



Unsere Stammgäste, die aus ganz Polen und Europa zu uns kommen, erinnern sich sicher noch an die Anfänge des Restaurants Kutter - ein kleiner Raum mit etwa einem Dutzend Tischen, einem Kaminfeuer und einer ungewöhnlichen Bar aus einem echten Fischerboot. Wenn man dazu noch eine große Auswahl an leckeren Gerichten hinzufügt, ist es kein Wunder, dass es nicht einfach war, im Kutter einen freien Tisch zu bekommen.

Wir servieren vor allem Fischgerichte, die nach traditionellen Rezepten zubereitet werden, meist auf Basis von unserem fangfrischen Fisch. Wir empfehlen auch unsere eigenen Produkte (u.a. Fisch aus unserer Räucherei), Fleischgerichte, gegrillte Speisen, Suppen und leckere Pizza. Wir verwenden keine Halbfertigprodukte oder Mikrowellen - alles wird vor Ort zubereitet, erst kurz vor dem Servieren. Bitte haben Sie also Geduld, wenn Sie einige Minuten auf Ihr Essen warten müssen.

Die Zeit wird sich bestimmt nicht in die Länge ziehen. Die Gäste können sich anschauen, wie Hel vor vielen Jahren aussah - an den Wänden haben wir eine reiche Sammlung von Reproduktionen von Vorkriegspostkarten.

Einige Postkarten sind über 100 Jahre alt. Nachmittags und abends können Sie Live-Musik genießen - wir haben Pianisten, Musik bands und kaschubische Bands, die gern für Sie spielen..

Und wenn Sie Ihren Aufenthalt in Hel genossen haben, sagen wir Ihnen, was Sie tun müssen, um nächstes Jahr wiederzukommen. Neben der Treppe, die zum Zimmer im Obergeschoss führt, steht eine Holzskulptur eines Fischers, der seine Trophäe in den Händen hält - einen riesigen Lachs. Berühren Sie einfach den Schwanz des Fisches und denken Sie an einen Wunsch - er wird mit Sicherheit in Erfüllung gehen. Überzeugen Sie sich selbst!

DIE KÜCHE IST OFFEN

von 8:00 bis 23:00 Uhr (IV-X)

von 9:00 bis 22:00 Uhr (XI-III)

ul. Wiejska 88, 84-150 Hel

Tel. +48 58 675 00 48

www.kutter.pl

restauracja@kutter.pl



Menu: PL, EN, DE

Lieferung außer Haus: 502 26 22 22

in der Saison – von 12:00 bis 23:00 Uhr

nach der Saison – von 12:00 bis 22:00 Uhr

Folgen Sie uns in den sozialen Medien:



@restauracja_kutter

*Allergene: 1. Gluten; 2. Krebstiere; 3. Eier; 4. Fische; 5. Erdnüsse; 6. Soja; 7. Milch und Laktose;
8. Nüsse; 9. Sellerie; 10. Senf; 11. Sesam; 12. Schwefeldioxid; 13. Lupine; 14. Mollusken*

Alle Preise sind in PLN angegeben und beinhalten die MwSt.

Die Gewichte der Gerichte werden nach der folgenden Formel beschrieben;
Gewicht des Hauptprodukts / Gewicht der Zusatzstoffe



KUTTER- SPEZIALITÄTEN

Fischerplatte für Zwei

$\frac{800g}{450g}$ PLN 179,00
1,4,7

*gebratene Fische: Hering, Lachs, Dorsch,
Flunder serviert mit Kartoffeln, Tsatsiki,
Salatmischung mit hausgemachter Vinaigrette*

Leckereien von Hel

$\frac{180g}{200g}$ PLN 52,00
4,7

*Dorsch und Lachs überbacken mit Kartoffeln,
Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Pilzsoße*

