



Stali goście, którzy przyjeżdżają do nas z całej Polski i Świata z pewnością pamiętają początki restauracji Kutter – nieduża sala na kilkanaście stolików, ogień na kominku i niezwykły bar zrobiony z prawdziwej rybackiej łodzi. Panie kelnerki w tradycyjnych strojach kaszubskich z uśmiechem witają naszych Gości. Jeśli dodać do tego bogaty wybór pysznych dań, nic dziwnego, że w Kuttrze niełatwo było znaleźć wolny stolik.

Serwujemy przede wszystkim dania rybne przyrządzone według tradycyjnych przepisów, bazując w większości na świeżych rybach prosto z naszych połowów. Polecamy również wyroby własne i ryby z naszej wędzarni, dania mięsne, z grilla, zupy oraz wyśmienitą pizzę. Wszystko przygotowujemy na miejscu, tuż przed podaniem. Prosimy więc o cierpliwość, jeśli na zamówione dania będą Państwo musieli poczekać kilkanaście minut.

Czas z pewnością nie będzie się dłużył – goście mogą zobaczyć jak wyglądał stary Hel – na ścianach mamy bogatą kolekcję reprodukcji przedwojennych pocztówek. Niektóre z nich liczą sobie ponad 100 lat.

A jeśli podobało się Państwu w Helu, zdradzimy co zrobić, by wrócić tu w przyszłym roku. Przy schodach prowadzących do sali na piętrze stoi drewniana rzeźba rybaka trzymającego w rękach swoje trofeum - olbrzymiego łososia. Wystarczy dotknąć rybiego ogona i wypowiedzieć w myślach marzenie - spełni się na pewno. Sprawdźcie Państwo sami!

KUCHNIA CZYNNNA od 8:00 do 23:00 (VII-IX) od 9:00 do 22:00 (X-VI)

ul. Wiejska 88, 84-150 Hel
tel. +48 58 675 00 48
www.kutter.pl
restauracja@kutter.pl



Menu: PL, EN, DE

502 262 222 lub 512 222 032

Śledźcie nas w social mediach:



@restauracja_kutter

*Alergeny: 1. Gluten; 2. Skorupiaki; 3. Jaja; 4. Ryby; 5. Orzechy ziemne; 6. Soja; 7. Mleko i laktoza;
8. Orzechy; 9. Seler; 10. Gorczyca; 11. Sezam; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki*

Wszystkie ceny zostały podane w PLN i zawierają podatek VAT

*Gramatura dań została opisana według następującego wzoru:
waga produktu głównego/waga dodatków.*



KUTTOWE SPECJAŁY

Półmisek rybaka dla dwojga

$\frac{800g}{450g}$ 179,00 zł
1,4,7

*Smażone ryby: śledź, łosoś, dorsz, flądra,
podane z pieczonymi ziemniakami z sosem tzatziki,
mieszanymi sałatkami z domowym sosem winegret*

Helskie frykasy

$\frac{180g}{200g}$ 65,00 zł
1,2,4,7,14

*Kawałki dorsza i łososia zapieczone z ziemniakami, papryką,
czerwoną cebulą, pieczarkami, sosem grzybowym i surówką*

Klops z dorsza po kaszubsku

$\frac{180g}{300g}$ 49,00 zł
1,3,4,6,7,9,10

*z boczkiem, duszone warzywa, ziemniaki gniecione
z boczkiem i szczypiorem oraz surówka z kiszonej kapusty*

Gołąbki z ryb bałtyckich

$\frac{180g}{300g}$ 65,00 zł
1,4,7

*duszone w sosie kurkowym
z pulkami i kiszoną kapustą*

Śledź w śmietanie

$\frac{150g}{150g}$ 32,00 zł
3,4,7

*z jabłkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą
podany z pulkami*

Śledź w oliwie kaszubskiej

$\frac{150g}{100g}$ 31,00 zł
1,4,7

*z cebulą, ogórkiem kiszonym i koprem
podany z pieczywem i masłem*



ŚNIADANIA

serwowane są do godziny 11:00

Śniadanie rybaka <i>jajecznica na maśle, swojskie wędliny, ser, twaróg ze szczypiorkiem, domowy jogurt z owocami, mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, pieczywo oraz masło</i>	400g	41,00 zł <i>1,3,7,10,11</i>
Śniadanie szypra <i>jajka sadzone na swojskim boczku, swojskie wędliny, domowy jogurt z owocami, mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, chrupiąca grzanka</i>	400g	40,00 zł <i>1,3,7,10,11</i>
Śniadanie korsarza <i>jajecznica na maśle, zestaw serów, twaróg ze szczypiorkiem, mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, pieczywo oraz masło</i>	400g	40,00 zł <i>1,3,7,10,11</i>
Śniadanie majtka pokładowego <i>rogalik Croissant, naleśniki z dżemem, sałatka owocowa, kakao z bitą śmietaną</i>	400g	38,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Śniadanie wilka morskiego <i>mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, hummus, kaszka kukurydziana na mleku kokosowym z owocami</i>	400g	40,00 zł <i>1,5,7,11</i>
Jajecznica na maśle <i>(3 jajka), z cebulą lub boczkiem</i>	150g	17,00 zł <i>3,7</i>
Parówki z wody (2 szt.)	100g	11,00 zł <i>10</i>
Deska serów	200g	33,00 zł <i>7</i>
Deska wędlin własnego wyrobu	200g	38,00 zł <i>10</i>
Deska wędlin własnego wyrobu i serów	200g	38,00 zł <i>7,10</i>
Pieczywo własnego wypieku - porcja	100g	8,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Masło	35g	8,00 zł <i>7</i>

