażane buraczki

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE 44/55

na sosie z kurek leśnych, pieczone ziemniaki, sałatka wiosenna

NASZ LEGENDARNY, OLBRZYMI KOTLET Z WIEPRZA W CHRUPIAŁEJ PANIERCE 49/59

wieprzowina z Kaszub, pieczone ziemniaki, mizeria, domowy sos czosnkowy

KOTLET KRÓLEWSKI 64

polędwiczka wieprzowa w chrupiącej panierce smażona na maśle klarowanym, 2 jajka sadzone, grubo krojone frytki, sałatka wiosenna

KOTLET PO KASZUBSKU 62

nasz legendarny kotlet z wieprza z sosem z grzybów leśnych, serem mozzarella i grillowaną papryką, pieczone ziemniaki, ogórek kiszony

KOTLET DRWALA 64

nasz legendarny kotlet z wieprza z frytkami, grillowanym boczkiem, z serem Camembert z żurawiną

PLACEK ZBÓJA 59

placek ziemniaczany z tartych przez nas ziemniaków, gulasz z wieprzowiny z Kaszub z dodatkiem grzybów leśnych, mizeria, domowy sos czosnkowy

PLACEK ZBÓJA WEGE 48

placek ziemniaczany, gulasz warzywny z boczniakami, sałatka wiosenna, domowy sos czosnkowy

PLACKI ZIEMNIACZANE (4 SZTUKI) Z GRILLOWANĄ PIERŚIĄ Z KURCZAKA 45

surówka, domowy sos czosnkowy

KONFITOWANA NOGA Z KACZKI NA SOSIE ŻURAWINOWYM 65

kopytka, zasmażane buraczki

DE VOLAILLE 55

zawijana pierś kurczaka nadziewana posiekaną pietruszką i masłem, frytki, mizeria, domowy sos czosnkowy

KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA W CHRUPIAŁEJ PANIERCE 39/49

frytki, surówka, domowy sos czosnkowy

DESKA MIĘS Z RUSZTU 60

3 rodzaje grillowanych mięs: pierś z kurczaka, polędwiczka wieprzowa, karkówka, frytki, surówka, sosy własnej produkcji

GOŁONKA WIEPRZOWA (MIN. 600g) 64

marynowana w piwie i zapiekana, pieczone ziemniaki, duszona młoda kapusta, chrzan i musztarda

DANIA Z ZIEMNIAKÓW

PLACKI ZIEMNIACZANE Z TARTYCH ZIEMNIAKÓW PRZEZ NAS WYRABIANE

PLACEK ZBÓJA 59

placek ziemniaczany, gulasz z wieprzowiny z Kaszub z dodatkiem grzybów leśnych, mizeria, domowy sos czosnkowy

PLACEK ZBÓJA WEGE 48

placek ziemniaczany, gulasz warzywny z boczniakami, sałatka wiosenna, domowy sos czosnkowy

PLACKI ZIEMNIACZANE (4 SZTUKI)

Z GRILLOWANĄ PIERŚIĄ Z KURCZAKA, SURÓWKA, DOMOWY SOS CZOSNKOWY 45

Z SOSEM Z GRZYBÓW LEŚNYCH, SURÓWKA 35

Z KWAŚNĄ, WIEJSKĄ ŚMIETANĄ, SURÓWKA 26

DODATKI

SOSY ZIMNE 10

domowy sos czosnkowy / domowy sos barbecue

SOSY CIEPŁE 12

sos z kurek leśnych / sos z grzybów leśnych

BURACZKI ZASMAŻANE 10

DUSZONA MŁODA KAPUSTA 10

SAŁATKA WIOSENNA 10

MIZERIA 10

SURÓWKA 8

KOPYTKA ZIEMNIACZANE 12

FRYTKI 14

PIECZONE ZIEMNIAKI 14

ZIEMNIAKI GOTOWANE 10

DESERY

LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM 25

DOMOWE CIASTO Z NASZEJ WITRYNY 25

CREME BRULEE 25

LUNCH DNIA

PN - PT 12 - 16
ZAPYTAJ KELNERA

→ ZUPA
+ II DANIE
+ KOMPOT 38

→ ZUPA
+ II DANIE 33

NAPOJE

NASZE DOMOWE LEMONIADY I KOMPOTY

*LEMONIADY NA BAZIE SOKÓW ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH CYTRUSÓW