Ostseefischkohlroulade

$\frac{180g}{300g}$ PLN 49,00
1,4,7

*gedünstet in Pfifferlingsoße
mit Pellkartoffeln und Sauerkraut*

Hering in Sahne

$\frac{150g}{150g}$ PLN 32,00
3,4,7

*mit Apfel, eingelegter Gurke und Zwiebel
mit Pellkartoffeln*

Hering in kaschubischem Olivenöl $\frac{150g}{100g}$ PLN 31,00
1,4,7

*mit Zwiebel, Sauergurke und Dill
mit Brot und Butter*



FRÜHSTÜCK

serviert bis 11:00 Uhr

Fischerfrühstück <i>Butter-Rührei, Wurstaufschnitt aus heimischer Produktion, Käse, Quark mit Schnittlauch, Fruchtjoghurt aus heimischer Produktion, eine Mischung von Salaten mit Gemüse und Vinaigrette, Backwaren und Butter</i>	400g	PLN 39,00 1,3,7,10,11
Kapitänsfrühstück <i>Spiegelei mit Speck aus heimischer Produktion, Wurstaufschnitt aus heimischer Produktion, Fruchtjoghurt aus heimischer Produktion, eine Mischung von Salaten mit Gemüse und Vinaigrette, knuspriger Toast</i>	400g	PLN 38,00 1,3,7,10,11
Piratenfrühstück <i>Butter-Rührei, Käseplatte, Quark mit Schnittlauch, eine Mischung von Salaten mit Gemüse und Vinaigrette, Backwaren und Butter</i>	400g	PLN 38,00 1,3,7,10,11
Matrosenfrühstück <i>Croissant, Pfannkuchen mit Marmelade, Obstsalat, Kakao mit Schlagsahne</i>	400g	PLN 36,00 1,3,7,11
Seebärenfrühstück (Vege) <i>eine Mischung von Salaten mit Gemüse und Vinaigrette, Avocado-Tatar, Maisgrieß auf Kokosmilch mit Obst, Backwaren</i>	400g	PLN 38,00 1,10,11
Butter-Rührei <i>(3 Eier), mit Zwiebel oder Speck</i>	150g	PLN 17,00 3,7
Wiener Würstchen (2 St.)	100g	PLN 11,00 10
Käseplatte	200g	PLN 33,00 7
Hausgemachte Aufschnittplatte	200g	PLN 38,00 10
Hausgemachte Aufschnitt und Käseplatte	200g	PLN 38,00 7,10
Selbstgemachtes Brot (3 St.)	100g	PLN 7,00 1,3,7,11
Butter	50 g	PLN 8,00 7

Tee oder Kaffee im Preis eines jeden Sets enthalten



VORSPEISEN

Lachstatar <i>mit Marinaden, Wachtelei, Backwaren und Butter serviert</i>	$\frac{100g}{100g}$	PLN 46,00 <i>1,3,4,7,10,11</i>
Tatar vom Rinderfile <i>serviert mit Gurkenmayonnaise und Marinaden, Wachtelei, Backwaren und Butter</i>	$\frac{100g}{100g}$	PLN 52,00 <i>1,3,7,10,11</i>
Heringtatar <i>mit Marinaden, Backwaren und Butter serviert</i>	$\frac{100g}{100g}$	PLN 36,00 <i>1,3,4,7,10,11</i>
Hering in drei Varianten: <i>in kaschubischem Olivenöl; in Sahne; in Gewürzmarinade (mit Backwaren und Butter serviert)</i>	$\frac{150g}{100g}$	PLN 38,00 <i>1,3,4,7,11</i>
Gedünsteter Shrimps in Beurre Blanc Soße <i>mit Spargel, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili und Petersilie, serviert mit Toast</i>	$\frac{100g}{100g}$	PLN 49,00 <i>1,2,3,7,11</i>
Miesmuschel <i>gedünstet in einer feiwürzigen Sauce aus Tomaten, Sellerie, Paprika, mit Toast serviert</i>	$\frac{400g}{100g}$	PLN 47,00 <i>1,3,7,11,14</i>
Sprossen von Hel <i>serviert mit Gurkenmayonnaise</i>	150g	PLN 21,00 <i>1,4,7,10</i>

TOASTS

Gewürzter Toast mit Knoblauchbutter	100g	PLN 18,00 <i>1,3,7,11</i>
Gewürzter Toast mit Schinkenspeck, Käse, Tomate und Spiegelei	200g	PLN 30,00 <i>1,3,7,11</i>



SUPPEN

Würzige Fischsuppe	300 ml	PLN 29,00 <i>1,2,4,9</i>
Milde Fischsuppe	300 ml	PLN 29,00 <i>1,2,4,7,9</i>
Brühe mit Hausgemachten Nudeln, Gemüse und Fleisch	300 ml	PLN 20,00 <i>1,3,7,9</i>
Tomatensuppe mit Hausgemachten Nudeln	300 ml	PLN 21,00 <i>1,3,7,9</i>
Saure Mehlsuppe auf Räucherspeck <i>mit Hausgemachten Weißwurst, Kartoffelpüree mit Speck und Ei serviert</i>	300 ml	PLN 27,00 <i>1,3,7,9,10</i>