W cenie każdego zestawu do wyboru herbata lub kawa,
z wyjątkiem śniadania majtka



PRYZYSTAWKI

Tatar z łososia <i>podany z marynatami, jajkiem przepiórki, pieczywem i masłem</i>	$\frac{100g}{100g}$	48,00 zł <i>1,3,4,7,10,11</i>
Tatar z polędwicy wołowej <i>podany z majonezem szczypiorkowym, marynatami, jajkiem przepiórki, pieczywem i masłem</i>	$\frac{100g}{100g}$	54,00 zł <i>1,3,7,10,11</i>
Tatar ze śledzia <i>podany z marynatami, pieczywem i masłem</i>	$\frac{100g}{100g}$	37,00 zł <i>1,3,4,7,10,11</i>
Śledź na trzy sposoby: <i>w oliwie kaszubskiej, w śmietanie, w marynacie korzennej podany z pieczywem i masłem</i>	$\frac{150g}{100g}$	38,00 zł <i>1,3,4,7,11</i>
Krewetki duszone w sosie beurre blanc <i>z pomidorkami cherry, czosnkiem, chili oraz natką pietruszki podane z grzanką</i>	$\frac{100g}{100g}$	49,00 zł <i>1,2,3,7,11</i>
Małże <i>duszone w delikatnie pikantnym sosie z pomidorów, selera naciowego, papryki, podane z grzanką</i>	$\frac{400g}{100g}$	47,00 zł <i>1,3,7,11,14</i>
Deska wędlin własnego wyrobu	200g	38,00 zł <i>10</i>
Deska wędlin własnego wyrobu i serów	200g	38,00 zł <i>7,10</i>

GRZANKI

Grzanka korzenna z masłem czosnkowym	100g	18,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Grzanka korzenna z bekonem, serem, pomidorem i jajkiem	200g	30,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Grzanka korzenna z wędzonym łososiem (nasz wyrób) crème fraîche, marynowana cebula	200g	39,00 zł <i>1,3,7,11</i>



ZUPY

Pikantna zupa rybna	300 ml	30,00 zł <i>1,2,4,9,14</i>
Łagodna zupa rybna	300 ml	30,00 zł <i>1,2,4,7,9,14</i>
Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem, warzywami i mięsem	300 ml	22,00 zł <i>1,3,7,9</i>
Pomidorowa z domowym makaronem	300 ml	23,00 zł <i>1,3,7,9</i>
Żurek na wędzonce <i>podany z białą kielbasą naszej produkcji, gnięcionymi ziemniakami z boczkiem i jajkiem</i>	300 ml	30,00 zł <i>1,3,7,9,10</i>

DANIA RYBNE

Smażony filet z dorsza <i>podany z frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	62,00 zł <i>1,4,7</i>
Smażony filet z dorsza <i>podany z masłem czosnkowym, frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	64,00 zł <i>1,4,7</i>
Smażony filet z dorsza <i>podany na gnięcionych ziemniakach z kurkami w śmietanie i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	74,00 zł <i>1,4,7</i>
Smażony filet z morszczuka <i>podany z frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	46,00 zł <i>1,4,7</i>
Pieczony filet z dorsza (66,00) <i>podany na gnięcionych ziemniakach z boczkiem i ziołami oraz orzeźwiającą sałatką + sosem krewetkowym (10,00)</i>	$\frac{180g}{300g}$	76,00 zł <i>1,2,4,7,10</i>
Cytrusowy filet z dorsza (pieczony) <i>w aromacie cytrusów, podany z pieczonymi warzywami i ziemniakami</i>	$\frac{180g}{300g}$	65,00 zł <i>4,7</i>
Grillowany filet z łososia <i>podany z frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	68,00 zł <i>4</i>
Pieczony filet z łososia z chimichurri <i>podany z sałatką z jarmużu i marynowanego fenkuła, pieczonym ziemniakiem z sosem tzatzyki</i>	$\frac{180g}{300g}$	73,00 zł <i>4,7</i>
Pieczony filet z halibuta w papilocie <i>podany z ziemniaczaną zapiekanką oraz fasolką szparagową z maślaną tartą bułką</i>	$\frac{180g}{300g}$	75,00 zł <i>1,4,7,11</i>
Smażony filet z sandacza <i>podany na gratinie ziemniaczanym, z sosem grzybowym i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	76,00 zł <i>1,3,4,7</i>
Smażony turbot (cena zależna od wagi ryby) <i>(tusza turbot 100 g – 33 zł + frytki i zestaw surówek 31 zł)</i>	$\frac{waga}{300g}$	waga <i>1,4,7</i>