	0,35l	/	0,5l	/	1l
LEMONIADA KRAFTOWA CYTRUSOWA*	19	/	26	/	49
LEMONIADA MALINOWA*	19	/	26	/	49
LEMONIADA MANGO*	19	/	26	/	49
LEMONIADA DOMOWA	15	/	20	/	37
KOMPOT	12	/	15	/	29

SOKI I NEKTARY 0,2l

POMARAŃCZOWY	9
JABŁKOWY	9
CZARNA PORZECZKA	9

WODA

SAN PELLEGRINO (0,75 l) GAZOWANA	19
ACQUA PANNA (0,75 l) NIEGAZOWANA	19
KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO GAZOWANA / NIEGAZOWANA (0,3 l)	9

NAPOJE

	0,2l	/	1l
PEPSI	10	/	23
PEPSI MAX	10	/	23
7UP ZERO	10	/	-
SCHWEPES TONIC	10	/	-
MIRINDA	10	/	-
ICE TEA	10	/	-
cytrynowa / brzoskwiniowa			

KAWY

ESPRESSO / DOPPIO	10 / 12
ESPRESSO MACCHIATO	12
KAWA CZARNA	12
KAWA BIAŁA	12
CAPPUCCINO	15
FLAT WHITE	17
LATTE MACCHIATO	18

HERBATY

KLASYCZNA 0,3l	11
czarna, zielona, miętowa, owocowa, earl grey	

DRINKI 0%

VIRGIN MOJITO	25
lemoniada, syrop mojito, mięta, limonka, woda gazowana	
APEROL 0%	25
syrop spritz, Prosecco 0%, cytrusy, woda gazowana	
HUGO 0%	25
Prosecco 0%, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana, limonka	
BRAMBLE 0%	25
gin 0%, syrop jeżynowy, syrop cukrowy, sok z limonki	

WÓDKA DOMOWA "SWOJSKI SMAK"

CZYSTA / ZIEMNIAK / WIŚNIA / PRZEPALANKA

40 ml	12
2x 40 ml	21
6x 40 ml	58
0,5 l	110

DESKI DEGUSTACYJNE 6x 30ml

DESKA SMAKOWA SŁODKA 39

śliwka / truskawka / morela / wiśnia / orzech laskowy / malina

DESKA SMAKOWA WYTRAWNA 39

cytryna / pigwa / kawa z brandy / mięta / pomarańcza / smak sezonowy

DESKA POPULARNA 39

Żytnia / Żubrówka biała / Wyborowa / Luksusowa / Sobieski / Żołądkowa gorzka

DESKA NIEOCZYWISTA 39

korzenna / mięta / jabłko / cytryna / Żubrówka Bison Grass / smak sezonowy

DRINKI

APEROL SPRITZ	29
Aperol, Frizzante, woda gazowa, cytrusy	
SPRITZ MALINOWY	32
Frizzante, Archers, mus malinowy, sok ze świeżych cytrusów	
SPRITZ ANANASOWO MIĘTOWY	26
Prosecco, Balis Ananas Minze, ananas, mięta	
HUGO	26
Prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, mięta, limonka	
MOJITO	31
rum biały, mięta, limonka	
MOJITO MALINA	31
rum biały, mus malinowy, mięta, limonka	
MOJITO MANGO	31
rum biały, mus mango, mięta, limonka	
GIN&TONIC	27
gin, Tonic, limonka	
GIN BASIL SOUR	31
gin, Balis bazyliowo-imbirowy, miód, białko, sok z limonki	
CUBA LIBRE	27
rum ciemny, Pepsi, limonka	
WHISKY SOUR	30
whisky, syrop cytrynowy, Angostura, syrop cukrowy, białko	
LYNCHBURG LEMONADE	31
Jack Daniels, Cointreau, 7up, lemoniada domowa	
PORNSTAR MARTINI	35
wódka waniliowa, Passoa, puree z marakui, sok z limonki + shot Prosecco	
SWOJSKI ROGACZ	28
wódka mirabelkowa, wódka gruszkowa, Pepsi, limonka	
BAHAMA MAMA	33
rum biały, rum ciemny, Malibu, sok pomarańczowy, sok ananasowy, Angostura	

