



Stali goście, którzy przyjeżdżają do nas z całej Polski i Europy z pewnością pamiętają początki restauracji Kutter – nieduża sala na kilkanaście stolików, ogień na kominku i niezwykle bar zrobiony z prawdziwej rybackiej łodzi. Jeśli dodać do tego bogaty wybór pysznych dań, nic dziwnego, że w Kuttrze niełatwo było znaleźć wolny stół. Dziś restauracja dysponuje trzema salami, ale nie straciła nic ze swego kameralnego charakteru.

Serwujemy przede wszystkim dania rybne przyrządzone według tradycyjnych przepisów, bazując w większości na świeżych rybach prosto z naszych połowów. Polecamy również wyroby własne (w tym ryby z naszej wędzarni), dania mięsne, z grilla, zupy oraz wysmienitą pizzę. Nie używamy półproduktów ani mikrofalówek – 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. Po południu i wieczorami pobyt w Kuttrze umili Państwu muzyka na żywo – grają u nas pianiści, zespoły muzyczne, a także kapele kaszubskie.

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 łososa. Wystarczy dotknąć rybiego ogona i wypowiedzieć w myślach marzenie - spełni się na pewno. Sprawdźcie Państwo sami!

KUCHNIA CZYNNA

od 8.00 do 23.00 (w sezonie)

od 9.00 do 23.00 (poza sezonem)

ul. Wiejska 88, 84-150 Hel

tel. +48 58 675 00 48

tel. kom. 502 26 22 22

www.kutter.pl

restauracja@kutter.pl



Menu: PL, EN, DE

dostawa na telefon: 502 262 222 lub 512 222 032

w sezonie – od 12.00 do 23.00

poza sezonem – od 12.00 do 22.00

*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

$\frac{800g}{450g}$ 173,00 zł
1,4,7

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

Helskie frykasy

$\frac{180g}{200g}$ 49,00 zł
4,7

*Dorsz i łosoś zapieczone z ziemniakami, papryką,
czerwoną cebulą, pieczarkami oraz sosem grzybowym*

Gołąbki z ryb bałtyckich

$\frac{180g}{300g}$ 47,00 zł
1,4,7

*duszone w sosie kurkowym
z pulkami i kiszoną kapustą*

Śledź w śmietanie

$\frac{150g}{150g}$ 31,00 zł
3,4,7

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

Śledź w oliwie kaszubskiej

$\frac{150g}{100g}$ 29,00 zł
1,4,7

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



ŚNIADANIA

śniadania serwowane są do godziny 11.00

Śniadanie rybaka <i>jajecznica na maśle, swoje wędliny, ser, twaróg ze szczypiorkiem, domowy jogurt z owocami, mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, pieczywo oraz masło</i>	400g	39,00 zł <i>1,3,7,10,11</i>
Śniadanie szypra <i>jajka sadzone na swoim boczku, swoje wędliny, domowy jogurt z owocami, mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, chrupiąca grzanka</i>	400g	38,00 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	38,00 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	36,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Śniadanie wilka morskiego (wege) <i>mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, tatar z awokado, kasza kukurydziana na mleku kokosowym z owocami</i>	400g	38,00 zł <i>1,10,11</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 (3 szt.)	100g	7,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Masło	50g	8,00 zł <i>7</i>

W cenie każdego zestawu do wyboru herbata lub kawa



PRZYSTAWKI

Tatar z łososia <i>podany z marynatami, jajkiem przepiórki, pieczywem i masłem</i>	$\frac{100g}{100g}$	44,00 zł <i>1,3,4,7,10,11</i>
Tatar z połówicy wołowej <i>podany z majonezem ogórkowym, marynatami, jajkiem przepiórki, pieczywem i masłem</i>	$\frac{100g}{100g}$	49,00 zł <i>1,3,7,10,11</i>
Tatar ze śledzia <i>podany z marynatami, pieczywem i masłem</i>	$\frac{100g}{100g}$	35,00 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>	$\frac{150g}{100g}$	35,00 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>	$\frac{100g}{100g}$	48,00 zł <i>1,2,3,7,11</i>
Małże <i>duszone w delikatnie pikantnym sosie z pomidorów, selera naciowego, papryki, podane z grzanką</i>	$\frac{400g}{100g}$	45,00 zł <i>1,3,7,11,14</i>
Smażone helskie szproty <i>podane z majonezem ogórkowym</i>	150g	19,00 zł <i>1,4,7,10</i>