Smażona flądra <i>podana z frytkami i surówką</i>	$\frac{300g}{300g}$	49,00 zł <i>1,4</i>
Smażone śledzie <i>podane z pieczywem i masłem</i>	$\frac{180g}{50g}$	35,00 zł <i>1,4,7</i>

DANIA MIĘSNE

Półmisek szypra dla dwojga <i>cztery rodzaje mięs grillowanych: karkówka, schab, pierś z kurczaka, polędwica wieprzowa podane z grillowanymi warzywami, ziemniakami, sosem tzatziki i mieszanymi sałatkami z domowym sosem winegret</i>	$\frac{800g}{450g}$	154,00 zł <i>7,10</i>
Smażony schab z kością <i>podany z gniecionymi ziemniakami i zasmażaną kapustą</i>	$\frac{190g}{300g}$	53,00 zł <i>1,3,7,9,11</i>
Kurza panierowana pierś z kurkami w śmietanie <i>podana na gniecionych ziemniakach z zestawem surówek</i>	$\frac{180g}{300g}$	49,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Kurza pierś faszerowana szpinakiem i serem feta <i>podana z frytkami z batatów, sosem tzatziki i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	52,00 zł <i>1,7</i>
Kotlet de volaille <i>podany z frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	47,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Panierowana kurza pierś <i>podana z frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	44,00 zł <i>1,3,11</i>
Pieczona golonka wieprzowa <i>podana z ziemniakami pieczonymi, zasmażaną kapustą, cebulą pieczoną, chrzanem i musztardą</i>	$\frac{350g}{300g}$	55,00 zł <i>7,9,10</i>
Domowy kotlet mielony <i>podany z gniecionymi ziemniakami i maślanym groszkiem z marchewką</i>	$\frac{180g}{300g}$	39,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Konfitowana kaczka noga <i>podana z pieczonymi ziemniakami, modrą kapustą z żurawiną i sosem spod pieczenia</i>	$\frac{170g}{300g}$	66,00 zł <i>7,10</i>
Pieczone żeberka BBQ <i>podane z pieczonymi ziemniakami i sałatką z pikli</i>	$\frac{300g}{300g}$	59,00 zł <i>1,7,10</i>
Stek z polędwicy wołowej <i>podany z pieczonym ziemniakiem, sosem tzatziki, demi glace pieprzowym oraz orzeźwiającą sałatką</i>	surowa porcja $\frac{230g}{300g}$	145,00 zł <i>7,10</i>
Grillowana karkówka wieprzowa sous-vide <i>podana z pieczonym ziemniakiem i sosem tzatziki, warzywami pieczonymi i burakiem</i>	$\frac{180g}{300g}$	49,00 zł <i>7,10</i>

RYBY I MIĘSA

Smażony filet z dorsza	180 g	51,00 zł ^{1,4}
Grillowany filet z łososia	180 g	53,00 zł ⁴
Smażony filet z halibuta	180 g	47,00 zł ⁴
Turbot – tusza	<i>cena za 100g ryba na wagę</i>	33,00 zł ^{1,4}
Filet z sandacza	180 g	44,00 zł ⁴
Smażona flądra	300 g	41,00 zł ^{1,4}
Grillowana kurza pierś	180 g	32,00 zł ⁷
Grillowana karkówka z masłem czosnkowym	180 g	36,00 zł ⁷

DODATKI

Frytki	150 g	16,00 zł
Frytki z batatów	150 g	22,00 zł ¹
Ziemniaki gniecione	200 g	15,00 zł ⁷
Pieczony ziemniak z tzatzikiem	350 g	20,00 zł ⁷
Ziemniaki pieczone	150 g	16,00 zł ⁷
Ziemniaki pulki	150 g	16,00 zł ⁷
Pieczyno	100 g	8,00 zł
Chlebek pizzowy z czosnkiem i oregano	100 g	20,00 zł ^{1,3,7,11}
Grillowane warzywa z serem Grana Padano	300 g	26,00 zł ¹
Maślany groszek z marchewką	150 g	15,00 zł ⁷
Sos kurkowy	130 ml	24,00 zł ⁷
Orzeźwiająca sałatka warzywna	150 g	18,00 zł ⁷
Kapusta zasmażana	200 g	16,00 zł ¹⁰
Zestaw surówek	150 g	15,00 zł ^{7,9}
Kiszona kapusta	150 g	15,00 zł ⁷
Surówka z białej kapusty	150 g	15,00 zł
Surówka z marchewki	150 g	15,00 zł ⁷
Surówka z buraków	150 g	15,00 zł
Ogórek solony/małosolny	100 g	10,00 zł ¹⁰

DANIA DLA DZIECI

Fileciki z kurczaka w panierce panko <i>podane z frytkami i surówką</i>	$\frac{120g}{200g}$	32,00 zł <i>1,3,7</i>
Złociste paluszki dorszowe <i>podane z frytkami i surówką</i>	$\frac{120g}{200g}$	39,00 zł <i>1,3,4,7</i>
Makaron Spaghetti <i>w sosie pomidorowym z mięsem i serem</i>	200g	32,00 zł <i>1,3,7</i>
Naleśniki smażone na maśle (do wyboru) <i>nadziewane twarogiem, dżemem truskawkowym</i>	180g	32,00 zł <i>1,3,7,8</i>

