



PL

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	28/38
klasyk na naszym zakwasie z dodatkiem kielbasy żywieckiej i kielbasy białej, z ziemniakami, podany z jajkiem	
ROSÓŁ	21/27
warzony na wiejskiej kurze, kaczcze i wołowinie, z domowym makaronem	
BARSZCZ CZERWONY 🌿	19
gotowany na winie, warzywach i owocach	
ZUPA RYBNA	30/42
według staropolskiej receptury gotowana przez 8 godzin, podana z kawałkami łososia i palonymi warzywami	
KOŁDUNY W BARSZCZU	29/39
pierogi przez nas lepiące z mięsem wołowym	
KOŁDUNY W ROSOLE	29/39
pierogi przez nas lepiące z mięsem wołowym	

PRZYSTAWKI

PLASTRY PIECZONEJ KARKÓWKI Z JELENIA	45
z parmezanem, kaparami i sosem romesco (sos z pomidorów, papryki, czosnku, orzechów z dodatkiem oliwy i musztardy)	
TATAR WOŁOWY	36/49
z dodatkiem kiszzonego ogórka, czerwonej cebuli, marynat, musztardy francuskiej i oliwy ziołowej, pieczywo	
KREWETKI KRÓLEWSKIE Z PATELNI (6 SZTUK)	45
krewetki z patelni z dodatkiem papryczek chilli, czosnku, natki pietruszki i rozmarynu, pieczywo	
ZŁOCISTE, CHRUPIAĆCE TALARKI Z ZIEMNIAKÓW Z DWOMA SOSAMI NASZEJ PRODUKCJI	25

RYBY

FISH & CHIPS Z DORSZA	60
kawałki dorsza w chrupiącej panierce, domowy sos czosnkowy, frytki, surówka	
STEK Z HALIBUTA NA ZASMAŻANEJ KISZONEJ KAPUŚCIE	65
złociste, chrupiące talarki z ziemniaków, sos romesco (sos z pomidorów, papryki, czosnku, orzechów z dodatkiem oliwy i musztardy)	

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)	49
3 rodzaje pierogów: z wołowiną z Kaszub z dodatkiem grzybów leśnych; z wieprzowiną; z kaczką i suszoną żurawiną; kapusta zasmażana;	
WEGETARIAŃSKA UCZTA PIEROGOWA 🌿 (9 SZTUK)	46
3 rodzaje pierogów: z ziemniakami, twarogiem i smażoną cebulką; z kapustą i grzybami leśnymi smażonymi na maselku; z kurkami leśnymi smażonymi na maselku; sałatka jesienna;	
Z WOŁOWINĄ Z KASZUB Z DODATKIEM GRZYBÓW LEŚNYCH	34/44
kapusta zasmażana	
Z ZIEMNIAKAMI, TWAROGIEM ZE STRZAŁKOWA I SMAŻONĄ CEBULKĄ 🌿	30/39
sałatka jesienna	
Z KACZKĄ NA SOSIE ŻURAWINOWYM	36/46
buraczki zasmażane	
Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI LEŚNYMI SMAŻONYMI NA MASEŁKU 🌿	30/39
sałatka jesienna	
Z KURKAMI LEŚNYMI SMAŻONYMI NA MASEŁKU 🌿	36/46
sałatka jesienna	
Z WIEPRZOWINĄ, WĘDZONYM BOCZKIEM I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM	33/43
kapusta zasmażana	
Z KARCZKIEM Z JELENIA, WĘDZONĄ ŚLIWKĄ I MARYNOWANĄ GRUSZKĄ	36/46
buraczki zasmażane	
NA SŁODKO – Z TWAROGIEM ZE STRZAŁKOWA I SOSEM WANILIOWYM 🌿	30/39
marynowana gruszka	

PEREŁKI MINIONEJ EPOKI DANIA Z DZIECIŃSTWA

KOTLET MIELONY WIEPRZOWY Z SOSEM GRZYBOWYM	39
gotowane ziemniaki, zasmażane buraczki	
ZAWIJANIEC PO KASZUBSKU	39
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	39
pieczone ziemniaki, kapusta zasmażana	

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; pieczony karczek z jelenia, zasmażane buraczki, kopytka

ZRAZY Z WOŁOWINY Z KASZUB 52/68

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

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE 46/55

na sosie z kurek leśnych, pieczone ziemniaki z boczkiem, sałatka jesienna

NASZ LEGENDARNY, OLBRZYMI KOTLET Z WIEPRZA W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE 46/55

wieprzowina z Kaszub, pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta, domowy sos czosnkowy

KOTLET KRÓLEWSKI 65

polędwiczka wieprzowa w chrupiącej panierce smażona na maśle klarowanym, 2 jajka sadzone, złociste, chrupiące talarki z ziemniaków, sałatka jesienna