GRZANKI

Grzanka korzenna z masłem czosnkowym	100g	15,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Grzanka korzenna z bekonem, serem, pomidorem i jajkiem	200g	28,00 zł <i>1,3,7,11</i>



ZUPY

Pikantna zupa rybna	300 ml	28,00 zł 1,2,4,9
Łagodna zupa rybna	300 ml	28,00 zł 1,2,4,7,9
Domowy rosół z makaronem, warzywami i mięsem	300 ml	18,00 zł 1,3,7,9
Pomidorowa z makaronem	300 ml	19,00 zł 1,3,7,9
Żurek na wędzonce <i>podany z białą kielbasą, gniecionymi ziemniakami z boczkiem i jajkiem</i>	300 ml	25,00 zł 1,3,7,9,10

DANIA RYBNE

Smażony filet z dorsza <i>podany z masłem czosnkowym, frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	49,00 zł 1,4,7
Smażony filet z dorsza <i>podany z frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	47,00 zł 1,4,7
Smażony filet z dorsza <i>podany na gniecionych ziemniakach z kurkami w śmietanie i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	56,00 zł 1,4,7
Pieczony filet z dorsza <i>podany na gniecionych ziemniakach z boczkiem i ziołami, sosem krewetkowym oraz orzeźwiającą sałatką</i>	$\frac{180g}{300g}$	59,00 zł 1,2,4,7,10
Pieczony filet z dorsza <i>w aromacie cytrusów, podany z pieczonymi warzywami i ziemniakami</i>	$\frac{180g}{300g}$	56,00 zł 4,7
Grillowany filet z łososia <i>podany z frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	63,00 zł 4
Pieczony filet z łososia <i>w aromacie cytrynowego pieprzu, podany z pieczonym ziemniakiem z sosem tzatziki</i>	$\frac{180g}{300g}$	69,00 zł 4,7
Pieczony filet z halibuta w papilocie <i>podany z ziemniaczaną zapiekanką oraz fasolką szparagową z maślaną tartą bułką</i>	$\frac{180g}{300g}$	68,00 zł 1,4,7,11
Smażony filet z sandacza <i>podany na gratinie ziemniaczanym, z sosem grzybowym i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	74,00 zł 1,3,4,7
Smażony turbot (cena zależna od wagi ryby) <i>podany z frytkami i zestawem surówek</i>		

(tusza turbot 100 g – 26 zł + zestaw 24 zł) $\frac{\text{waga}}{300g}$
1,4,7

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>	$\frac{180g}{50g}$	33,00 zł <i>1,4,7</i>

DANIA MIĘSNE

Półmisek szypra dla dwojga <i>cztery rodzaje mięsa: karkówka, schab, pierś z kurczaka, polędwica wieprzowa podane z grillowanymi warzywami, ziemniakami, sosem tzatziki i mieszanymi sałatkami z domowym sosem winegret</i>	$\frac{800g}{450g}$	149,00 zł <i>7,10</i>
Smażony schab z kością <i>podany z gniecionymi ziemniakami i zasmażaną kapustą</i>	$\frac{180g}{300g}$	43,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Kurza panierowana pierś z kurkami w śmietanie <i>podana na gniecionych ziemniakach z zestawem surówek</i>	$\frac{180g}{300g}$	44,00 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>	$\frac{180g}{300g}$	43,00 zł <i>1,7</i>
Kotlet de volaille <i>podany z frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	41,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Panierowana kurza pierś <i>podana z frytkami i surówką</i>	$\frac{180g}{300g}$	39,00 zł <i>1,3,11</i>
Pieczona golonka wieprzowa <i>podana z ziemniakami, zasmażaną kapustą, chrzanem i musztardą</i>	$\frac{350g}{300g}$	49,00 zł <i>7,10</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>	$\frac{170g}{300g}$	49,00 zł <i>7,10</i>
Pieczone żeberka BBQ <i>podane z pieczonymi ziemniakami i sałatką z pikli</i>	$\frac{300g}{300g}$	49,00 zł <i>7,10</i>
Stek z polędwicy wołowej <i>podany z pieczonym ziemniakiem, sosem tzatziki, demi glace pieprzowym oraz orzeźwiającą sałatką</i>	<i>surowa porcja</i> $\frac{220g}{300g}$	139,00 zł <i>7,10</i>
Grillowany stek z karkówki wieprzowej sous-vide <i>podany z pieczonymi ziemniakami i warzywami</i>	$\frac{180g}{300g}$	43,00 zł <i>7,10</i>