SALATKI

Sałatka z wolno pieczonym rostbefem <i>Rostbef, sałata, chrust z kiszonej kapusty, czerwona cebula, pikle, pomidorki koktajlowe, sos miodowo-musztardowy, grzanka</i>	250g	46,00 zł <i>1,3,10</i>
Sałatka z granatem i chimichurri (39,00) <i>sałaty, świeży ogórek, majonez szpinakowo-szcypiorkowy, grzanka + krewetki (10,00)</i>	250g	49,00 zł <i>1,2,10</i>
Sałatka z pieczonym łososiem <i>łosoś, sałaty, kapary, czerwona cebula, bazylia, sos miodowo-musztardowy</i>	250g	43,00 zł <i>1,3,4,10</i>
Sałatka z kurczakiem <i>sałaty, kurczak, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, grzanka, grana padano, sos winegret, majonez szpinakowo-szcypiorkowy</i>	250g	40,00 zł <i>1,3,7,10</i>

DANIA WEGE

Gołąbki z gryką w sosie z białych warzyw <i>podane z burakiem pieczonym i fasolą, sałatką z jarmużu i marynowanym fenkułem</i>	$\frac{180g}{300g}$	47,00 zł <i>1,10</i>
Makaron w sosie grzybowym <i>z cukinią, papryką, marchewką, pietruszką, wegańskim „parmezanem”</i>	400g	41,00 zł <i>1,8</i>
Pierogi ziemniaczano-warzywne w sosie grzybowym <i>zasmażone na oliwie z cukinią, pomidorem, cebulą, papryką i natką pietruszki</i>	350g	41,00 zł <i>1</i>

PIEROGI

Pierogi polskie (6 szt.) <i>zasmażane z cebulką i boczkiem</i>	250g	38,00 zł <i>1,3,7</i>
Pierogi z kaczką (6 szt.) <i>podane na puree z czerwonej kapusty z ciemnym sosem</i>	300g	46,00 zł <i>1,3,7</i>
Pierogi z owocami sezonowymi (6 szt.) <i>podane z kwaśną śmietaną</i>	250g	30,00 zł <i>1,3,7</i>

MAKARONY

Makaron z łososiem <i>własnej produkcji makaron, domowe pesto bazyliowe, chorizo, świeży szpinak, czosnek, sos, pomidorki cherry, grana padano</i>	400g	48,00 zł <i>1,3,4,7</i>
Makaron crema di pomodoro <i>własnej produkcji makaron, kremowy sos pomidorowy, świeże chili, natka pietruszki (46 zł) + małże i krewetki (10,00), grana padano</i>	400g	56,00 zł <i>1,3,4,7</i>
Makaron domowy z sosem Bolognese <i>w sosie pomidorowym z mięsem, grana padano</i>	400g	43,00 zł <i>1,3,7,9</i>
Makaron z kurczakiem <i>własnej produkcji makaron, śmietanowy sos z truflami, pieczarki, czosnek, kurczak, kaszubska panchetta, grana padano</i>	400g	48,00 zł <i>1,3,7</i>

PIZZA

Margherita <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Bazyliia świeża</i>	400g	34,00 zł <i>1,7</i>
Fungo <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pieczarki</i>	430g	37,00 zł <i>1,7</i>
Maiale <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Szynka</i>	430g	38,00 zł <i>1,7</i>
Salami Milano <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami Milano</i>	430g	39,00 zł <i>1,7</i>
Campo <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pieczarki/Szynka</i>	460g	40,00 zł <i>1,7</i>
Isola <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Szynka/Ananas</i>	460g	39,00 zł <i>1,7</i>
Pera <i>Sos Truflowy/Mozzarella/Ser pleśniowy/Gruszka/Suszony pomidor/Szpinak</i>	460g	44,00 zł <i>1,7</i>
Salami Picante <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami picante/Oliwki/Rukola</i>	460g	44,00 zł <i>1,7</i>

Grasso <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami milano/Szynka/Pancetta/Napoli/Cebula</i>	460g	48,00 zł <small>1,7,10</small>
Prosciutto Crudo <i>Crema acadia/Mozzarella/Prosciutto crudo/Oliwki/Rukola/Pomidorki Cherry</i>	460g	48,00 zł <small>1,7</small>
Pollo <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Kurczak/Ananas/Kukurydza</i>	460g	42,00 zł <small>1,7</small>
Formaggio <i>Crema acadia/Mozzarella/Feta/Ser Pleśniowy</i>	430g	40,00 zł <small>1,7</small>
Speck <i>Sos truflowy/Mozzarella/Pieczarki/Cebula/Speck/Grana Padano</i>	430g	46,00 zł <small>1,7</small>
Pancetta <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pancetta/Pieczarki/Cebula</i>	460g	44,00 zł <small>1,7</small>
Pensieri <i>5 dowolnych składników</i>	460g	49,00 zł <small>1,7</small>

DODATKI DO (PIZZY)

