



**S**tali 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 stolik. 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 wyśmienitą 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 – dzieci zapraszamy do kącika zabaw, rodzice 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 jazzowe, rozrywkowe, a także kapele kaszubskie. Mamy również miejsce do tańca.

**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](http://www.kutter.pl)

[restauracja@kutter.pl](mailto:restauracja@kutter.pl)



Menu: PL, EN, DE

dostawa na telefon: **502 26 22 22**

*w sezonie* – od 11.00 do 23.00

*poza sezonem* – od 11.00 do 22.00

*Wszystkie ceny zostały podane w PLN i zawierają podatek VAT*





# KUTTROWE SPECJAŁY

<b>Półmisek rybaka dla dwojga</b>		<b>94 zł</b>
<i>Smażone ryby: śledź, łosoś, dorsz, flądra, podane z ziemniakami, sosem tzatziki, mieszanymi sałatkami z domowym sosem winegret</i>		
<b>Gołąbki z ryb bałtyckich</b>	250 g	<b>39 zł</b>
<i>duszone w sosie kurkowym z pulkami i kiszoną kapustą</i>		
<b>Śledź w śmietanie</b>	350 g	<b>25 zł</b>
<i>podany z pulkami</i>		
<b>Śledź na słodko</b>	150 g	<b>22 zł</b>
<i>z rodzynkami i śliwką</i>		
<b>Helskie frykasy</b>	400 g	<b>38 zł</b>
<i>Dorsz i łosoś zapieczone z ziemniakami, papryką, czerwoną cebulą, pieczarkami oraz sosem grzybowym</i>		



## ŚNIADANIA

śniadania serwowane są do godziny 11.00

---

<b>Śniadanie rybaka</b> <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>	<b>28 zł</b>
<b>Śniadanie szypra</b> <i>jajka sadzone na swojskim boczku, swojskie wędliny, domowy jogurt z owocami, mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, chrupiąca grzanka</i>	<b>27 zł</b>
<b>Śniadanie korsarza</b> <i>jajecznica na maśle, zestaw serów, twaróg ze szczypiorkiem, mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, pieczywo oraz masło</i>	<b>25 zł</b>
<b>Śniadanie majtka pokładowego</b> <i>rogalik Croissant, naleśniki z dżemem, sałatka owocowa, kakao z bitą śmietaną</i>	<b>26 zł</b>
<b>Śniadanie wilka morskiego (wege)</b> <i>mieszane sałaty z warzywami i sosem winegret, tatar z avocado, kaszka kukurydziana na mleku kokosowym z owocami, pieczywo</i>	<b>26 zł</b>

W cenie każdego zestawu do wyboru herbata lub kawa

---

<b>Jajecznica na maśle</b> <i>(3 jajka), z cebulą lub boczkiem</i>	<b>12 zł</b>
<b>Swojskie parówki z wody (2 szt.)</b>	<b>8 zł</b>
<b>Deska serów</b>	<b>22 zł</b>
<b>Deska swojskich wędlin</b>	<b>24 zł</b>
<b>Deska swojskich wędlin i serów</b>	<b>24 zł</b>
<b>Pieczywo (2 szt.)</b>	50 g <b>5 zł</b>
<b>Masło</b>	50 g <b>3 zł</b>



---

**PRYZYSTAWKI**

---

<b>Peklowany łosoś w oliwie</b> <i>podany z cebulą, pieczywem i masłem</i>	150 g	31 zł
<b>Tatar z łososia</b> <i>podany z marynatami, jajkiem przepiórki, pieczywem i masłem</i>	150 g	31 zł
<b>Tatar wołowy</b> <i>podany z marynatami, jajkiem przepiórki, pieczywem i masłem</i>	150 g	34 zł
<b>Tatar ze śledzia</b> <i>podany z marynatami, pieczywem i masłem</i>	150 g	26 zł
<b>Kaszanka</b> <i>zapieczona w jabłku, podana z grzanką</i>	150 g	24 zł
<b>Śledź na trzy sposoby:</b> <i>na słodko z rodzynkami; w śmietanie; w marynacie korzennej (podany z pieczywem i masłem)</i>	150 g	25 zł
<b>Krewetki duszone w sosie mango</b> <i>z papryką, cukinią, czosnkiem i cebulą podane z grzanką</i>	200 g	32 zł
<b>Sałatka z kalmarów</b> <i>podana na ciepło z papryką, cebulą i grzanką</i>	150 g	24 zł
<b>Małże</b> <i>duszone w delikatnie pikantnym sosie z pomidorów, selera naciowego, papryki, podane z grzanką</i>	500 g	33 zł
<b>Helskie szproty</b>	150 g	9 zł