FISCHSPEISEN

Gebratenes Dorschfilet <i>serviert mit Pommes und Salat</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 50,00 <i>1,4,7</i>
Gebratenes Dorschfilet <i>mit Knoblauchbutter, Pommes und Rohkost serviert</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 51,00 <i>1,4,7</i>
Gebratenes Dorschfilet <i>auf Kartoffelpüree mit Pfifferlingen mit Sahne und Rohkost serviert</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 57,00 <i>1,4,7</i>
Gebratenes Dorschfilet <i>serviert auf Stampfkartoffeln mit Speck und Kräutern, Shrimpsöße und erfrischendem Salat</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 59,00 <i>1,2,4,7,10</i>
Gebratenes Dorschfilet <i>in Aroma Von Zitrusfruchten mit geröstetem Gemüse und Kartoffeln</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 57,00 <i>4,7</i>
Gegrilltes Lachsfilet <i>mit Pommes und Rohkost serviert</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 66,00 <i>4</i>
Gebratenes Lachsfilet <i>in Zitronen-Pfeffer, serviert mit Ofenkartoffel und Tsatsiki-Soße</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 72,00 <i>4,7</i>
Gebackenes Heilbuttfilet im Blätterteig <i>serviert mit Kartoffelauflauf und grünen Bohnen mit Buttersemmelmehl</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 69,00 <i>1,4,7,11</i>
Gebratenes Zanderfilet <i>serviert auf Kartoffelgratin, mit Pilzsauce und Salat</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 76,00 <i>1,3,4,7</i>
Gebratener Steinbutt (Preis ist abhängig vom Gewicht des Fisches) <i>mit Pommes und Rohkostmischung serviert</i>	(Steinbutthälfte 100 g – PLN 26 + Set PLN 28) $\frac{\text{Waage}}{300g}$ <i>1,4,7</i>	

Gebratene Flunder	$\frac{200g}{300g}$	PLN 49,00
<i>mit Pommes und Rohkost serviert</i>		^{1,4}

Gebratene Herings	$\frac{180g}{50g}$	PLN 35,00
<i>mit Backwaren und Butter serviert</i>		^{1,4,7}

FLEISCHSPEISEN

Kapitänsfleischplatte für zwei	$\frac{800g}{450g}$	PLN 154,00
<i>vier Fleischsorten; Schweinekamm, Schweinsrücken, Hühnerbrust, Schweinefilet, serviert mit gegrilltem Gemüse, Kartoffeln, Tsatsiki-Soße und Salatmischung mit hausgemachter Vinaigrette- Soße</i>		^{7,10}

Gebratener Schweinsrücken mit Knochen	$\frac{180g}{300g}$	PLN 45,00
<i>mit Stampfkartoffeln und gebratenem Sauerkraut serviert</i>		^{1,3,7,9,11}

Panierte Hühnerbrust mit Pfifferlingen in Sahne	$\frac{180g}{300g}$	PLN 46,00
<i>serviert mit Kartoffelpüree und Salatgarnitur</i>		^{1,3,7,11}

Hühnerbrust mit Spinat und Feta-Käse gefüllt	$\frac{180g}{300g}$	PLN 45,00
<i>mit Pommes und Salatmischung serviert</i>		^{1,7}

Schnitzel de Volaille	$\frac{180g}{300g}$	PLN 43,00
<i>mit Pommes und Salat serviert</i>		^{1,3,7,11}

Panierte Hühnerbrust	$\frac{180g}{300g}$	PLN 41,00
<i>mit Pommes und Rohkostmischung serviert</i>		^{1,3,11}

Gebratenes Eisbein	$\frac{350g}{300g}$	PLN 51,00
<i>serviert mit Kartoffeln, gebratenem Sauerkraut, Meerrettich und Senf</i>		^{7,9,10}

Hausgemachte Frikadelle	$\frac{180g}{300g}$	PLN 39,00
<i>serviert mit Kartoffelpüree und Buttererbsen mit Karotte</i>		^{1,3,7,11}

Eingelegtes Entenbein	$\frac{170g}{300g}$	PLN 52,00
<i>mit gebratenen Kartoffeln, Rotkohl mit Moosbeere und Eintopfsoße serviert</i>		^{7,10}

Gebratene BBQ-Rippchen	$\frac{300g}{300g}$	PLN 51,00
<i>mit gebratenen Kartoffeln und eingemachten Gurkensalat serviert</i>		^{7,10}

Rinderfiletsteak	$\frac{220g}{300g}$	PLN 145,00
<i>mit gebratenen Kartoffeln und Tsatsiki, Pfeffersoße und erfrischendem Salat serviert</i>		^{7,10}

Gegrilltes Schweinekammsteak	$\frac{180g}{300g}$	PLN 45,00
<i>mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse serviert</i>		^{7,10}

FISCH UND FLEISCH

Gebratenes Dorschfilet	180 g	PLN 37,00 ^{1,4}
Gegrilltes Lachsfilet	180 g	PLN 46,00 ⁴
Gebratenes Heilbuttfilet	180 g	PLN 42,00 ⁴
Steinbutt – Hälfte	<i>Preis für 100gr</i>	PLN 26,00 ⁴
Zanderfilet	<i>Fisch nach Gewicht</i>	PLN 39,00 ^{1,4}
Gebratene Flunder	180 g	PLN 36,00 ⁴
Gegrillte Hähnchenbrust	Portion	PLN 31,00 ^{1,4}
Gegrillter Schweinekamm mit Knoblauchbutter	180 g	PLN 33,00 ⁷