Warzywne	30g	6,00 zł
Mięsne, ser	30g	8,00 zł <small>7,10</small>
Krewetki (małże)	30g	10,00 zł <small>2,7</small>
Opakowanie na wynos	1 szt.	2,50 zł

SOSY

Sos krewetkowy	40 ml	10,00 zł <small>2,4,7</small>
Sos chilli pikantny	40 ml	6,00 zł <small>1,8,10,11</small>
Sos czosnkowy	40 ml	6,00 zł <small>1,7</small>
Sos tzatziki	40 ml	6,00 zł <small>3,7</small>
Sos Tysiąca Wysp	40 ml	6,00 zł <small>1,8,10,11</small>
Sos pomidorowy	40 ml	6,00 zł <small>7</small>
Ketchup	40 ml	4,00 zł <small>9</small>

DESERY











Domowa szarlotka <i>podana z lodami waniliowymi</i>	250g	30,00 zł <small>1,3,7,11</small>
Domowa beza z kremem śmietankowym i owocami	250g	33,00 zł <small>3,7</small>
Lody waniliowe z gorącymi malinami <i>3 gałki lodów waniliowych</i>	250g	30,00 zł <small>3,7</small>
Tiramisu	180g	28,00 zł <small>Alkohol,1,3,7,11</small>

GORĄCE NAPOJE

Kawa z ekspresu	135 ml	12,00 zł
Kawa Espresso	35 ml	12,00 zł
Kawa Espresso doppio	70 ml	18,00 zł
Latte Macchiato	300 ml	19,00 zł
Cappuccino	135 ml	16,00 zł
Flat white	250 ml	19,00 zł
Americano	250 ml	18,00 zł
Kawa po irlandzku z alkoholem	300 ml	29,00 zł
Kawa parzona	200 ml	12,00 zł
Herbata	250 ml	14,00 zł
Herbata owocowa	250 ml	14,00 zł
Herbata zielona	250 ml	14,00 zł
Herbata zimowa z grenadiną	250 ml	17,00 zł
Herbata zimowa z cynamonem	250 ml	17,00 zł
Czekolada na gorąco	250 ml	16,00 zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	250 ml	20,00 zł



ZIMNE NAPOJE

				250 ml	12,00 zł	
	Tonic Water, Pink Aromatic Berry,			250 ml	12,00 zł	
		Niegazowana / gazowana			330 ml	12,00 zł
	O smaku cytryny O smaku brzoskwini i hibiskusa			250 ml	12,00 zł	
	Pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy			250 ml	12,00 zł	
Dzbanek soku jabłko, pomarańcz				900 ml	26,00 zł	
	Napój energetyzujący			250 ml	12,00 zł	
Dzbanek wody				500 ml	10,00 zł	
				900 ml	15,00 zł	
Lemoniada				350 ml	17,00 zł	
				900 ml	36,00 zł	
Piccolo				750 ml	46,00 zł	
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy				200 ml	19,00 zł	

Polecamy do posiłku

 0.25L
ZERO CUKRU



PIWO RZEMIEŚLNICZE

Kutter Hel

alk. 5,5% vol. 0,4 l 17,00 zł

alk. 5,5% vol. 0,2 l 14,00 zł

PIWO



Pilsner Urquell Hladinka

Tradycyjny czeski sposób serwowania z gęstą pianą na 3 palce, zapewnia równowagę między słodyczą, a goryczką piwa

alk. 4,4% vol. 0,3 l 18,00 zł

alk. 4,4% vol. 0,5 l 23,00 zł



Pilsner Urquell Śnyt (małe piwo w dużym kufle)

Orzeźwiająca małe piwo podane w stosunku: 2 części piwa, 3 części piany i jedna część pusta, na szczycie kufła. Znane również jako „Tapster’s serve”

alk. 4,4% vol. 0,2 l 16,00 zł



Pilsner Urquell Mliko (niczym szklanka mleka)

Kufel pełen mokrej, gęstej i kremowej piany z delikatnie wyczuwalną nutą słodyczy

alk. 4,4% vol. 0,2 l 16,00 zł



Řezane (Pilsner Urquell & Kozel Černý)

