



DO GRUP OD 6 OSÓB BĘDZIE
DOLICZONA OPŁATA ZA SERWIS
W WYSOKOŚCI 10 % WARTOŚCI
RACHUNKU

W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI DZIELENIA
RACHUNKU PROSIMY O POINFORMOWANIE
KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA.
RACHUNKI DZIELIMY MAKSYMALNIE NA 4

ZUPY

ŻUR	31/39
klasyk na naszym zakwasie z dodatkiem kielbasy żywieckiej, i kielbasy białej, z ziemniakami, podany z jajkiem	
ROSÓŁ	23/29
warzony na wiejskiej kurze, kaczkę i wołowinie z domowym makaronem	
ZUPA RYBNA 	33/42
według staropolskiej receptury gotowana przez 8 godzin podana z kawałkami łososia i palonymi warzywami	
BARSZCZ CZERWONY  	19
gotowany na winie, warzywach i owocach	
KOŁDUNY W BARSZCZU	31/39
pierogi przez nas lepiące z mięsem wołowym	
KOŁDUNY W ROSOLE	31/39
pierogi przez nas lepiące z mięsem wołowym	

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY	38/49
z dodatkiem kiszzonego ogórka, czerwonej cebuli, marynat, musztardy francuskiej i oliwy ziołowej, pieczywo	
KREWETKI KRÓLEWSKIE Z PATELNI (6 SZT)	45
krewetki z patelni z dodatkiem papryczek chilli, czosnku, natki pietruszki i rozmarynu, pieczywo	
ZŁOCISTE I CHRUPIAĆE TALARKI Z ZIEMNIAKÓW Z DWOMA SOSAMI NASZEJ PRODUKCJI  	25
PAJDA CHLEBA ZE SMALCEM	27
pajda rzemieślniczego chleba podana ze smalcem naszego wyrobu i kiszonym ogórkiem	
PAJDA CHLEBA Z MARYNOWANYM ŁOSOSIEM	37
pajda rzemieślniczego chleba podana z marynowanym filetem z łososia i oliwkami	
PLACKI ZIEMNIACZANE Z MARYNOWANYM ŁOSOSIEM (2 SZT.)	37
placki ziemniaczane podane z marynowanym łososiem i kwaśną śmietaną	

RYBY

FISH & CHIPS Z DORSZA	65
kawałki dorsza w chrupiącej panierce, sos czosnkowy, frytki, surówka coleslaw	
GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA 	69
podany z sosem limonkowo-bazyliowym, chrupiącymi talarkami z ziemniaków, zielonymi szparagami i sałatką jesienną	

PIEROGI

PRZECZ NAS LEPIĄCE (5/8 SZTUK)

MIĘSNA UCZTA PIEROGOWA (9 SZT)	52
3 rodzaje pierogów; z wołowiną z Kaszub z dod. grzybów leśnych; z wieprzowiną; z kaczką i suszoną żurawiną, kapusta zasmażana z boczkiem	
WEGETARIAŃSKA UCZTA PIEROGOWA (9 SZT) 	48
3 rodzaje pierogów: z ziemniakami, twarogiem i smażoną cebulką; z kapustą i grzybami leśnymi smażonymi na masle; ze szpinakiem, fetą, suszonymi pomidorami, sałatka jesienna	
Z WOŁOWINĄ Z KASZUB Z DODATKIEM GRZYBÓW LEŚNYCH	38/48
kapusta zasmażana z boczkiem	
Z ZIEMNIAKAMI, TWAROGIEM ZE STRZAŁKOWĄ I SMAŻONĄ CEBULKĄ 	34/44
sałatka jesienna	
Z KACZKĄ NA SOSIE ŻURAWINOWYM	39/49
buraczki zasmażane	
Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI LEŚNYMI SMAŻONYMI NA MASEŁKU 	34/44
sałatka jesienna	
Z WIEPRZOWINĄ, WĘDZONYM BOCZKIEM I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM	36/46
kapusta zasmażana z boczkiem	
NA SŁODKO - Z TWAROGIEM ZE STRZAŁKOWĄ I SOSEM WANILIOWYM 	36/46
marynowana gruszka	
ZE SZPINAKIEM, FETĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI 	36/46
sałatka jesienna	

DANIA Z ZIEMNIAKÓW

PLACKI ZIEMNIACZANE, Z TARTYCH PRZECZ NAS ZIEMNIAKÓW, PRZECZ NAS WYRABIANE

PLACEK ZBÓJA	62
placek ziemniaczany z tartych przez nas ziemniaków, gulasz z wieprzowiny z Kaszub, z dodatkiem grzybów leśnych, sałatka jesienna, domowy sos czosnkowy	
PLACEK ZBÓJA WEGE 	47
placek ziemniaczany, gulasz warzywny z boczniakami, coleslaw, sos czosnkowy	

PLACKI ZIEMNIACZANE (4 SZTUKI)

Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ Z KURCZAKA, SURÓWKA COLESŁAW, DOMOWY SOS CZOSNKOWY	49
Z SOSEM Z GRZYBÓW LEŚNYCH, SURÓWKA COLESŁAW 	39
Z KWAŚNĄ WIEJSKĄ ŚMIETANĄ, SURÓWKA COLESŁAW 	30