---

**GRZANKI**

---

<b>Grzanka z masłem czosnkowym</b>	70 g	8 zł
<b>Grzanka z masłem czosnkowym i serem</b>	120 g	11 zł
<b>Grzanka z bekonem, serem, pomidorem i jajkiem</b>	200 g	18 zł



## ZUPY

---

<b>Pikantna zupa rybna</b>	250 ml	15 zł
<b>Łagodna zupa rybna</b> <i>z zielonymi warzywami</i>	250 ml	15 zł
<b>Domowy rosół z makaronem i warzywami</b>	250 ml	10 zł
<b>Pomidorowa z makaronem</b>	250 ml	11 zł
<b>Żurek na wędzonce</b> <i>podany z białą kielbasą, gniecionymi ziemniakami z boczkiem i jajkiem</i>	250 ml	16 zł
<b>Barszcz czerwony</b>	250 ml	14 zł

## DANIA RYBNE

---

<b>Smażony filet z dorsza</b> <i>podany z masłem czosnkowym, frytkami i surówką</i>	200 g	38 zł
<b>Smażony filet z dorsza</b> <i>podany z musem ziemniaczanym, sosem koperkowo-czosnkowym i surówką</i>	200 g	39 zł
<b>Smażony filet z dorsza</b> <i>podany na gniecionych ziemniakach z kurkami w śmietanie i surówką</i>	200 g	41 zł
<b>Pieczony filet z dorsza</b> <i>podany na gniecionych ziemniakach z boczkiem i ziołami, sosem krewetkowym oraz orzeźwiającą sałatką</i>	200 g	46 zł
<b>Pieczony filet z dorsza w papilocie</b> <i>w aromacie cytrusów i tymianku, podany z ryżem i warzywami</i>	200 g	42 zł
<b>Grillowany filet z łososia</b> <i>podany z frytkami i surówką</i>	200 g	43 zł
<b>Pieczony filet z łososia</b> <i>w aromacie cytrusów, podany z pieczonym ziemniakiem i sosem tzatziki</i>	200 g	45 zł
<b>Pieczony filet z halibuta w papilocie</b> <i>podany z ziemniaczaną zapiekanką oraz fasolką szparagową z maślaną tartą bułką</i>	200 g	42 zł
<b>Smażony filet z sandacza</b> <i>podany ze smażonymi ziemniakami, warzywami, sosem tzatziki i surówką</i>	200 g	39 zł
<b>Smażony turbot (Cena zależna od wagi ryby)</b> <i>podany z frytkami i zestawem surówek</i>		

*(tusza turbot 100 g – 15 zł + zestaw 14 zł)*

---

<b>Smażona flądra</b> <i>podana z frytkami i surówką</i>	200 g	29 zł
<b>Smażone śledzie</b> <i>podane z pieczywem i masłem</i>	200 g	23 zł