Piwo rżnięte czyli niezwykły duet jasnego i ciemnego lagera

alk. 4,4% vol. 0,3 l 18,00 zł

alk. 4,4% vol. 0,5 l 23,00 zł

PIWO BECZKOWE

Książęce

alk. 4,9% vol. 0,5 l 18,00 zł

Złote Pszeniczne

alk. 4,9% vol. 0,3 l 15,00 zł

Kozel Leżak

alk. 4,6% vol. 0,5 l 17,00 zł

alk. 4,6% vol. 0,3 l 14,00 zł

Kozel Černý

alk. 3,8% vol. 0,5 l 17,00 zł

alk. 3,8% vol. 0,3 l 14,00 zł

Piwo Kutter

alk. 5,5% vol. 0,5 l 19,00 zł

z wiśniami

alk. 5,5% vol. 0,33 l 16,00 zł

Piwo grzane

alk. 5,5% vol. 0,5 l 21,00 zł

z sokiem

alk. 5,5% vol. 0,33 l 18,00 zł

Sok do piwa

porcja 2,00 zł

Wiśnie do piwa

porcja 5,00 zł

PIWO BUTELKOWE

Książęce Ipa

alk. 5,4% vol. 0,5 l 20,00 zł

Książęce Porter

alk. 8% vol. 0,5 l 20,00 zł

Książęce Czerwony

Lager

alk. 4,9% vol. 0,5 l 20,00 zł

Peroni

alk. 5% vol. 0,33 l 19,00 zł

Lech Premium

alk. 5,0% vol. 0,5 l 20,00 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

Lech Free Lager

alk. 0,0% vol. 0,5 l 18,00 zł

Lech Free

Limonka z Miętą

alk. 0,0% vol. 0,5 l 18,00 zł

Kozel Półciemne

alk. 0,0% vol. 0,5 l 18,00 zł

Książęce

Złote Pszeniczne

alk. 0,0% vol. 0,5 l 18,00 zł

Peroni

alk. 0,0% vol. 0,33 l 18,00 zł

WINA DOMU

Wino grzane białe / czerwone	alk. 10% vol. 200 ml	23,00 zł
Wino białe z beczki	alk. 12% vol. kieliszek 100 ml	19,00 zł
Stradalta Bianco	alk. 12% vol. karafka 500 ml	66,00 zł
Wino czerwone z beczki	alk. 12% vol. kieliszek 100 ml	19,00 zł
Merlot Rose	alk. 12% vol. karafka 500 ml	66,00 zł

WINA BIAŁE

Pinot Grigio Villa San Martino / Włochy	alk. 12,5% vol. kieliszek 100 ml	24,00 zł
	alk. 12,5% vol. butelka 0,75 l	139,00 zł
Riesling Wachenheimer Halbtrocken / Niemcy	alk. 12% vol. kieliszek 100 ml	26,00 zł
	alk. 12% vol. butelka 0,75 l	152,00 zł
Chardonnay Envyfol Lavau / Francja	alk. 13% vol. butelka 0,75 l	128,00 zł
Grillo Coste a Preola Gorghi Tondi / Włochy	alk. 12% vol. butelka 0,75 l	159,00 zł
Pezza el Vado Villa Schinosa / Włochy	alk. 12,5% vol. butelka 0,75 l	125,00 zł
Trebbiano dAbruzzo Vitali Venea / Włochy	alk. 13% vol. butelka 0,75 l	117,00 zł
Pecorino Villa Adami / Włochy	alk. 12,5% vol. butelka 0,75 l	119,00 zł
Vinho Verde Ponte de Barca / Portugalia	alk. 11% vol. butelka 0,75 l	139,00 zł
Furmint Tokaj Semi Sweet / Węgry	alk. 11,5% vol. butelka 0,75 l	146,00 zł
Verdejo Marco Real / Hiszpania	alk. 13% vol. butelka 0,75 l	149,00 zł
Sauvignon Blanc Stoneburn / Nowa Zelandia	alk. 12% vol. butelka 0,75 l	219,00 zł

WINA RÓŻOWE

Rose Tolva Vicar / Chile	alk. 12,5% vol. butelka 0,75 l	125,00 zł
--------------------------	--------------------------------	-----------

WINA CZERWONE

Valpolicella Classico Bonazzi / Włochy	alk. 14% vol. kieliszek 100 ml	27,00 zł
	alk. 14% vol. butelka 0,75 l	159,00 zł
Merlot Tolva Vicar/Chile	alk. 13,5% vol. kieliszek 100 ml	22,00 zł
	alk. 13,5% vol. butelka 0,75 l	125,00 zł
Primitivo - Syrah Laghiglione Villa Schinosa / Włochy	alk. 13,5% vol. butelka 0,75 l	119,00 zł
Montepulciano d'Abruzzo Burbero Venea / Włochy	alk. 14% vol. butelka 0,75 l	117,00 zł
Primitivo di Manduria La Pruina / Włochy	alk. 14% vol. butelka 0,75 l	209,00 zł
Negroamaro La Pruina / Włochy	alk. 12,5% vol. butelka 0,75 l	129,00 zł
Malbec Estate UKO / Argentyna	alk. 13,5% vol. butelka 0,75 l	149,00 zł
Syrah Envyfol Lavau / Francja	alk. 14% vol. butelka 0,75 l	125,00 zł
Crianza Rioja Zuazo Gaston / Hiszpania	alk. 14% vol. butelka 0,75 l	179,00 zł
Carmenere Gran Reserva Koyle / Chile	alk. 14% vol. butelka 0,75 l	209,00 zł

SZAMPANY

Moët & Chandon Brut Imperial	alk. 12% vol. 0,75 l	450,00 zł
Moët & Chandon Nectar Imperial	alk. 12% vol. 0,75 l	470,00 zł
Moët & Chandon Ice Imperial	alk. 12,5% vol. 0,75 l	490,00 zł