DANIA MIĘSNE

POLSKA KUCHNIA W PIGUŁCE 89

3 rodzaje mięs: zraz wołowy zawijany z boczkiem, ogórkiem kiszonym, i grzybami leśnymi; konfitowana pierś z kaczki na sosie żurawinowym; pieczony karczek z jelenia, zasmażane buraczki, kopytka

ZRAZY Z WOŁOWINY Z KASZUB 54/69

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

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE 49/57

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

NASZ LEGENDARNY, OLBRYZI KOTLET Z WIEPRZA W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE 49/57

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

KOTLET KRÓLEWSKI 65

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

KOTLET PO KASZUBSKU 65

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 62

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

PLACEK ZBÓJA WEGE 47

placek ziemniaczany, gulasz warzywny z boczniakami, coleslaw, sos czosnkowy

GULASZ Z DZIKA Z GRZYBAMI LEŚNYMI 65

kopytka, kapusta zasmażana z boczkiem i marynowana gruszka

KONFITOWANA PIERŚ Z KACZKI NA SOSIE ŻURAWINOWYM 69

kopytka, buraczki zasmażane

PIECZONY KARCZEK Z JELENIA 65

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

DE VOLAILLE 55

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

DESKA MIĘS Z RUSZTU 65

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

GOŁONKA WIEPRZOWA (MIN. 600g) 69

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

KOTLET MIELONY WIEPRZOWY Z SOSEM GRZYBOWYM 45

gotowane ziemniaki, zasmażane buraczki

ZAWIJANIEC PO KASZUBSKU 48

siekane mięso wieprzowe zawijane z boczkiem i ogórkiem kiszonym, pieczone ziemniaki, zasmażane buraczki

KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE 39/49

frytki, surówka coleslaw, domowy sos czosnkowy

PLACKI ZIEMNIACZANE (4 SZT.) 49

z GRILLOWANĄ PIERŚIĄ Z KURCZAKA

surówka coleslaw, domowy sos czosnkowy

DANIA DLA DZIECI

PANIEROWANE KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI 29

PIEROGI (4 SZT.) 25

do wyboru: z ziemniakami, twarogiem i smażoną na złoto cebulką lub z wołowiną z Kaszub

PIEROGI NA SŁODKO (4 SZT.) 25

z twarogiem ze Strzałkowa i sosem waniliowym

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 Z BOCZKIEM 10

SALAATKA JESIENNA 10

ogórek kiszony, pomidorki cherry, cebula

SURÓWKA COLESLAW 8

KOPYTKA ZIEMNIACZANE 14

FRYTKI 14

PIECZONE ZIEMNIAKI 14

ZIEMNIAKI GOTOWANE 10

CHLEB WIELOZIARNISTY 5

DESERY

LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM 29

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	22	29	52
LEMONIADA MALINOWA	22	29	52
LEMONIADA MANGO	22	29	52
LEMONIADA ROKITNIKOWA	22	29	52
LEMONIADA NA CIEPŁO lemoniada domowa, jabłko, przyprawy, laska cynamonu	22	-	-
KOMPOT	15	19	35

SOKI I NEKTARY 0,2L

POMARAŃCZOWY	10
JABŁKOWY	10
CZARNA PORZECZKA	10

WODA 0,5L

NAŁĘCZÓW ZDRÓJ NIEGAZOWANA	12
NAŁĘCZÓW ZDRÓJ GAZOWANA	12

NAPOJE 0,2L / 0,85L

PEPSI	12 / 27
PEPSI MAX	12 / 27
7UP ZERO	12 / -
SCHWEPPES TONIC	12 / -
MIRINDA	12 / -

KAWY

KAWY Z POLSKIEJ RZEMIEŚNICZEJ
PALARNI BLUE ORCA COFFEE

★ DO WYBORU MLEKO KROWIE,
ROŚLINNE LUB BEZ LAKTOZY

ESPRESSO / DOPPIO	12 / 14
ESPRESSO MACCHIATO *	14
KAWA CZARNA	14
KAWA BIAŁA *	14
CAPPUCINO *	16
FLAT WHITE *	19
LATTE MACCHIATO *	19

HERBATY

KLASYCZNA 0.3L	14
czarna / earl gray / zielona / miętowa / owocowa	
ZIMOWA 0.4L	22
herbata czarna, miód, goździki, cynamon, anyż, syrop malinowy, cytrusy	

DRINKI BEZALKOHOLOWE

LICZI WANILIA SPRITZ	29
Prosecco 0%, syrop z liczi, syrop waniliowy, woda gazowana	
MOJITO 0%	29
klasyczne / malinowe / mango / liczi / morelowe	
HUGO SPRITZ 0%	29
APEROL SPRITZ 0%	29

NAPARY

CYTRUSOWO-IMBIROWY	22
pomarańcza, cytryna, imbir, mięta, miód	
MALINOWY	22
maliny, cytryna, limonka, mięta, rozmaryn, syrop malinowy	



DO GRUP OD 6 OSÓB BĘDZIE
DOLICZONA OPŁATA ZA SERWIS
W WYSOKOŚCI 10 % WARTOŚCI
RACHUNKU

W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI DZIELENIA
RACHUNKU PROSIMY O POINFORMOWANIE
KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA.
RACHUNKI DZIELIMY MAKSYMALNIE NA 4