

Restauracja Spichrz pod „Sytą Gęsią”



POLECAMY

Chłodnik z jajkiem, szczypiorkiem i rzodkiewką 28zł

Żeberka wieprzowe 49zł
sos własny / cebulka / kapusta zasmażana / młode ziemniaki

Gulasz wieprzowy 49zł
sos własny / cebulka / kapusta zasmażana / młode ziemniaki

Kluseczki faszerowane mozzarellą 42zł
orzechy włoskie / sałatka rukoli / pomidor koktajlowy / arbuz
melon / sos balsamiczny / oliwa kaszubska

Pierogi z giczą cielecą i okrasą 49zł
sałatka z ogórków / czosnek / oliwa

Maślanka 12zł

SZCZEGÓLNIE POLECAMY

Pstrąg łososiowy - filet 69zł
sos cytrynowo-koperkowy / kluseczki z brokułem i migdałami
rukola / pomidorki koktajlowe / arbuz / melon / oliwa
cytrynowa kaszubska / krem balsamiczny

PRZYSTAWKI

Starters

TATAR Z GĘSI 52,-

przepiórcze żółtko / oliwa kaszubska z pietruszką / suszony pomidor / cebulka / ogórek / pieczywo

Goose tartar – quail egg yolk

PSTRĄG ŁOSOSIOWY WĘDZONY NA ZIMNO 42,-

sos cytrynowo-koperkowy z kaparami / pieczywo

cold smoked salmon trout / lemon-dill sauce with capers / bread

SMAROWIDŁO Z GĘSINY 35,-

pieczywo / marynaty / ogórek kiszony

Goose paste

CHLEB, SMALEC, OGÓRKI 29,-

marynaty

Bread, lard, cucumbers

BOCZNIAKI W PANIERCE 35,-

sos jogurtowo-cytrynowy

breaded oyster mushrooms / yogurt-lemon sauce

ŚLEDZIK „BABUNI” 35,-

karmelizowana cebulka i jabłko / pieczywo

Herring / caramelized onion and apple / bread



ZUPY

Soups

ROSÓŁ NA KASZUBSKIEJ GĘSI 29,-

z ręcznie robionym makaronem z deski

Goose broth with homemade batter noodles

ROSÓŁ NA KASZUBSKIEJ GĘSI 38,-

z pierożkami faszerowanymi gęsiną

Goose broth with goose meat stuffed dumplings

ROSÓŁ Z KURY 25,-

z domowym makaronem

Chicken broth with homemade batter noodles

CZERNINA NA KASZUBSKIEJ GĘSI 39,-

z kluseczkami na słodko-kwaśno, suszoną śliwką oraz jabłkiem

„Czernina” soup, sweet and sour goose bloody soup with prune and apple

ŻUREK KASZUBSKI 29,-

na swojskim zakwasie z białą kielbasą, ziemniakami purée, boczkiem i cebulką

Kashubian „Żurek” soup, ryemeal soup with white sausage, mashed potatoes, bacon and onion

GULASZ Z GĘSINY Z PODGRZYBKAMI 44,-

żołądki gęsie / warzywa / pieczywo / kwaśna śmietana/ pietruszka

Goose stew



PIEROGI

Dumplings

z gęsiną w sosie żurawinowym <i>Goose dumplings in a cranberry sauce</i>	45,-
z kaczką w sosie żurawinowym <i>Duck dumplings in a cranberry sauce</i>	39,-
z gęsiną i okrasą <i>Goose dumplings with lard</i>	45,-
z kaczką i okrasą <i>Duck dumplings with lard</i>	39,-
z gęsiną w sosie borowikowym <i>Goose dumplings in mushroom sauce</i>	49,-
z kaczką w sosie borowikowym <i>Duck dumplings in mushroom sauce</i>	45,-
z mięsem w sosie borowikowym <i>Meat dumplings in mushroom sauce</i>	39,-
z mięsem i okrasą <i>Meat dumplings served with lard</i>	37,-
z ziemniakami twarogiem i cebulką z okrasą <i>Potato, cottage cheese and onion dumplings served with lard</i>	36,-
z bobem na masełku czosnkowym <i>Dumplings filled with broad bean served with an onion butter</i>	39,-
z truskawkami rabarbarem i bitą śmietaną polane musem malinowym <i>Dumplings filled with strawberries and rhubarb with whipped cream and raspberry sauce</i>	39,-