BEILAGEN

Pommes frites	150 g	PLN 15,00
Pommes frites aus Süßkartoffeln	150 g	PLN 19,00 ¹
Salzkartoffeln (Stampfkartoffeln)	150 g	PLN 14,00 ⁷
Backkartoffel mit Tsatsiki	300 g	PLN 18,00 ⁷
Gebackenen Kartoffeln	150g	PLN 15,00 ⁷
Ganze Kartoffeln	150g	PLN 16,00 ⁷
Backwaren 3 Stück	100 g	PLN 7,00 ^{1,3,7,11}
Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano	100 g	PLN 18,00 ¹
Gegrilltes Gemüse mit Käse Grana Padano	300 g	PLN 23,00 ⁷
Buttererbsen mit Möhren	150 g	PLN 14,00 ⁷
Pfifferlingsoße	130 ml	PLN 24,00 ⁷
Erfrischender Gemüsesalat	150 g	PLN 16,00 ¹⁰
Gebratener Kohl	150 g	PLN 14,00 ^{7,9}
Salatteller	150 g	PLN 13,00 ⁷
Sauerkraut	150 g	PLN 13,00
Weißkohlsalat	150 g	PLN 13,00
Möhrensalat	150 g	PLN 13,00 ⁷
Rote Rüben	150 g	PLN 13,00
Salzgurke	100 g	PLN 8,00 ¹⁰

KINDERMENÜ

Kleine Hähnchenfilets im Panko-Paniermehl <i>mit Pommes und Salat</i>	$\frac{120g}{200g}$	PLN 30,00 <i>1,3,7</i>
Goldene Dorschstäbchen <i>mit Pommes und Salat</i>	$\frac{120g}{200g}$	PLN 35,00 <i>1,3,4,7</i>
Spaghetti <i>in Tomatensoße mit Fleisch und Käse</i>	200g	PLN 30,00 <i>1,3,7</i>
In Butter gebratene Pfannkuchen <i>gefüllt mit Quark, Erdbeermarmelade</i>	180g	PLN 29,00 <i>1,3,7,8</i>

SALATE

Salat mit langsam gebratenem Roastbeef <i>Roastbeef, Kopfsalat, knackiges Sauerkraut, rote Zwiebeln, Essiggurken, Kirschtomaten, Honig-Senf-Dressing, Croutons</i>	250g	PLN 42,00 <i>1,3,10</i>
Garnelensalat <i>Garnelen, Kopfsalat, frische Gurken, Granatapfel, Chimichurri-Sauce Spinat und Schnittlauchmayonnaise, Croutons</i>	250g	PLN 44,00 <i>1,2,10</i>
Salat mit gebackenem Lachs <i>Lachs, Salate, Kapern, rote Zwiebel, Basilikum, Honig-Senf-Dressing</i>	250g	PLN 42,00 <i>1,3,4,10</i>
Salat mit Hähnchen <i>Salate, Hähnchen, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Croutons, Grana Padano, Vinaigrette-Dressing, Spinat und Schnittlauchmayonnaise</i>	250g	PLN 39,00 <i>1,3,7,10</i>

VEGETARISCHE GERICHTE

Kohlrouladen mit Buchweizen in weißer Gemüsesauce <i>serviert mit gegrilltem Gemüse, gerösteten Kartoffeln und Salat</i>	$\frac{180g}{300g}$	PLN 46,00 <i>1,10</i>
Nudeln in Pilzsauce <i>mit Zucchini, Paprika, Möhren, Petersilie, veganem Parmesan</i>	400g	PLN 40,00 <i>1,8</i>
Kartoffel-Gemüse-Piroggen <i>in Olivenöl gebraten mit Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Petersilie</i>	350g	PLN 39,00 <i>1</i>

PIROGGEN

Ukrainische Piroggen (6 St.) <i>gebraten mit Zwiebel und Speck</i>	250g	PLN 36,00 <i>1,3,7</i>
Piroggen mit Ente (6 St.) <i>serviert auf Rotkohlpüree mit dunkler Soße</i>	300g	PLN 42,00 <i>1,3,7</i>
Piroggen mit saisonbedingten Früchten (6 St.) <i>serviert mit saurer Sahne</i>	250g	PLN 29,00 <i>1,3,7</i>