RYBY I MIĘSA

Smażony filet z dorsza	180 g	36,00 zł ^{1,4}
Grillowany filet z łososia	180 g	45,00 zł ⁴
Smażony filet z halibuta	180 g	41,00 zł ⁴
Turbot – tusza	<i>cena za 100g ryba na wagę</i>	26,00 zł ^{1,4}
Filet z sandacza	180 g	38,00 zł ⁴
Smażona flądra	porcja	35,00 zł ^{1,4}
Grillowana kurza pierś	180 g	30,00 zł ⁷
Grillowana karkówka z masłem czosnkowym	180 g	32,00 zł ⁷

DODATKI

Frytki	150 g	13,00 zł
Frytki z batatów	150 g	17,00 zł ¹
Ziemniaki gniecione	150 g	13,00 zł ⁷
Pieczony ziemniak z tzatzikiem	300 g	16,00 zł ⁷
Ziemniaki pieczone	150 g	13,00 zł ⁷
Ziemniaki pulki	150 g	15,00 zł ⁷
Pieczyno 3 szt.	100 g	7,00 zł ^{1,3,7,11}
Chlebek pizzowy z czosnkiem i oregano	100 g	16,00 zł ¹
Grillowane warzywa z serem Grana Padano	300 g	18,00 zł ⁷
Maślany groszek z marchewką	150 g	13,00 zł ⁷
Sos kurkowy	130 ml	23,00 zł ⁷
Orzeźwiająca sałatka warzywna	100 g	13,00 zł ¹⁰
Kapusta zasmażana	150 g	13,00 zł
Zestaw surówek	150 g	11,00 zł ⁷
Kiszona kapusta	150 g	11,00 zł
Surówka z białej kapusty	150 g	11,00 zł
Surówka z marchewki	150 g	11,00 zł ⁷
Surówka z buraków	150 g	11,00 zł
Ogórek solony/małosolny	100 g	6,00 zł

DANIA DLA DZIECI

Fileciki z kurczaka w panierce panko <i>podane z frytkami i surówką</i>	$\frac{120g}{200g}$	29,00 zł <i>1,3,7</i>
Złociste paluszki dorszowe <i>podane z frytkami i surówką</i>	$\frac{120g}{200g}$	34,00 zł <i>1,3,4,7</i>
Makaron Spaghetti <i>w sosie pomidorowym z mięsem i serem</i>	200g	27,00 zł <i>1,3,7</i>
Naleśniki smażone na maśle (do wyboru) <i>nadziewane twarogiem, dżemem truskawkowym</i>	180g	27,00 zł <i>1,3,7,8</i>

SALATKI

Sałatka z wolno pieczonym rostbefem <i>Rostbef, sałata, chrust z kiszanej kapusty, czerwona cebula, pikle, pomidorki koktajlowe, sos miodowo-musztardowy, grzanka</i>	250g	41,00 zł <i>1,3,10</i>
Sałatka z krewetkami <i>krewetki, sałaty, świeży ogórek, granat, sos chimichurri, majonez szpinakowo-szczypiorkowy, grzanka</i>	250g	42,00 zł <i>1,2,10</i>
Sałatka z pieczonym łososiem <i>łosoś, sałaty, kapary, czerwona cebula, bazylia, sos miodowo-musztardowy</i>	250g	39,00 zł <i>1,3,4,10</i>
Sałatka z kurczakiem <i>sałaty, kurczak, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, grzanka, grana padano, sos winegret, majonez szpinakowo-szczypiorkowy</i>	250g	36,00 zł <i>1,3,7,10</i>