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 65

nasz legendarny kotlet z wieprza z frytkami, grillowanym boczkiem i serem Camembert, z dodatkiem żurawiny

PLACEK ZBÓJA 60

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

PLACEK ZBÓJA WEGE 45

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

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

surówka, domowy sos czosnkowy

PIECZONY KARCZEK Z JELENIA 65

w sosie własnym, marynowany w czosnku niedźwiedzim i winie, pieczone ziemniaki z boczkiem, kapusta zasmażana

DE VOLAILLE 55

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

PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM FETA, NA SOSIE PIEPRZOWYM 50

gotowane ziemniaki, sałatka jesienna

KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA W CHRUPIAĄCEJ 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) 65

marynowana w piwie i zapiekana, pieczone ziemniaki, kapusta zasmażana, chrzan i musztarda

DANIA Z ZIEMNIAKÓW

PLACKI ZIEMNIACZANE Z TARTYCH ZIEMNIAKÓW PRZEZ NAS WYRABIANE

PLACEK ZBÓJA 60

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

PLACEK ZBÓJA WEGE 45

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

PLACKI ZIEMNIACZANE (4 SZTUKI)

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

Z SOSEM Z GRZYBÓW LEŚNYCH, SURÓWKA 35

Z KWAŚNĄ, WIEJSKĄ ŚMIETANĄ, SURÓWKA 26

DODATKI

SOSY ZIMNE 8

domowy sos czosnkowy / domowy sos barbecue

SOSY CIEPŁE 12

sos z kurek leśnych / sos z grzybów leśnych

BURACZKI ZASMAŻANE 10

KAPUSTA ZASMAŻANA 10

SAŁATKA JESIENNA 10

SURÓWKA 8

KOPYTKA ZIEMNIACZANE 14

FRYTKI 14

PIECZONE ZIEMNIAKI 14

ZIEMNIAKI GOTOWANE (PUREE) 10

CHLEB WIELOZIARNISTY 5

DESERY

LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM 25

DOMOWE CIASTO Z NASZEJ WITRYNY 25

CREME BRULEE 25

z dodatkiem likieru pomarańczowego i skórki z limonki

NAPOJE

NASZE DOMOWE LEMONIADY I KOMPOTY

***LEMONIADY NA BAZIE SOKÓW ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH CYTRUSÓW**

	0,35l	/	0,5l	/	1l
LEMONIADA KRAFTOWA CYTRUSOWA*	20	/	27	/	51
LEMONIADA MALINOWA*	20	/	27	/	51
LEMONIADA MANGO*	20	/	27	/	51
LEMONIADA NA CIEPŁO*	21	/	-	/	-
lemoniada domowa, jabłko, przyprawy, laska cynamonu					
KOMPOT	13	/	16	/	30

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	/	-

NAPARY 0,4l

CYTRUSOWO-IMBIROWY	21
pomarańcza, cytryna, imbir, mięta, miód	
MALINOWY	21
maliny, cytryna, limonka, mięta, rozmaryn, syrop malinowy	

KAWY

Kawa Brazylia Patrocínio - Blue Orca Coffee (polska palarnia).
Świeżo palona kawa z regionu Cerrado (82,5 pkt SCA).
100% Arabica. Naturalna nuta czekolady i orzechów,
bez sztucznej aromatyzacji.

***DO WYBORU MLEKO KROWIE LUB ROŚLINNE**

ESPRESSO / DOPPIO	10 / 12
ESPRESSO MACCHIATO*	12
KAWA CZARNA	12
KAWA BIAŁA*	12
CAPPUCCINO*	15
FLAT WHITE*	17
LATTE MACCHIATO*	19
IRISH COFFEE	29

HERBATY

KLASYCZNA 0,3l	12
czarna, earl gray, zielona, miętowa, owocowa	
ZIMOWA 0,4l	19
herbata czarna, miód, goździki, cynamon, anyż, syrop malinowy, cytrusy	

WÓDKA DOMOWA "SWOJSKI SMAK"

CZYSTA / ZIEMNIAK / WIŚNIA / PRZEPALANKA
/ TRUSKAWKA / BRZOSKIWNIA

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

DESKI DEGUSTACYJNE 6x 30ml

DESKA SWOJSKA	45
brzoskwinia / ziemniak / wiśnia / czysta / truskawka / przepalanka	
DESKA SMAKOWA SŁODKA	39
śliwka / truskawka / morela / wiśnia / orzech laskowy / malina	
DESKA SMAKOWA WYTRAWNA	39
czarna porzeczka / przepalanka / kawa / mięta / pomarańcza / smak sezonowy	
DESKA POPULARNA	39
Żytnia / Żubrówka Bison Grass / Wyborowa / Luksusowa / Sobieski / Żołądkowa Gorzka	
DESKA NIEOCZYWISTA	39
piernikowa / czarny bez / szarlotka / czarna wiśnia / figa / smak sezonowy	