NUDELN

Hausgemachte Nudeln mit Lachs <i>Lachs, Paprika, Karotte, Petersilie, Knoblauch, Dill, Sahnesauce, Grana Padano</i>	400g	PLN 44,00 <i>1,3,4,7</i>
Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten <i>Garnelen, Miesmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, Petersiliengrün, Kirschtomaten, Grana Padano</i>	400g	PLN 49,00 <i>1,2,3,7,14</i>
Hausgemachte Nudeln mit Bolognesesauce <i>Grana Padano</i>	400g	PLN 40,00 <i>1,3,7</i>
Hausgemachte Nudeln mit Huhn (pikant) <i>Hähnchen, Chorizo, hausgemachtes Basilikum-Petersilien-Pesto, Spinat, Grana Padano</i>	400g	PLN 42,00 <i>1,3,7</i>

PIZZA

Margherita <i>Tomatensoße /Mozzarella/frischer Basilikum</i>	400g	PLN 31,00 <i>1,7</i>
Fungo <i>Tomatensoße /Mozzarella/Champignons</i>	430g	PLN 34,00 <i>1,7</i>
Maiale <i>Tomatensoße /Mozzarella/Schinken</i>	430g	PLN 35,00 <i>1,7</i>
Salami Milano <i>Tomatensoße /Mozzarella/Salami Milano</i>	430g	PLN 36,00 <i>1,7</i>
Campo <i>Tomatensoße /Mozzarella/Champignons/Schinken</i>	460g	PLN 37,00 <i>1,7</i>
Isola <i>Tomatensoße /Mozzarella/Schinken/Ananas</i>	460g	PLN 36,00 <i>1,7</i>
Pera <i>Trüffelsoße /Mozzarella/Schimmelkäse/Birne/getrocknete/Tomaten/Spinat</i>	460g	PLN 41,00 <i>1,7</i>
Salami Picante <i>Tomatensoße /Mozzarella/Salami picante/Oliven/Rucola</i>	460g	PLN 41,00 <i>1,7</i>

Grasso <i>Tomatensoße /Mozzarella/Salami milano/Schinken/Pancetta/Napoli/Zwiebel</i>	460g	PLN 45,00 ^{1,7,10}
Prosciutto Crudo <i>Crema acadia/Mozzarella/Prosciutto crudo/Oliven/Rucola/Sherry-Tomate</i>	460g	PLN 45,00 ^{1,7}
Pollo <i>Tomatensoße /Mozzarella/Huhn/Ananas/Süßmais</i>	460g	PLN 39,00 ^{1,7}
Formaggio <i>Crema acadia/Mozzarella/Feta Käse/Schimmelkäse</i>	430g	PLN 37,00 ^{1,7}
Speck <i>Trüffelsoße/Mozzarella/Champignons/Zwiebel/Speck/Grana Padano</i>	430g	PLN 43,00 ^{1,7}
Pancetta <i>Tomatensoße /Mozzarella/Pancetta/Champignons/Zwiebel</i>	460g	PLN 41,00 ^{1,7}
Pensieri <i>5 Zutaten nach Wahl</i>	460g	PLN 46,00 ^{1,7}

PIZZAZUTATEN

Gemüse	30 g	PLN 6,00
Fleisch, Käse	20 g	PLN 8,00 ^{7,10}
Shrimps	30 g	PLN 13,00 ²
Verpackung zum Mitnehmen (1 St.)		PLN 2,50

SOSSEN

Pikante Chili-Soße	40 ml	PLN 6,00 ^{1,8,10,11}
Knoblauchsoße	40 ml	PLN 6,00 ^{1,7}
Tsatsiki	40 ml	PLN 6,00 ^{3,7}
Dressing der tausenden Inseln	40 ml	PLN 6,00 ^{1,8,10,11}
Tomatensoße	40 ml	PLN 6,00 ⁷
Ketchup	40 ml	PLN 4,00 ⁹

NACHSPEISEN

Hausgemachter Apfelkuchen <i>serviert mit Vanilleeis</i>	250g	PLN 29,00 ^{1,3,7,11}
Hausgemachtes Baiser mit Sahnecreme und Früchten	250g	PLN 32,00 ^{3,7}
Vanilleeis mit warmen Himbeeren <i>4 Vanilleeiskugeln</i>	250g	PLN 29,00 ^{3,7}
Tiramisu	180g	PLN 27,00 ^{Alkohol,1,3,7,11}

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	135 ml	PLN 11,00
Espresso	35 ml	PLN 11,00
Espresso Doppio	70 ml	PLN 17,00
Latte Macchiato	300 ml	PLN 18,00
Cappuccino	135 ml	PLN 15,00
Flat white	200 ml	PLN 15,00
Americano	200 ml	PLN 14,00
Irischer Kaffee mit Alkohol	300 ml	PLN 28,00
Aufgebrühter Kaffee	200 ml	PLN 11,00
Tee	300 ml	PLN 12,00
Früchtetee	300 ml	PLN 12,00
Grüner Tee	300 ml	PLN 12,00
Heiße Schokolade	200 ml	PLN 15,00
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	200 ml	PLN 19,00