DANIA WEGE

Gołąbki z gryką w białym sosie <i>podane z grillowanymi warzywami, pieczonymi ziemniakami i sałatką</i>	$\frac{180g}{300g}$	43,00 zł <i>1,10</i>
Makaron w sosie grzybowym <i>z cukinią, papryką, marchewką, pietruszką, wegańskim „parmezanem”</i>	400g	38,00 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	36,00 zł <i>1</i>

PIEROGI

Pierogi ukraińskie (6 szt.) <i>zasmażane z cebulką i boczkiem</i>	250g	33,00 zł <i>1,3,7</i>
Pierogi z kaczką (6 szt.) <i>podane na puree z czerwonej kapusty z ciemnym sosem</i>	300g	39,00 zł <i>1,3,7</i>
Pierogi z owocami sezonowymi (6 szt.) <i>podane z kwaśną śmietaną</i>	250g	26,00 zł <i>1,3,7</i>

MAKARONY

Makaron domowy z łososiem <i>łosoś, papryka, marchew, pietruszka, czosnek, koper, sos śmietanowy, grana padano</i>	400g	42,00 zł <i>1,3,4,7</i>
Makaron domowy z owocami morza <i>krewetki, małże, czosnek, oliwa, natka pietruszki, pomidorki koktajlowe, grana padano</i>	400g	47,00 zł <i>1,2,3,7,14</i>
Makaron domowy z sosem Bolognese <i>grana padano</i>	400g	38,00 zł <i>1,3,7</i>
Makaron domowy z kurczakiem (pikanty) <i>kurczak, chorizo, domowe pesto bazyliowo-pietruszkowe, szpinak, grana padano</i>	400g	39,00 zł <i>1,3,7</i>

PIZZA

Margherita <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Bazylia świeża</i>	400g	29,00 zł <i>1,7</i>
Fungo <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pieczarki</i>	430g	31,00 zł <i>1,7</i>
Maiale <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Szynka</i>	430g	32,00 zł <i>1,7</i>
Salami Milano <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami Milano</i>	430g	33,00 zł <i>1,7</i>
Campo <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pieczarki/Szynka</i>	460g	34,00 zł <i>1,7</i>
Isola <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Szynka/Ananas</i>	460g	33,00 zł <i>1,7</i>
Pera <i>Sos Truflowy/Mozzarella/Ser pleśniowy/Gruszka/Suszony pomidor/Szpinak</i>	460g	38,00 zł <i>1,7</i>
Salami Picante <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami picante/Oliwki/Rukola</i>	460g	38,00 zł <i>1,7</i>

Grasso <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami milano/Szynka/Pancetta/Napoli/Cebula</i>	460g	42,00 zł <i>1,7,10</i>
Prosciutto Crudo <i>Crema acadia/Mozzarella/Prosciutto crudo/Oliwki/Rukola/Pomidor Cherry</i>	460g	41,00 zł <i>1,7</i>
Pollo <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Kurczak/Ananas/Kukurydza</i>	460g	36,00 zł <i>1,7</i>
Formaggio <i>Crema acadia/Mozzarella/Feta/Ser Pleśniowy</i>	430g	34,00 zł <i>1,7</i>
Speck <i>Sos truflowy/Mozzarella/Pieczarki/Cebula/Speck/Grana Padano</i>	430g	40,00 zł <i>1,7</i>
Pancetta <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pancetta/Pieczarki/Cebula</i>	460g	38,00 zł <i>1,7</i>
Pensieri <i>5 dowolnych składników</i>	460g	43,00 zł <i>1,7</i>