## DANIA MIĘSNE

<b>Półmisek szypra dla dwojga</b> <i>cztery rodzaje mięsa; karkówka, schab, pierś z kurczaka, polędwica wieprzowa podane z grillowanymi warzywami, ziemniakami, sosem tzatziki i mieszаныmi sałatkami z domowym sosem winegret</i>		92 zł
<b>Smażony schab z z kością</b> <i>podany z gniecionymi ziemniakami i zasmażaną kapustą z grzybami</i>		34 zł
<b>Kurza pierś z kurkami w śmietanie</b> <i>podana na gniecionych ziemniakach z zestawem surówek</i>		37 zł
<b>Kurza pierś faszerowana szpinakiem i serem feta</b> <i>podana z frytkami z batatów, sosem tzatziki i surówką</i>		34 zł
<b>Kotlet de volaille</b> <i>podany z frytkami i surówką</i>		34 zł
<b>Panierowana kurza pierś</b> <i>podana z frytkami i surówką</i>		28 zł
<b>Pieczona golonka wieprzowa</b> <i>podana z ziemniakami i warzywami, zasmażaną kapustą, chrzanem i musztardą</i>		41 zł
<b>Pieczona pierś supreme</b> <i>podana z blanszowanym szpinakiem, pieczonymi ziemniakami i warzywami oraz sosem tzatziki</i>		38 zł
<b>Domowy kotlet mielony</b> <i>podany z gniecionymi ziemniakami i maślanym groszkiem z marchewką</i>		28 zł
<b>Konfitowana kaczka noga</b> <i>podana z pieczonymi ziemniakami, modrą kapustą z żurawiną i sosem spod pieczenia</i>		39 zł
<b>Pieczone żeberka BBQ</b> <i>podane z pieczonymi ziemniakami i sałatką z pikli</i>		36 zł
<b>Grillowany stek wołowy</b> <i>podany z pieczonym ziemniakiem sosem tzatziki, demi glace pieprzowym oraz orzeźwiająca sałatką</i>		61 zł
<b>Grillowany stek z karkówki wieprzowej</b> <i>podany z pieczonymi ziemniakami i warzywami</i>		36 zł

---

## RYBY I MIĘSA

Smażony filet z dorsza	200 g	28 zł
Grillowany filet z łososia	200 g	34 zł
Smażony filet z halibuta	200 g	28 zł
Turbot – tusza	100 g	15 zł
Filet z sandacza	200 g	28 zł
Smażona flądra	porcja	19 zł
Grillowana kurza pierś	200 g	23 zł
Grillowana karkówka z masłem czosnkowym	200 g	26 zł

## DODATKI

Frytki	150 g	7 zł
Frytki z batatów	150 g	10 zł
Ziemniaki gniecione	150 g	7 zł
Ryż	150 g	8 zł
Pieczony ziemniak z tzatzikiem	300 g	9 zł
Pieczyno 2 szt.	50 g	5 zł
Chlebek pizzowy z czosnkiem i oregano	100 g	7 zł
Grillowane warzywa z serem Grana Padano	300 g	17 zł
Maślan y groszek z marchewką	150 g	8 zł
Surówka z buraków	150 g	7 zł
Kapusta zasmażana	150 g	8 zł
Zestaw surówek	150 g	7 zł
Surówka z białej kapusty	150 g	7 zł
Kiszona kapusta	150 g	7 zł
Surówka z marchewki	150 g	7 zł
Orzeźwiająca sałatka warzywna	100 g	9 zł
Ogórek solony/małosolny	100 g	4 zł
Sos kurkowy	150 ml	17 zł
Sos koperkowo-czosnkowy	150 ml	13 zł

---



---

**DANIA DLA DZIECI**

---

<b>Fileciki z kurczaka w panierce panko</b> <i>podane z frytkami i surówką</i>	150 g	19 zł
<b>Złociste paluszki dorszowe</b> <i>podane z pieczywem i masłem</i>	150 g	21 zł
<b>Makaron Spaghetti</b> <i>w sosie pomidorowym z mięsem i serem</i>	200 g	19 zł
<b>Naleśniki smażone na maśle (do wyboru)</b> <i>nadziewane twarogiem, dżemem truskawkowym lub kremem czekoladowym</i>	2 szt.	19 zł