DANIA GŁÓWNE

Main courses

SZMUROWANA GĘSIA PIERŚ **89,-**

gruszka / goździk / cynamon / sos żurawinowy / modra kapusta / kluseczki / sos maślany
Goose stew breast served – pear / clove / cinnamon / cranberry sauce / red cabbage / dumplings / butter sauce

KONFITOWANA NOGA Z GĘSI Z POMARAŃCZĄ **95,-**

sos pomarańczowy / śliwka marynowana w piwie / mus jabłkowy / pierożki ziemniaczane
confit goose leg

PIECZONA NOGA Z KACZKI **69,-**

sos własny z dodatkiem piwa / miód / imbir / powidła z czerwonej cebuli / modra kapusta z jabłkiem / pieczone ziemniaki
roasted duck leg

SZMUROWANA KACZA PIERŚ **69,-**

kluseczki / modra kapusta / sos żurawinowy / jabłko pieczone z majerankiem
Duck stew breast served – dumplings / red cabbage / cranberry sauce

TORTILLA Z SZARPANĄ GĘSINĄ **2szt 39,-**

cukinia / rukola/ pomidorki koktajlowe/ cebula/ kolendra/ sos chili/ ser/
sos mango/ sos jogurtowo-czosnkowy
Tortilla with sparked goose

4 szt 55,-

PIERŚ Z KURCZAKA - PIECZONY CAMEMBERT **58,-**

karmelizowana gruszka / sos żurawinowy / frytki / mix sałat / malinowy winegret
Chicken breast – sous vide baked camembert

SCHABOWY STOLEMA Z KOŚCIĄ **49,-**

ziemniaki / kapusta zasmażana / ogórek / cebulka
Breaded pork chop - boiled potatoes / fried cabbage

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE **63,-**

ziemniaki pieczone / szparagi / sos benedyktyński
Pork loins



**PLACKI ZIEMNIACZANE ROSTI
(TARTE NA DUŻYCH OCZKACH)**

Kashubian potato pancakes

**Z GULASZEM Z GĘSINY- ŻOŁĄDKI GĘSIĘ
I PODGRZYPKI**

ćwikła

with goose and goose stew

3szt 59,-

2szt 49,-

Z SOSEM BOROWIKOWYM

surówka z kapusty

Boletus sauce , cabbage salad

3szt 55,-

2szt 45,-

Z GULASZEM WIEPRZOWYM

ogórek / cebulka

with pork goulash

3szt 55,-

2szt 45,-



RYBA

Fish

SANDACZ ZAPIEKANY Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI

68,-

sos winno karmelowo-limonkowy z rodzynkami / ziemniaki / mix sałat z warzywami i owocami / sos vinegret

Zander served with roasted almonds with lemon sauce and potatoes

SIELAWA Z PATELNI

59,-

ziemniaki z wody / sałatka z ogórków

vendace / potatoes / cucumber salad

SAŁATY

Salads

MIX SAŁAT Z PIECZONYM KOZIM SEREM

45,-

karmelizowane orzechy/ gruszka / marynowana brzoskwinia / owoce/ miodowo musztardowy vinegret

Salad-mix with roasted goat cheese served with nuts, pear, marinated apricot and mustard-honey sauce

MIX SAŁAT Z KURCZAKIEM

49,-

rukola / sałata lodowa / owoce / pomidorki koktajlowe / sos balsamiczny

Salad-mix with chicken breast served with tomatoes, fruit and balsamic sauce



DANIA DLA DZIECI

Menu for children

Rosół z kury z makaronem	15,-
<i>Chicken broth with homemade batter noodles</i>	
FRYKADELKI Z KURCZAKA	28,-
<i>surówka z marchewki / frytki</i> <i>Crispy fried chicken tenders served with carrot salad and chips</i>	
PIEROGI Z TRUSKAWKAMI I RABARBAREM 3 SZT	27,-
<i>sos malinowy / bita śmietana</i> <i>Dumplings filled with strawberries and rhubarb served with whipped cream and raspberry mousse</i>	
NALEŚNIKI Z TWAROGIEM	25,-
<i>sos malinowy / bita śmietana</i> <i>pancakes served with raspberry mousse and whipped cream</i>	
KLUSECZKI Z KREMEM NUTELLA	29,-
<i>skórka pomarańczowy / maselko / owoce / bita śmietana</i> <i>dumpling with nutella cream / orange peel / butter / fruit / whipped cream</i>	