DODATKI DO PIZZY

Warzywne	30g	6,00 zł
Mięsne, ser	30g	8,00 zł <i>7,10</i>
Krewetki	30g	11,00 zł <i>2</i>
Opakowanie na wynos	1 szt.	2,00 zł

SOSY

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

DESERY

Domowa szarlotka <i>podana z lodami waniliowymi</i>	250g	26,00 zł <i>1,3,7,11</i>
Domowa beza z kremem śmietankowym i owocami	250g	29,00 zł <i>3,7</i>
Lody waniliowe z gorącymi malinami <i>3 gałki lodów waniliowych</i>	250g	27,00 zł <i>3,7</i>
Tiramisu	180g	25,00 zł <i>Alkohol,1,3,7,11</i>

GORĄCE NAPOJE

Kawa z ekspresu	135 ml	10,00 zł
Kawa Espresso	35 ml	10,00 zł
Kawa Espresso doppio	70 ml	13,00 zł
Latte Macchiato	300 ml	16,00 zł
Cappucino	135 ml	13,00 zł
Flat white	200 ml	14,00 zł
Americano	200 ml	13,00 zł
Kawa po irlandzku	300 ml	26,00 zł
Kawa parzona	200 ml	10,00 zł
Herbata	300 ml	11,00 zł
Herbata owocowa	300 ml	11,00 zł
Herbata zielona	300 ml	11,00 zł
Czekolada na gorąco	200 ml	13,00 zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	200 ml	16,00 zł

ZIMNE NAPOJE



Pepsi Cola, Pepsi Max	0,2 l	9,00 zł
Mirinda orange, 7 Up	0,2 l	9,00 zł
Schweppes (tonic)	0,2 l	9,00 zł
Lipton Ice Tea (peach, green tea)	0,2 l	9,00 zł
Soki Toma (pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy)	0,2 l	9,00 zł
Dzbanek soku Toma	1 l	25,00 zł
Woda Krystaliczne Źródło (gazowana, niegazowana)	0,3 l	8,00 zł
Woda Aqua Carpatica (gazowana)	0,33 l	11,00 zł
	0,75 l	18,00 zł
Dzbanek wody	0,5 l	9,00 zł
	1 l	14,00 zł
Lemoniada	0,4 l	14,00 zł
	1 l	35,00 zł
Rockstar energy drink	0,25 l	14,00 zł
Piccolo	0,75 l	45,00 zł



PIWO RZEMIEŚLNICZE

Kutter Hel

0,4 l 13,00 zł

0,2 l 10,00 zł

PIWO



Pilsner Urquell Hladinka

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

0,3 l 14,00 zł

0,5 l 19,00 zł



Pilsner Urquell Šnyt (małe piwo w dużym kuflu)

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

0,2 l 12,00 zł



Pilsner Urquell Mliko (niczym szklanka mleka)

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

0,2 l 12,00 zł



Řezane (Pilsner Urquell & Kozel Černý)

Piwo rżnięte czyli niezwykle duet jasnego i ciemnego lagera

0,3 l 14,00 zł

0,5 l 19,00 zł

PIWO BECZKOWE

Książęce
Złote Pszeniczne

0,5 l 14,00 zł

0,3 l 11,00 zł

Kozel Leżak

0,5 l 13,00 zł

0,3 l 10,00 zł

Kozel Černý

0,5 l 13,00 zł

0,3 l 10,00 zł

Piwo Kutter
z wiśniami

0,5 l 15,00 zł

0,33 l 13,00 zł

Piwo grzane
z sokiem

0,5 l 18,00 zł

0,33 l 15,00 zł

Sok do piwa

porcja 2,00 zł

Wiśnie do piwa

porcja 4,00 zł

PIWO BUTELKOWE

Książęce Ipa

0,5 l 16,00 zł

Książęce Porter

0,5 l 16,00 zł

Książęce Czerwony Lager

0,5 l 16,00 zł

Książęce Ciemne Łagodne

0,5 l 16,00 zł

Grolsch

0,45 l 19,00 zł

Lech Premium

0,5 l 16,00 zł

Captain Jack

0,4 l 14,00 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

Lech Free Lager

0,5 l 14,00 zł

Lech Free
Limonka z Miętą

0,5 l 14,00 zł

Lech Free
Marakuja i Melon

0,5 l 14,00 zł

Kozel półciemne

0,5 l 14,00 zł

WINA DOMU

Wino grzane	200 ml	20,00 zł
Wino białe z beczki	kieliszek 100 ml	17,00 zł
Stradalta Bianco BIB / Włochy	karafka 500 ml	65,00 zł
Wino czerwone z beczki	kieliszek 100 ml	17,00 zł
Merlot Rosso BIB / Włochy	karafka 500 ml	65,00 zł