---

**SALATKI**

---

<b>Mieszane sałaty/Ser/Kaczka</b> <i>z malinowym sosem winegret, dojrzewającymi serami, winogronami wędzoną kaczka, gruszką i prażonymi orzechami nerkowca</i>	250 g	29 zł
<b>Mieszane sałaty/Kurczak</b> <i>z domowym majonezem, grillowanym kurczakiem, czerwoną cebulą, pomidorem, czosnkowymi grzankami i serem Grana Padano</i>	250 g	28 zł
<b>Mieszane sałaty/Łosoś</b> <i>z sosem cytrynowym, pieczonym łososiem, czerwoną cebulą, pomidorem i prażonymi orzechami nerkowca</i>	250 g	28 zł
<b>Mieszane sałaty/Krewetki</b> <i>z domowym majonezem, prosciutto, melonem krewetkami smażonymi w aromacie czosnku i chili</i>	250 g	33 zł

---

**DANIA WEGE**

---

<b>Gołąbki z gryką w białym sosie</b> <i>podane z grillowanymi warzywami, pieczonymi ziemniakami i sałatką</i>	200 g	32 zł
<b>Gulasz warzywny z grzybami</b> <i>podany z ryżem, grillowanymi warzywami, sałatką z pikli</i>	200 g	31 zł
<b>Makaron gryczany w sosie grzybowym</b> <i>z cukinią, papryką, groszkiem, orzechami i curry,</i>	400 g	27 zł
<b>Pierogi ziemniaczano-warzywne</b> <i>zasmażone na oliwie z cukinią, pomidorem, cebulą, papryką i natką pietruszki</i>	400 g	27 zł

---

## PIEROGI

<b>Pierogi ruskie (6 szt.)</b> <i>zasmażane z cebulką i boczkiem</i>	250 g	23 zł
<b>Pierogi z kaczką (6 szt.)</b> <i>podane na puree z czerwonej kapusty z ciemnym sosem</i>	250 g	27 zł
<b>Pierogi z twarogiem (6 szt.)</b> <i>podane z kwaśną śmietaną</i>	200 g	23 zł
<b>Pierogi z owocami sezonowymi (6 szt.)</b> <i>podane z kwaśną śmietaną</i>	200 g	23 zł

## MAKARONY

<b>Tagliatelle</b> <i>w pomidorowym pesto, z łososiem, cukinią, pomidorami i serem Grana Padano</i>	400 g	31 zł
<b>Spaghetti Bolognese</b> <i>z serem Grana Padano</i>	400 g	31 zł
<b>Czarne Tagliatelle</b> <i>z owocami morza, warzywami, curry oraz serem Grana Padano</i>	400 g	33 zł
<b>Fettuccine</b> <i>z grillowanym kurczakiem, papryką, groszkiem, mlekiem kokosowym oraz serem Grana Padano</i>	400 g	31 zł

## PIZZA

<b>Margherita</b> <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Oregano</i>	19 zł
<b>Fungo</b> <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pieczarki</i>	21 zł
<b>Maiale</b> <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Szynka</i>	22 zł
<b>Salami Milano</b> <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami Milano</i>	22 zł
<b>Campo</b> <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pieczarki/Szynka</i>	22 zł
<b>Isola</b> <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Szynka/Ananas</i>	22 zł
<b>Pera</b> <i>Sos Truflowy/Mozzarella/Ser pleśniowy/Gruszka/ Suszony pomidor/Szpinak</i>	27 zł
<b>Salami Picante</b> <i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami picante/Oliwki/Rukola</i>	27 zł

---

---

<b>Grasso</b>	27 zł
<i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami milano/Szynka/Pancetta/Napoli/Cebula</i>	
<b>Prosciutto Crudo</b>	27 zł
<i>Crema acadia/Mozzarella/Prosciutto crudo/Pomidor suszony/Oliwki/Rukola</i>	
<b>Pollo</b>	25 zł
<i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Kurczak/Ananas/Kukurydza</i>	
<b>Formaggio</b>	24 zł
<i>Crema acadia/Mozzarella/Feta/Ser Pleśniowy</i>	
<b>Verdure</b>	24 zł
<i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pieczarki/Papryka/Cebula/Oliwki</i>	
<b>Acuto</b>	25 zł
<i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Salami picante/Oliwki/Cebula/Jalapeno/Tabasco</i>	
<b>Pancetta</b>	26 zł
<i>Sos pomidorowy/Mozzarella/Pancetta/Pieczarki/Cebula</i>	
<b>Pensieri</b>	28 zł
<i>5 dowolnych składników</i>	