DESERY

Desserts

DESER DNIA

zapytaj kelnera

25,-

BEZOWE WZGÓRZE

mascarpone/ mus malinowy / bita śmietana/ bezy / karmelizowane orzechy

Meringue served with mascarpone cream, whipped cream, meringue,

raspberry mousse and caramelized nuts

29,-

SERNIK NA KRUCHYM SPODZIE

z białą czekoladą i bitą śmietaną

cheese cake with white chocolate

27,-

BEZA

serek mascarpone / owoce / mus marakuja / sos mango /bita śmietana

meringue served with mascarpone cheese and fruit

27,-

BEZA Z SERKIEM MASCARPONE:

- MUS MALINOWY / OWOCE

22,-

- MUS MANGO / CZEKOLADA

22,-

meringue served with mascarpone cheese and one of two additives: raspberry or mango sauce

SZARLOTKA

lody waniliowe / bita śmietana /mus mango ,

Apple pie and scoop of homeade ice cream.

29,-

LODY PIWNE WŁASNEJ ROBOTY

39,-

własnej roboty, z orzechami i bezą, podane z sosem karmelowo-piwnym, z nutką kardamonu i skórki pomarańczowej z bitą śmietaną

Homemade beer ice creams with nuts and meringue, served with caramel-beer sauce, a hint of cardamom and orange peel with whipped cream

LODY Z OWOCAMI

35,-

z musem malinowym i bitą śmietaną

Ice cream with fruits, raspberry mousse and whipped cream

BROWNIE

32,-

podawane na ciepło / gorąca czekolada / prażone migdały / lody waniliowe

brownie cake with ice cream



NAPOJE CIEPŁE

KAWY *Coffees*

Espresso <i>Espresso</i>	13.00
Espresso doppio <i>Espresso doppio</i>	17.00
Kawa czarna <i>Coffee black</i>	13.00
Kawa biała <i>Coffee with milk</i>	13.00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	15.00
Cafe latte macchiato <i>Cafe latte macchiato</i>	15.00
Frappe	28.00

HERBATY *Teas*

Czarna <i>Black tea</i>	15.00
Zielona <i>Green tea</i>	15.00
Miętowa <i>Mint tea</i>	15.00
Owocowa <i>Fruit tea</i>	15.00
Earl grey <i>Earl-grey tea</i>	15.00
Rooibos Vanilla	15.00
BIO ORGANIC Jaśminowa <i>Jasmine tea</i>	15.00
Czekolada z bitą śmietaną <i>Hot chocolate served with whipped cream</i>	35.00
Piwo grzane z miodem, pomarańczą i goździkami <i>Mulled beer</i>	25.00
Wino grzane z miodem, pomarańczą i goździkami 200ml	32.00
Herbata rozgrzewająca z malinami, miodem i imbirem, pomarańczą	29.00
Herbata rozgrzewająca z pomarańczą, goździkami i miodem	29.00



NAPOJE ZIMNE

NAPOJE GAZOWANE – 0,2L – 10.00 / 0,5L – 15.00

Pepsi

Pepsi Max

7 Up

Mirinda

Schweppes

NAPOJE NIEGAZOWANE – 0,2L – 12.00

Sok jabłkowy *Apple juice*

Sok pomarańczowy *Orange juice*

Sok z czarnej porzeczki *Blackcurrant juice*

Lipton Peach

Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa 0,3l 15.00

Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa 1l 39.00

Kompot 0,25l *Compote* 12.00

Dzbanek kompotu 1l *Jug of compote* 28.00

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy lub grejpfruta 0,3l 25.00

Fresh orange juice or fresh grapefruit juice

Woda gazowana / niegazowana 0,3l 10.00

Woda gazowana / niegazowana 1l 15.00