PIWA

PIWO Z BECZKI (0,3l / 0,5l)	14 / 19
Browar Amber (Złote Lwy, Pszeniczniki)	
PIWA REGIONALNE (0,5l)	20
Browar Amber (Johannes, Koźlak, Grand Imperial Porter, Marango, Czarny Bez)	
Browar Gościszewo (Rybak, Szeryf, Komtur, Ogród Mistrza Witbier)	
AleBrowar (Bałtycki Dziad: Pils, Weizen, Stout)	
Browar Kociewski (Lager, Pils, DDH Hazy IPA)	
Browar Trzech Kumpli (Lager, Pils, OATY Stout, Pna IPAni, Weizen)	
Browar Kormoran (Śliwka w Piwie, Wiśnia w Piwie)	
Browar Na Jurze (Jurajska Pomarańcza)	
PIWA REGIONALNE (0,3l)	15
Browar Czarnkow (Noteckie: Jasne Pełne, Bursztynowe, Ciemne Eire)	
BEZALKOHOLOWE (0,5l)	19
Amber IPA bezalk., Bałtycki Dziad 0%, Jurajska Pomarańcza bezalk.	
Trzech Kumpli: Unplugged - Oatmeal Stout, Unplugged - IPA	

NAPOJE

WINO CZERWONE



SANGIOVESE TAVERNELLO

KIELISZEK 150ml	18
KARAFKA 250ml	28
KARAFKA 500ml	47
BUTELKA 750ml	70

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO butelka	110
CHIANTI LEONARDO butelka	120
SYRAH PALADIN VENETO butelka	120
AUSTO MERLOT butelka	110

WINO BIAŁE



CHARDONNAY TAVERNELLO

KIELISZEK 150ml	18
KARAFKA 250ml	28
KARAFKA 500ml	47
BUTELKA 750ml	70

LA RUSTICA	100
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO butelka	120
AUSTO CHARDONNAY butelka	110

WINO POLSKIE DOM CHARBIELIN



BIAŁE PÓŁWYTRAWNE C SOLARIS BIAŁE WYTRAWNE C SOUVIGNIER GRIS

KIELISZEK 150ml	29
BUTELKA 750ml	129

WINO MUSUJĄCE

ITINERA PROSECCO 750 ml	110
PROSECCO 200 ml	29

PIWA REGIONALNE

ZŁOTE LWY 5,6% *Browar Amber*

Jasny Lager. Charakteryzuje się pełnym smakiem o wyraźnych nutach goryczkowo-słodowych.

JOHANNES 6,5% *Browar Amber*

Jasny Lager. Piwo o wyraźnym, esencjonalnym smaku, który zawdzięcza długiemu leżakowaniu i wysokiemu poziomowi ekstraktu.

PSZENICZNIK 5,2% *Browar Amber*

Piwo pszeniczne. Klasyczne waniliowo-bananowe nuty, harmonijnie przenikające się z delikatną chmielową goryczką.

KOŹŁAK 6,5% *Browar Amber*

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

GRAND IMPERIAL PORTER 8% *Browar Amber*

Porter Bałtycki. Mocne, ciemne piwo o smaku palonego ziarna połączonego z nutami czekoladowymi, kawowymi, karmelowymi i wyczuwalnymi niuansami suszonych owoców.

MARANGO 4,5% *Browar Amber*

Lekki lager o smaku marakui i mango.

CZARNY BEZ 5,5% *Browar Amber*

Letni, owocowy lager połączony z syropem z kwiatów czarnego bzu.

RYBAK 5,7% *Browar Gościszewo*

Jasny Lager. Piwo świeże, niepasteryzowane, naturalne i niefiltrowane. Wyczuwalny słód, nuty zbożowe i drożdże. Piwo o niskiej goryczce.

SZERYF 5,2% *Browar Gościszewo*

IPA (India Pale Ale). Dobrze zbalansowane IPA, o lekko rubinowej barwie. Piwo cytrusowe, o smaku owoców egzotycznych. Z wyraźną goryczką.

KOMTUR 6,5% *Browar Gościszewo*

Ciemny Lager. Piwo z nutą słodczy i aromatami palonej kawy, czekolady oraz pumpnika.

OGRÓD MISTRZA 4,6% *Browar Gościszewo*

Piwo pszeniczne, niefiltrowane o bursztynowej barwie. Wyczuwalne nuty tymianku cytrynowego wzbogaconego o aromat kolendry i skórki gorzkiej pomarańczy.

BAŁTYCKI DZIAD - PILS 4,8% *AleBrowar*

Jasne piwo o stosunkowo niskiej zawartości alkoholu. W smaku średnia dawka goryczy współpracuje z zdecydowaną jasną słodowością. Piwo ma rześki i orzeźwiający charakter.

BAŁTYCKI DZIAD - WEIZEN 5,3% *AleBrowar*

Piwo pszeniczne. Klasyczny weizen. Niezwykle intensywny aromat goździków i bananów a także świeżego chleba. Bardzo rześkie, gładkie, aksamitne i niskogoryczkowe.