## **DODATKI DO PIZZY**

<b>Warzywne</b>	30 g	4 zł
<b>Mięsne, ser</b>	20 g	5 zł
<b>Krewetki</b>	30 g	6 zł
<b>Opakowanie na wynos (1 szt.)</b>		1 zł

## **SOSY**

<b>Sos chilli pikantny</b>	40 ml	2,50 zł
<b>Sos czosnkowy</b>	40 ml	2,50 zł
<b>Sos tzatzyki</b>	40 ml	2,50 zł
<b>Sos Tysiąca Wysp</b>	40 ml	2,50 zł
<b>Sos pomidorowy</b>	40 ml	2,50 zł
<b>Ketchup</b>	40 ml	2 zł

## **DESERY**

<b>Domowa szarlotka</b>	19 zł
<i>podana z lodami waniliowymi</i>	
<b>Domowa beza z kremem śmietankowym i owocami</b>	23 zł
<b>Lody waniliowe z gorącymi malinami</b>	19 zł
<i>4 gałki lodów waniliowych</i>	
<b>Panna Cotta z musem truskawkowym</b>	17 zł
<b>Tiramisu</b>	18 zł

---

## GORĄCE NAPOJE

---

Kawa z ekspresu	135 ml	8 zł
Kawa Espresso	35 ml	8 zł
Kawa Espresso doppio	70 ml	12 zł
Latte Macchiato	300 ml	12 zł
Cappucino	135 ml	10 zł
Kawa po irlandzku	300 ml	20 zł
Kawa parzona	200 ml	8 zł
Herbata	300 ml	8 zł
Herbata owocowa	300 ml	8 zł
Herbata zielona	300 ml	8 zł
Czekolada na gorąco	200 ml	10 zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	200 ml	13 zł

## ZIMNE NAPOJE

---



Pepsi Cola, Pepsi Max	0,2 l	7 zł
Mirinda orange, 7 Up	0,2 l	7 zł
Schweppes (tonic, citrus mix, bitter lemon)	0,2 l	7 zł
Lipton Ice Tea (lemon, peach, green tea)	0,2 l	7 zł
Soki Toma (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy)	0,2 l	7 zł
Woda Krystaliczne Źródło (gazowana, niegazowana)	0,3 l	6 zł
Rockstar energy drink	0,25 l	10 zł
Piccolo	0,75 l	24 zł
Woda Cisowianka Perlage	0,3 l	8 zł
Woda Cisowianka Perlage	0,7 l	12 zł
Dzbanek soku Toma	1 l	22 zł
Dzbanek wody	1 l	12 zł



## PIWO RZEMIEŚLNICZE

Kutter Hel	0,4 l	10 zł
	0,2 l	8 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 10 zł

0,5 l 13 zł



#### Pilsner Urquell Šnyt (małe piwo w dużym kuflu)

Orzeźwiająca 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 8 zł



#### Pilsner Urquell Mliko (niczym szklanka mleka)

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

0,2 l 8 zł



#### Řezane (Pilsner Urquell & Kozel Černy)

Piwo rżnięte czyli niezwykły duet jasnego i ciemnego lagera

0,3 l 10 zł

0,5 l 13 zł

### PIWO BECZKOWE

Książęce	0,5 l	11 zł	Piwo Kutter	0,5 l	12 zł
Złote Pszeniczne	0,3 l	9 zł	z wiśniami	0,33 l	11 zł
Kozel Leżak	0,5 l	10 zł	Piwo grzane	0,5 l	12 zł
	0,3 l	8 zł	z sokiem	0,33 l	11 zł
Kozel Černy	0,5 l	10 zł	Sok do piwa	porcja	2 zł
	0,3 l	8 zł	Wiśnie do piwa	porcja	4 zł