KALTE GETRÄNKE



Pepsi Cola, Pepsi Max	0,2 l	PLN 10,00
Mirinda orange, 7 Up	0,2 l	PLN 10,00
Schweppes (Tonic)	0,2 l	PLN 10,00
Lipton Ice Tea (peach, green tea)	0,2 l	PLN 10,00
Toma-Saft (Orange, Apfel, schwarze Johannisbeere, Tomate)	0,2 l	PLN 10,00
Krug mit Toma-Saft	0,9 l	PLN 25,00
Krystaliczne Źródło-Wasser (mit/ohne Kohlensäure)	0,3 l	PLN 9,00
Aqua Carpatica Wasser (mit Kohlensäure)	0,33 l	PLN 11,00
	0,75 l	PLN 18,00
Krug mit Wasser	0,5 l	PLN 9,00
	0,9 l	PLN 14,00
Limonade	0,4 l	PLN 14,00
	0,9 l	PLN 35,00
Rockstar energy drink	0,25 l	PLN 14,00
Piccolo	0,75 l	PLN 45,00



BIER AUS DER HAUSBRAUEREI

Kutter Hel

0,4 l PLN 15,00

0,2 l PLN 12,00

FASSBIER



Pilsner Urquell Hladinka

Traditionelle tschechische Art des Servierens mit drei Finger dichtem Schaum, sorgt für ein Gleichgewicht zwischen Süße und Bitterkeit des Bieres

0,3 l PLN 16,00

0,5 l PLN 21,00



Pilsner Urquell Šnyt (ein kleines Bier in einem großen Krug)

Ein erfrischendes kleines Bier, serviert im Verhältnis: 2 Teile Bier, 3 Teile Schaum und ein Teil, im oberen Teil des Krugs leer. Auch bekannt als „Tapster's serve“

0,2 l PLN 14,00



Pilsner Urquell Mliko (wie ein Glas Milch)

Ein Krug voll mit nassem, dickem und cremigem Schaum mit einer zart spürbaren Note von Süße

0,2 l PLN 14,00



Řezane (Pilsner Urquell & Kozel Černý)

„Gerissenes Bier“, d.h. ein ungewöhnliches Duett aus hellem und dunklem Lagerbier

0,3 l PLN 16,00

0,5 l PLN 21,00

FASSBIER

Książęce

0,5 l PLN 16,00

Złote Pszeniczne

0,3 l PLN 13,00

Kozel Leżak

0,5 l PLN 15,00

0,3 l PLN 12,00

Kozel Černý

0,5 l PLN 15,00

0,3 l PLN 12,00

Kutter Bier

0,5 l PLN 17,00

mit Kirschen

0,33 l PLN 14,00

Glühbier

0,5 l PLN 19,00

mit Saft

0,33 l PLN 16,00

Saft zum Bier

Portion PLN 2,00

Kirschen zum Bier

Portion PLN 4,00

FLASCHENBIER

Książęce Ipa

0,5 l PLN 18,00

Książęce Porter

0,5 l PLN 18,00

Książęce Czerwony Lager

0,5 l PLN 18,00

Książęce Ciemne Łagodne

0,5 l PLN 18,00

Lech Premium

0,5 l PLN 18,00

Captain Jack

0,4 l PLN 16,00

ALKOHOLFREIES BIER

Lech Free Lager

0,5 l PLN 15,00

Lech Free
Limone und Minze

0,5 l PLN 15,00

Lech Free
Maracuja und Melone

0,5 l PLN 15,00

Kozel Halbdunkles

0,5 l PLN 15,00

Książęce
Złote Pszeniczne

0,5 l PLN 15,00

HAUSWEIN

Glühwein	200 ml	PLN 22,00
Weißer Fasswein	Glas 100 ml	PLN 18,00
Face To Face / Spanien	Karaffe 500 ml	PLN 65,00
Roter Fasswein	Glas 100 ml	PLN 18,00
Face To Face / Spanien	Karaffe 500 ml	PLN 65,00

WEIßWEIN

Zibibbo DOC / Italien	0,75 l	PLN 155,00
Trebbiano D'Abruzzo DOC / Italien	0,75 l	PLN 109,00
Pinot Grigio Tosa Delle Venezie DOC / Italien	0,75 l	PLN 120,00
Garganega Veronesa Monte Fitti / Italien	0,75 l	PLN 134,00
Falanghina Del Sannio Taburno DOC / Italien	0,75 l	PLN 129,00
Malvasia Del Salento Chloris / Italien	0,75 l	PLN 109,00
Vinho Verde / Portugal	0,75 l	PLN 119,00
Riesling Forster / Deutschland	0,75 l	PLN 139,00
Chardonnay EnvyFol / Frankreich	0,75 l	PLN 109,00
Tokaji Furmint Semi Sweet / Ungarn	0,75 l	PLN 129,00
Sauvignon Blanc Stoneburn / Neuseeland	0,75 l	PLN 209,00