BAŁTYCKI DZIAD - STOUT 4,8% *AleBrowar*

Piwo ciemne, klasyczne, gładki i bardzo pijalny. O wyczuwalnym smaku kawy, czekolady, pralin oraz karmelu.

JURAJSKA POMARAŃCZA 4,7% *AleBrowar*

Pszeniczne piwo przyprawione chmielami o cytrusowym charakterze, przełamane smakiem maliny i pomarańczy, osłodzone naturalnym miodem. Pasteryzowane, niefiltrowane.

NOTECKIE JASNE PEŁNE 5,6% *Browar Czarnków*

Piwo jasne, filtrowane. Lager o wspaniałym chmielowym i delikatnie słodowym aromacie.

NOTECKIE BURSZTYNOWE 5,6% *Browar Czarnków*

Piwo powstałe ze ściśle wyważonych i określonych proporcji mieszania piwa jasnego z ciemnym. Piwo dla prawdziwych smakoszy i koneserów.

NOTECKIE CIEMNE EIRE 5,6% *Browar Czarnków*

Piwo ciemne. Eire to dominujące nuty słodowo-karmelowe, posmak kawy, owoców z wyważoną słodczą i delikatną chmielową goryczką.

KOCIEWSKI LAGER 5% *Browar Kociewski*

Ciepła bursztynowa barwa współgra ze zbalansowanym słodowo-goryczkowym profilem. W smaku dominują nuty słodowe (chleb, karmel, suszone owoce, toffi) skontrolowane wyczuwalną goryczką.

KOCIEWSKI PILS 5% *Browar Kociewski*

Słomkowa barwa. W aromacie dominują polskie (Lubelski) i niemieckie (Perle i Hallertauer Trad.) odmiany chmielu. W tle wyczuwalna słodowość z nutą biszkoptową.

DDH HAZY IPA 4,5% *Browar Kociewski*

Dominujący aromat nowofalowych amerykańskich chmieli, czerwonych owoców (wiśnia, truskawka) dopełniony zapachem mango, marakui i mandarynki. W tle subtelne cytrusy. Wysoka goryczka, skompensowana słodczą pochodzącą ze słodów oraz płatków pszenicznych i owsianych.

TRZECH KUMPLI - LAGER 5,5% *Browar Trzech Kumpli*

Solidny kraftowy Lager uwarzony wyłącznie z czterech klasycznych piwowarskich składników: wody, słodu, chmielu i drożdży. Wyraźna goryczka. Długo leżakowany.

TRZECH KUMPLI - PILS 4,4% *Browar Trzech Kumpli*

Słomkowy kolor. Zdecydowana, ale krótka i przyjemna gorycz oraz aromat jasnyc słodów. Klasyczne codzienne piwo.

TRZECH KUMPLI - WEIZEN 5% *Browar Trzech Kumpli*

Piwo pszeniczne. Aromat goździków, bananów, świeżego chleba i cytrusów. W smaku gładkie i aksamitne. Niskogoryczkowe, bardzo rześkie.

TRZECH KUMPLI - PAN IPANI 6% *Browar Trzech Kumpli*

Jedna z ikon polskiego kraftu. Piwo szeroko dostępne, rozpoznawalne i doceniane. Jest połączeniem dwóch światów: piwa pszenicznego ze stylem IPA. Wyraźne akcenty cytrusów, gruszek i mango. W smaku cytrusowe, treściwe i umiarkowanie goryczkowe.

TRZECH KUMPLI - OATY 5,5% *Browar Trzech Kumpli*

Klasyczny Stout Owsiany, ciemne piwo o angielskim rodowodzie. Wyczuwalne nuty kawy, orzechów, owsianki i ciemnego chleba.

ŚLIWKA W PIWIE 4,4% *Browar Kormoran*

Lager o bursztynowej barwie, którego sekretem jest sok z odpowiednio dobranych tradycyjnych odmian śliwek i czas leżakowania.

WIŚNIA W PIWIE 4,7% *Browar Kormoran*

Piwo jasne z naturalnym sokiem wiśniowym i odrobiną cukru, długo leżakujące. Finalnie lekkie i orzeźwiające.



BISTRO / RESTAURANT

+48 58 320 19 12

Heweliusza 25/27
Gdańsk 80-861

www.swojskismak.pl

f /restauracjaswojskismak

@swojskismak

swojski smak

SWOJSKI SMAK