WINA MUSUJĄCE

Casa Gheller Prosecco Brut, DOC	alk. 11% vol. kieliszek 100 ml	21,00 zł
	alk. 11% vol. 0,75 l	100,00 zł
Casa Gheller Prosecco Rose Brut, DOC	alk. 11% vol. kieliszek 100 ml	22,00 zł
	alk. 11% vol. 0,75 l	110,00 zł
Frizzante	alk. 11% vol. kieliszek 100 ml	18,00 zł
	alk. 11% vol. karafka 500 ml	64,00 zł
La Gioiosa (bezalkoholowe)	alk. 0% vol. kieliszek 100 ml	20,00 zł
	alk. 0% vol. 0,75 l	99,00 zł

LIKIERY

Goldwasser	alk. 38% vol. 40 ml	19,00 zł	Passoã	alk. 15% vol. 40 ml	17,00 zł
Sambuca	alk. 38% vol. 40 ml	19,00 zł	Jägermeister	alk. 35% vol. 40 ml	19,00 zł
Kahlúa	alk. 20% vol. 40 ml	19,00 zł	Likier		
Cointreau	alk. 40% vol. 40 ml	19,00 zł	brzoskwiniowy	alk. 18% vol. 40 ml	19,00 zł
Baileys	alk. 17% vol. 40 ml	19,00 zł	Malibu	alk. 18% vol. 40 ml	18,00 zł
			Aperol	alk. 11% vol. 40 ml	18,00 zł

WHISKEY I BURBONY

The Belvenie			Jim Beam	alk. 40% vol. 40 ml	17,00 zł
DoubleWood 12 YO	alk. 40% vol. 40 ml	39,00 zł	Glenfiddich 12 YO	alk. 40% vol. 40 ml	29,00 zł
Ballantine's Finest	alk. 40% vol. 40 ml	16,00 zł	Glenfiddich 15 YO	alk. 40% vol. 40 ml	41,00 zł
Ballantine's 10 YO	alk. 40% vol. 40 ml	20,00 zł	Glenfiddich 18 YO	alk. 40% vol. 40 ml	56,00 zł
Ballantine's 17 YO	alk. 40% vol. 40 ml	36,00 zł	Glenlivet 12 YO	alk. 40% vol. 40 ml	29,00 zł
Ballantine's 21 YO	alk. 40% vol. 40 ml	42,00 zł	Glenlivet 18 YO	alk. 40% vol. 40 ml	54,00 zł
Chivas Regal 12 YO	alk. 40% vol. 40 ml	22,00 zł	Tullamore Dew	alk. 40% vol. 40 ml	17,00 zł
Chivas Regal 18 YO	alk. 40% vol. 40 ml	40,00 zł	Wild Turkey 81	alk. 40,5% vol. 40 ml	19,00 zł
Jameson	alk. 40% vol. 40 ml	17,00 zł	Wild Turkey 101	alk. 50,5% vol. 40 ml	22,00 zł
Jack Daniel's	alk. 40% vol. 40 ml	20,00 zł			

WERMUTHY

Martini Bianco	<i>alk. 14,4% vol. 100 ml</i>	16,00 zł
Martini Dry	<i>alk. 18% vol. 100 ml</i>	16,00 zł
Martini Rosso	<i>alk. 14,4% vol. 100 ml</i>	16,00 zł
Martini Rosato	<i>alk. 14,4% vol. 100 ml</i>	16,00 zł

APERITIFY

Campari	<i>alk. 25% vol. 40 ml</i>	15,00 zł
Ramazotti	<i>alk. 30% vol. 40 ml</i>	16,00 zł

RUMY

Havana 3 YO	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	15,00 zł
Havana 7 YO	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	19,00 zł
Bacardi Light Dry	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	15,00 zł
Bacardi Black	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	17,00 zł
Bacardi Gold	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	20,00 zł

KONIAKI I BRANDY

Remy Martin V.S.O.P.	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	38,00 zł
Hennessy V.S.	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	35,00 zł
Metaxa*****	<i>alk. 38% vol. 40 ml</i>	18,00 zł
Metaxa*****	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	20,00 zł
Stock 84	<i>alk. 38% vol. 40 ml</i>	18,00 zł

TEQUILA

Jose Cuervo Reposado	<i>alk. 35% vol. 40 ml</i>	21,00 zł
Jose Cuervo Silver	<i>alk. 35% vol. 40 ml</i>	20,00 zł
Patron Silver	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	29,00 zł
Patron Reposado	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	39,00 zł

GINY

Seagram's	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	16,00 zł
Beefeater	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	18,00 zł



KUTTROWE NAPITKI

Kuttrowa deska /4 kieliszki nalewki do wyboru/	<i>160 ml</i>	48,00 zł
Kaschëbicha <i>wódka zbożowa</i>	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	16,00 zł
Kuttrowa wiśnia <i>nalewka</i>	<i>alk. 18% vol. 40 ml</i>	16,00 zł
Kuttrowa pigwa <i>nalewka</i>	<i>alk. 18% vol. 40 ml</i>	16,00 zł
Kuttrowa cytryna <i>nalewka</i>	<i>alk. 18% vol. 40 ml</i>	16,00 zł
Kuttrowa agrest <i>nalewka</i>	<i>alk. 18% vol. 40 ml</i>	16,00 zł
Kuttrowa bursztyn <i>nalewka</i>	<i>alk. 18% vol. 40 ml</i>	16,00 zł