ROSÉWEIN

Rose Tolva / Chile	0,75 l	PLN 109,00
--------------------	--------	------------

ROTWEINE

Volavia Valpolicella Classico DOC / Italien	0,75 l	PLN 179,00
Nero D'avola Gurgo DOC / Italien	0,75 l	PLN 92,00
Aglianico Del Taburno DOCG / Italien	0,75 l	PLN 166,00
Chianti Classico DOCG / Italien	0,75 l	PLN 189,00
Primitivo Di Manduria DOC / Italien	0,75 l	PLN 140,00
Rodelia Apasimento Puglia / Italien	0,75 l	PLN 139,00
Crianza Rioja Zuazo Gaston / Spanien	0,75 l	PLN 169,00
Syrah Envyfol / Frankreich	0,75 l	PLN 115,00
Malbec UKO Estate / Argentinien	0,75 l	PLN 139,00
Carmenere Gran Reserva / Chile	0,75 l	PLN 208,00

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	PLN 440,00
Moët & Chandon Nectar Imperial	0,75 l	PLN 460,00
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	PLN 560,00

SEKT

Casa Gheller Prosecco Brut, DOC	0,75 l	PLN 99,00
	<i>Glas 100 ml</i>	PLN 20,00
Casa Gheller Prosecco Rose Brut, DOC	0,75 l	PLN 105,00
	<i>Glas 100 ml</i>	PLN 21,00
Frizzante	<i>Glas 100 ml</i>	PLN 17,00
	<i>Karaffe 500 ml</i>	PLN 63,00

LIKÖRE

Goldwasser	40 ml	PLN 19,00	Passoã	40 ml	PLN 17,00
Sambuca	40 ml	PLN 19,00	Jägermeister	40 ml	PLN 18,00
Kahlúa	40 ml	PLN 18,00	Likier		
Cointreau	40 ml	PLN 18,00	brzoskwiniowy	40 ml	PLN 17,00
Baileys	40 ml	PLN 18,00	Malibu	40 ml	PLN 17,00
			Aperol	40 ml	PLN 17,00

WHISKYS UND BOURBONS

Ballantine's Finest	40 ml	PLN 16,00	Jim Beam	40 ml	PLN 17,00
Ballantine's 12 YO	40 ml	PLN 20,00	Glenfiddich 12 YO	40 ml	PLN 29,00
Ballantine's 17 YO	40 ml	PLN 36,00	Glenfiddich 15 YO	40 ml	PLN 41,00
Ballantine's 21 YO	40 ml	PLN 42,00	Glenfiddich 18 YO	40 ml	PLN 60,00
Chivas Regal 12 YO	40 ml	PLN 22,00	Glenlivet 12 YO	40 ml	PLN 28,00
Chivas Regal 18 YO	40 ml	PLN 40,00	Glenlivet 18 YO	40 ml	PLN 60,00
Jameson	40 ml	PLN 17,00	Tullamore Dew	40 ml	PLN 17,00
Jack Daniel's	40 ml	PLN 20,00	Wild Turkey 81	40 ml	PLN 19,00
			Wild Turkey 101	40 ml	PLN 22,00

WERMUTS

Martini Bianco	100 ml	PLN 16,00
Martini Dry	100 ml	PLN 16,00
Martini Rosso	100 ml	PLN 16,00
Martini Rosato	100 ml	PLN 16,00

APERITIFS

Campari	40 ml	PLN 15,00
Ramazzotti	40 ml	PLN 16,00

RUM

Havana 3 YO	40 ml	PLN 15,00
Havana 7 YO	40 ml	PLN 19,00
Bacardi Light Dry	40 ml	PLN 15,00
Bacardi Black	40 ml	PLN 17,00
Bacardi Gold	40 ml	PLN 20,00

KOGNAKS & BRANDYS

Remy Martin V.S.O.P.	40 ml	PLN 38,00
Hennessy V.S.	40 ml	PLN 35,00
Metaxa*****	40 ml	PLN 18,00
Metaxa*****	40 ml	PLN 20,00
Stock 84	40 ml	PLN 18,00

TEQUILAS

Jose Cuervo Reposado	40 ml	PLN 21,00
Jose Cuervo Silver	40 ml	PLN 20,00
Patron Silver	40 ml	PLN 33,00
Patron Reposado	40 ml	PLN 48,00