WINA BIAŁE

Zibibbo DOC / Włochy	0,75 l	155,00 zł
Trebbiano D'Abruzzo DOC / Włochy	0,75 l	109,00 zł
Pinot Grigio Tosa Delle Venezie DOC / Włochy	0,75 l	120,00 zł
Garganega Veronesa Monte Fitti / Włochy	0,75 l	134,00 zł
Falanghina Del Sannio Taburno DOC / Włochy	0,75 l	129,00 zł
Malvasia Del Salento Chloris / Włochy	0,75 l	109,00 zł
Vinho Verde / Portugalia	0,75 l	119,00 zł
Riesling Forster / Niemcy	0,75 l	139,00 zł
Chardonnay EnvyFol / Francja	0,75 l	109,00 zł
Tokaji Furmint Semi Sweet / Węgry	0,75 l	129,00 zł
Sauvignon Blanc Stoneburn / Nowa Zelandia	0,75 l	209,00 zł

WINA RÓŻOWE

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

WINA CZERWONE

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

SZAMPANY

Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	400,00 zł
Moët & Chandon Nectar Imperial	0,75 l	420,00 zł
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	540,00 zł

WINA MUSUJĄCE

Casa Gheller Prosecco Brut, DOC	0,75 l	99,00 zł
	<i>kieliszek 100 ml</i>	19,00 zł
Casa Gheller Prosecco Rose Brut, DOC	0,75 l	105,00 zł
	<i>kieliszek 100 ml</i>	20,00 zł

LIKIERY

Goldwasser	40 ml	18,00 zł	Passoã	40 ml	16,00 zł
Sambuca	40 ml	19,00 zł	Jägermeister	40 ml	17,00 zł
Kahlúa	40 ml	17,00 zł	Likier		
Cointreau	40 ml	17,00 zł	brzoskwiniowy	40 ml	16,00 zł
Baileys	40 ml	17,00 zł	Malibu	40 ml	16,00 zł
			Aperol	40 ml	16,00 zł

WHISKEY I BURBONY

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

WERMUTHY

Martini Bianco	100 ml	15,00 zł
Martini Dry	100 ml	15,00 zł
Martini Rosso	100 ml	15,00 zł
Martini Rosato	100 ml	15,00 zł

APERITIFY

Campari	40 ml	14,00 zł
Ramazzotti	40 ml	16,00 zł

RUMY

Havana 3 YO	40 ml	14,00 zł
Havana 7 YO	40 ml	18,00 zł
Bacardi Light Dry	40 ml	14,00 zł
Bacardi Black	40 ml	16,00 zł
Bacardi Gold	40 ml	19,00 zł

KONIAKI I BRANDY

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

TEQUILA

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

GINY

Seagram's	40 ml	15,00 zł
Beefeater	40 ml	17,00 zł



WÓDKI

J.A. Baczewski	<i>40 ml</i>	15,00 zł
Ostoya	<i>40 ml</i>	14,00 zł
Ostoya Czarna	<i>40 ml</i>	16,00 zł
Wyborowa	<i>40 ml</i>	10,00 zł
Biały Bocian	<i>40 ml</i>	10,00 zł
Absolut	<i>40 ml</i>	11,00 zł
Absolut Lime	<i>40 ml</i>	12,00 zł
Absolut Kurant	<i>40 ml</i>	12,00 zł
Becherovka	<i>40 ml</i>	15,00 zł
Finlandia	<i>40 ml</i>	11,00 zł
Krupnik Miodowy	<i>40 ml</i>	11,00 zł
Żołądkowa Gorzka	<i>40 ml</i>	10,00 zł
Chłopska Pędzona Czarny Bez	<i>40 ml</i>	11,00 zł
Chłopska Pędzona Przepalanka	<i>40 ml</i>	11,00 zł
Chłopska Pędzona Szarlotka	<i>40 ml</i>	11,00 zł
Chłopska Pędzona Wiśnia	<i>40 ml</i>	11,00 zł
Chłopska Pędzona Czysta	<i>40 ml</i>	11,00 zł
Nalewka Wiśniowski	<i>40 ml</i>	15,00 zł