DRINKI

APEROL SPRITZ	32
Aperol, Prosecco, woda gazowa, cytrusy	
MALINOWY SPRITZ	34
Prosecco, Archers, mus malinowy, sok ze świeżych cytrusów	
HUGO	27
Prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, mięta, limonka	
MOJITO	32
rum biały, mięta, limonka	
MOJITO MALINA	33
rum biały, mus malinowy, mięta, limonka	
MOJITO MANGO	33
rum biały, mus mango, mięta, limonka	
GIN&TONIC	27
gin, tonik, limonka	
BRAMBLE	32
gin, likier jeżynowy, sok z cytryny, syrop cukrowy	
CUBA LIBRE	27
rum ciemny, Pepsi, limonka	
WHISKY SOUR	30
whisky, syrop cytrynowy, Angostura, syrop cukrowy, białko	
PORNSTAR MARTINI	35
wódka waniliowa, Passoa, puree z marakui, sok z limonki + shot Prosecco	
SWOJSKI ROGACZ	28
wódka mirabelkowa, wódka gruszkowa, Pepsi, limonka	
MAI TAI	33
biały rum, ciemny rum, cointreau, syrop migdałowy sok ananasowy, sok z limonki	

DRINKI 0%

MOJITO 0%	27
lemoniada, syrop mojito, mięta, limonka, woda gazowana	
APEROL 0%	27
syrop spritz, Prosecco 0%, cytrusy, woda gazowana	
HUGO 0%	27
Prosecco 0%, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana, limonka	
GRZANIEC 0%	27
czerwone wino bezalkoholowe, miód, przyprawy, cytrusy	

% NA CIEPŁO

GRZANIEC Z CZERWONYM WINEM	29
wino sangiovese, przyprawy, miód, cytrusy	
GRZANIEC Z BIAŁYM WINEM	29
wino chardonnay, gruszka, wanilia, cynamon, kardamon, miód	
HOT APEROL	33
Aperol, białe wino, sok jabłkowy, miód, cynamon, pomarańcza	

WINO POLSKIE



WINNICA DOM CHARBIELIN		
C SOLARIS białe, półwytrawne	29	/ 129
C SOUVIGNIER GRIS białe, wytrawne	29	/ 129
SAINT LAURENT czerwone, wytrawne	29	/ 129

WINNICA TURNAU		
SOLARIS białe, wytrawne	32	/ 149
RONDO/ REGENT czerwone, wytrawne	32	/ 149

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

WINO BIAŁE



CHARDONNAY TAVERNELLO	
KIELISZEK 150ml	18
KARAFKA 250ml	28
KARAFKA 500ml	47
BUTELKA 750ml	70
LA RUSTICA butelka	100
AUSTO CHARDONNAY butelka	110

WINO MUSUJĄCE

ITINERA PROSECCO 750 ml	110
PROSECCO 200 ml	29

PIWA

PIWO Z BECZKI

0,3l / 0,5l

ZŁOTE LWY 5,6% *Browar Amber*

14 / 19

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

PSZENICZNIK 5,2% *Browar Amber*

15 / 20

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

PIWA REGIONALNE (0,5l) 20

SWOJSKI SMAK LAGER 4,8% *Browar Czarna Owca*

Klasyczny, rzemieślniczy Lager. Flagowe piwo w naszym lokalu. Słodowy smak z subtelną goryczką. Niepasteryzowany.

JOHANNES 6,5% *Browar Amber*

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

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.

CIEMNY TYP 5,5% *Browar Czarna Owca*

Stout. Ciemne, niepasteryzowane piwo o smaku kawy, czekolady i kakao.

RYBAK 5,7% *Browar Gościszewo*

Jasny Lager. Piwo świeże, 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.

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, gładkie i bardzo pijalne. 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.

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 biskoptową.

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 słodyczą pochodzącą ze słodów oraz płatków pszenicznych i owsianych.

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

Solidny kraftowy Lager uwarzony wyłącznie z czterech klasycznych piwarskich 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 jasnych 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.

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.

PIWA REGIONALNE (0,3l) 15

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 słodyczą i delikatną chmielową goryczką.

PIWA BEZALKOHOŁOWE (0,5l) 19

Amber IPA 0%, Bałtycki Dziad 0%, Jurajska Pomarańcza 0%



BISTRO / RESTAURANT

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

f /restauracjaswojskismak
@swojskismak
swojski smak

SWOJSKI SMAK