GINS

Seagram's	40 ml	PLN 16,00
Beefeater	40 ml	PLN 18,00





HAUSGEMACHTE GETRÄNKE NACH KUTTER ART

Kutterbrett (4 Gläser Likör zur Auswahl)	160 ml	PLN 48,00
Kaschëbicha <i>Getreidewodka</i>	40 ml	PLN 16,00
Kutter Kirschlikör	40 ml	PLN 16,00
Kutter Quittelikör	40 ml	PLN 15,00
Kutter Zitronenlikör	40 ml	PLN 15,00
Kutter Stachelbeerenlikör	40 ml	PLN 15,00

WODKA

J.A. Baczewski	40 ml	PLN 15,00
Ostoya	40 ml	PLN 14,00
Ostoya Schwarz	40 ml	PLN 16,00
Wyborowa	40 ml	PLN 12,00
Weißer Storch	40 ml	PLN 12,00
Absolut	40 ml	PLN 12,00
Absolut Lime	40 ml	PLN 12,00
Absolut schwarze Johannisbeere	40 ml	PLN 12,00
Becherovka	40 ml	PLN 16,00
Finlandia	40 ml	PLN 12,00
Krupnik Honey Liqueur	40 ml	PLN 11,00
Żołądkowa Gorzka	40 ml	PLN 11,00

DRINKS

Cosmopolitan <i>Absolut Lime 40 ml, Cointreau 20 ml, Moosbeerensaft 50 ml, Zitronensaft</i>	PLN 28,00
Daiquiri <i>Rum Havana Club 40 ml, Zuckersirup, Limonensaft</i>	PLN 28,00
Whisky Sour <i>Whisky 40 ml, Limettensaft 30 ml, Zuckersirup 20 ml, 2 Angostura-Schuss und Protein</i>	PLN 30,00
Marakuja Sunset (Pornstar Martini) <i>Wódka 40 ml, proseco 20 ml, passoa 20 ml, Limone 20 ml, Vanillesirup, Passionsfruchtsirup</i>	PLN 35,00
Campari Orange <i>Campari 40 ml, Orangensaft 100 ml</i>	PLN 24,00
Malibu Milk <i>Malibu 40 ml, Kondensmilch 60 ml, Kokossirup</i>	PLN 26,00
Malibu Funky <i>Malibu 40 ml, Cranberrysaft, Limone</i>	PLN 26,00
Negroni <i>Gin Seagram's 30 ml, Martini Rosso 30 ml, Campari 30 ml, Orangensaft</i>	PLN 35,00
Cuba Libre <i>Rum Havana 40 ml, Pepsi, Limonensaft</i>	PLN 26,00
Błękitna Laguna <i>Wyborowa Wodka 40 ml, Blue Curaçao 20 ml, 7 Up, Zitronensaft</i>	PLN 28,00
Gin&Tonic <i>Gin Seagram`s 40 ml, Schweppes Tonic, Zitrone</i>	PLN 27,00
Margarita <i>Tequila Jose Cuervo Silver 40 ml, Cointreau 20 ml, Zitronensaft, Salz</i>	PLN 31,00
Mojito <i>Havana Club Rum 40 ml, braunen Zucker, frische Minze, Limone, Sprudelwasser</i>	PLN 32,00
Caipirinha <i>Cachaca Cana-Rio 40 ml, braunen Zucker, Limone</i>	PLN 29,00
Kamikaze <i>Wyborowa Wodka 40 ml, Blue Curaçao 20 ml, Zitronensaft</i>	PLN 26,00
Wściekły Pies <i>Wyborowa Wodka 40ml, Himbeersaft, Tabascosauce</i>	PLN 18,00

Aperol Spritz

PLN 35,00

*Aperol 60 ml, Prosecco 90 ml, Sprudelwasser, Orange***Hugo**

PLN 35,00

*Prosecco 120 ml, Holunderblütensirup 40 ml,
Sprudelwasser, frische Minze, Limone***Mimosa**

PLN 32,00

*Prosecco 100 ml, Cointreau 20 ml, frischer Orangensaft***Long Island Iced Tea**

PLN 43,00

*Rum Havana Club 20 ml, Tequila Jose Cuervo Silver 20 ml,
Gin Seagram's 20 ml, Wyborowa Wodka 20 ml, Cointreau 20 ml,
Pepsi, Zuckersirup, Limonensaft, Zitronensaft***Sex on the Beach**

PLN 35,00

*Wyborowa Vodka 40 ml, Pfirsichlikör 40 ml,
Moosberensaft, Orangensaft***Tom Collins**

PLN 27,00

*Gin 40 ml, Zitronensaft 30 ml, Zuckersirup 20 ml, Sprudelwasser oben***Old Fashioned**

PLN 31,00

Bourbon Wild Turkey 81 40 ml, Angostura, Zuckersirup, Sprudelwasser



Frühstücksbuffet

von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr

Preis - PLN 45,00 pro Person

Kinder unter 5 Jahre alt – kostenlos

Kinder zwischen 6 und 8 Jahre alt - PLN 23 pro Person