Przy zakupie całej butelki alkoholu butelka napoju lub soku gratis!

DRINKI

Cosmopolitan <i>Absolut 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
Whisky Sour <i>Whisky 40 ml, sok z limonki 30 ml, syrop cukrowy 20 ml, 2 dash angostury i białko</i>	28,00 zł
Marakuja Sunset (Pornstar Martini) <i>Wódka 40 ml, proseco 20 ml, passoa 20 ml, limonka 20 ml, syrop waniliowy, syrop marakuja</i>	35,00 zł
Campari Orange <i>Campari 40 ml, sok pomarańczowy 100 ml</i>	24,00 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>	26,00 zł
Negroni <i>Gin Seagram's 30 ml, Martini Rosso 30 ml, Campari 30 ml, pomarańcz</i>	33,00 zł
Cuba Libre <i>Rum Havana 40 ml, Pepsi, sok z limonki</i>	26,00 zł
Błękitna Laguna <i>Wódka Wyborowa 40 ml, Blue Curaçao 20 ml, 7 Up, sok z cytryny</i>	28,00 zł
Bloody Marry <i>Wódka Wyborowa 40 ml, sok pomidorowy, sos tabasco,</i>	28,00 zł
Gin&Tonic <i>Gin Seagram`s 40 ml, tonik Schweppes, cytryna</i>	26,00 zł
Margarita <i>Tequila Olmeca Silver 40 ml, Cointreau 20 ml, sok z cytryny, sól</i>	29,00 zł
Mojito <i>Rum Havana Club 40 ml, brązowy cukier, świeża mięta, limonka, woda gazowana</i>	31,00 zł
Caipirinha <i>Cachaca Cana-Rio 40 ml, brązowy cukier, limonka</i>	29,00 zł
Kamikaze <i>Wódka Wyborowa 40 ml, Blue Curaçao 20 ml, sok z cytryny</i>	25,00 zł
Wściekły Pies <i>Wódka Wyborowa 40ml, sok malinowy, sos tabasco</i>	18,00 zł

Aperol Spritz 33,00 zł
Aperol 60 ml, Prosecco 90 ml, woda gazowana, pomarańcz

Hugo 33,00 zł
Prosecco 120 ml, syrop z kwiatów czarnego bzu 40 ml, woda gazowana, świeża mięta, limonka

Mimoza 30,00 zł
Prosecco 100 ml, Cointreau 20 ml, sok ze świeżych pomarańczy

Long Island Iced Tea 38,00 zł
Rum Havana Club 20 ml, tequila Olmeca Silver 20 ml, gin Seagram's 20 ml, wódka Wyborowa 20 ml, Cointreau 20 ml, Pepsi, syrop cukrowy, sok z limonki, sok z cytryny

Sex on the Beach 31,00 zł
Wódka Wyborowa 40 ml, likier brzoskwiniowy 40 ml, sok z żurawiny, sok pomarańczowy

Tom Collins 27,00 zł
Gin 40 ml, sok z cytryny 30 ml, syrop cukrowy 20 ml, top z wody gazowanej

Old Fashioned 30,00 zł
Bourbon Wild Turkey 81 40 ml, Angostura, syrop cukrowy, woda gazowana





Bufet śniadaniowy

od 8.00 do 11.00

cena – 45,00 zł / 1 os.

dzieci do 5 lat – bezpłatnie

dzieci od 6 do 8 lat – 23 zł / 1 os.