WÓDKI

Finlandia Vodka	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
Finlandia Lime	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
Finlandia Grapefruit	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
Finlandia Cranberry	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
Finlandia Blackurant	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
Finlandia Coconut	<i>alk. 37,5% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
J.A. Baczewski	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	15,00 zł
Ostoya	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	15,00 zł
Ostoya Czarna	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	16,00 zł
Wyborowa	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
Biały Bocian	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
Absolut	<i>alk. 40% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
Becherovka	<i>alk. 38% vol. 40 ml</i>	16,00 zł
Krupnik Miodowy	<i>alk. 38% vol. 40 ml</i>	13,00 zł
Żołądkowa Gorzka	<i>alk. 32% vol. 40 ml</i>	13,00 zł

DRINKI

Cosmopolitan <i>Finlandia Lime 40 ml, Cointreau 20 ml, sok z żurawiny 50 ml, sok z cytryny</i>	28,00 zł
Daiquiri <i>Rum Havana Club 40 ml, syrop cukrowy, sok z limonki</i>	28,00 zł
Whiskey Sour <i>Whiskey 40 ml, sok z limonki 30 ml, syrop cukrowy 20 ml, 2 dash angostury i białko</i>	32,00 zł
Pornstar Martini <i>Wódka Finlandia 40 ml, prosecco 40 ml, likier marakuja 20 ml, limonka 20 ml, syrop waniliowy, purre marakuja</i>	38,00 zł
Campari Orange <i>Campari 40 ml, sok ze świeżych pomarańczy 100 ml</i>	27,00 zł
Malibu Milk <i>Malibu 40 ml, mleko skondensowane 60 ml</i>	26,00 zł
Malibu Funky <i>Malibu 40 ml, sok z żurawiny, limonka</i>	27,00 zł
Negroni <i>Gin Seagram's 30 ml, Martini Rosso 30 ml, Campari 30 ml, pomarańcz</i>	35,00 zł
Cuba Libre <i>Rum Havana 40 ml, Coca Cola, sok z limonki</i>	30,00 zł
Błękitna Laguna <i>Wódka Finlandia 40 ml, Blue Curaçao 20 ml, Sprite, sok z cytryny</i>	29,00 zł
Gin&Tonic <i>Gin Seagram`s 40 ml, tonik Kinley, cytryna</i>	28,00 zł
Margarita <i>Tequila Jose Cuervo Silver 40 ml, Cointreau 20 ml, sok z cytryny, sól</i>	31,00 zł
Mojito <i>Rum Havana Club 40 ml, brązowy cukier, świeża mięta, limonka, woda gazowana</i>	33,00 zł
Caipirinha <i>Cachaca 40 ml, brązowy cukier, limonka</i>	29,00 zł
Kamikaze <i>Wódka Finlandia 40 ml, Blue Curaçao 20 ml, sok z cytryny</i>	29,00 zł
Wściekły Pies <i>Wódka Finlandia 40 ml, sok malinowy, sos tabasco</i>	18,00 zł

Aperol Spritz <i>Aperol 60 ml, Prosecco 90 ml, woda gazowana, pomarańcz</i>	35,00 zł
Hugo <i>Prosecco 120 ml, syrop z kwiatów czarnego bzu 40 ml, woda gazowana, świeża mięta, limonka</i>	35,00 zł
Mimoza <i>Prosecco 100 ml, Cointreau 20 ml, sok ze świeżych pomarańczy</i>	32,00 zł
Long Island Iced Tea <i>Rum Havana Club 20 ml, tequila Jose Cuervo Silver 20 ml, gin Seagram's 20 ml, wódka Finlandia 20 ml, Cointreau 20 ml, Coca Cola, syrop cukrowy, sok z limonki, sok z cytryny</i>	46,00 zł
Sex on the Beach <i>Wódka Finlandia 40 ml, likier brzoskwiniowy 40 ml, sok z żurawiny, sok pomarańczowy</i>	35,00 zł
Old Fashioned <i>Bourbon Wild Turkey 81 40 ml, Angostura, syrop cukrowy, woda gazowana</i>	31,00 zł
Espresso Martini <i>Wódka Finlandia 40 ml, likier kawowy 20 ml, syrop waniliowy 5 ml, espresso</i>	35,00 zł
Ap Sour Lady <i>Gin 40 ml, aperol 20 ml, syrop pomarańczowy 10 ml, sok z limonki 20 ml, białko</i>	36,00 zł
Aperol Spritz (bezalkoholowy) <i>Aperol 0,0% vol. 60 ml, Prosecco 0,0% vol. 90 ml, woda gazowana, pomarańcza</i>	32,00 zł
Hugo (bezalkoholowy) <i>Prosecco 0,0% vol. 120 ml, syrop z kwiatów czerwonego bzu 40 ml, woda gazowana, świeża mięta, limonka</i>	32,00 zł





Bufet śniadaniowy

od 8.00 do 11.00

cena – 52,00 zł / 1 os.

dzieci do 5 lat – bezpłatnie

dzieci od 6 do 8 lat – 27 zł / 1 os.