### PIWO BUTELKOWE

Książęce Weizen	0,5 l	12 zł	Grolsch	0,45 l	12 zł
Książęce Cherry Ale	0,5 l	12 zł	Lech Premium	0,5 l	12 zł
Książęce Ipa	0,5 l	12 zł	Lech Shandy Lemon	0,5 l	10 zł
Książęce Porter	0,5 l	12 zł	Lech Shandy Spritz	0,5 l	10 zł
Książęce Czerwony Lager	0,5 l	12 zł	Hardmade	0,4 l	10 zł
Książęce Ciemne Łagodne	0,5 l	12 zł	Peach Ice Tea Crush		
			Hardmade	0,4 l	10 zł
			Raspberry Crush		
			Hardmade	0,4 l	10 zł
			Grapefruit Crush		

### PIWO BEZALKOHOLOWE

Lech Free Lager	0,5 l	10 zł	Lech Free	0,5 l	10 zł
Lech Free	0,5 l	10 zł	Ananas i Guawa		
Limonka z Miętą			Lech Free	0,5 l	10 zł
Lech Free	0,5 l	10 zł	Granat i Acai		
Chmiele Cytrusowe			Lech Free	0,5 l	10 zł
Lech Free	0,5 l	10 zł	Pomelo i Grapefruit		
Marakuja i Melon					

## WINA DOMU

Wino grzane	200 ml	12 zł
Wino białe z beczki, Pinot Grigio Terre Siciliane, IGT	kieliszek 100 ml karafka 500 ml	10 zł 45 zł
Wino czerwone z beczki, Nero d'Avola Terre Siciliane, IGT	kieliszek 100 ml karafka 500 ml	10 zł 45 zł

## SZAMPANY

Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	340 zł
Moët & Chandon Nectar Imperial	0,75 l	340 zł
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	390 zł

## WINA MUSUJĄCE

Itinera Prosecco Brut, DOC	0,75 l	79 zł
	kieliszek 100 ml	15 zł
Itinera Prosecco Rose Brut, DOC	0,75 l	85 zł
	kieliszek 100 ml	16 zł
Dorato	0,2 l	10 zł
	0,75 l	28 zł

## WINA BIAŁE

Terre Forti Pinot Grigio Puglia, IGT	0,75 l	57 zł
Falanghina Beneventano, IGP	0,75 l	66 zł
Le Coste Romagna Trebbiano, DOC	0,75 l	66 zł
La Rustica Bianco Malvasia Amabile, DOC	0,75 l	69 zł
Mito Soave, DOC	0,75 l	69 zł
Zibibbo Terre Siciliane, IGT	0,75 l	90 zł

## WINA CZERWONE

Terre Forti Nero d'Avola Terre Siciliane, IGT	0,75 l	57 zł
Aglianico Beneventano, IGP	0,75 l	66 zł
Fico Grande Romagna Sangiovese, DOC	0,75 l	66 zł
La Rustica Rosso Bonarda Amabile, DOC	0,75 l	69 zł
Leonardo Chianti, DOCG	0,75 l	93 zł
Imprint Of Mark Shannon, Primitivo Puglia, IGT	0,75 l	129 zł
Monile Valpolicella Superiore Ripasso, DOC	0,75 l	162 zł

---

**WERMUTHY**

<b>Martini Bianco</b>	<i>100 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Martini Dry</b>	<i>100 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Martini Rosso</b>	<i>100 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Martini Rosato</b>	<i>100 ml</i>	<b>11 zł</b>

**APERITIFY**

<b>Campari</b>	<i>40 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Pernod</b>	<i>40 ml</i>	<b>13 zł</b>

**RUMY**

<b>Havana 3 YO</b>	<i>40 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Havana 7 YO</b>	<i>40 ml</i>	<b>14 zł</b>
<b>Bacardi Light Dry</b>	<i>40 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Bacardi Black</b>	<i>40 ml</i>	<b>12 zł</b>
<b>Bacardi Gold</b>	<i>40 ml</i>	<b>15 zł</b>
<b>Golden Rum</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>

**KONIAKI I BRANDY**

<b>Martell V.S.</b>	<i>40 ml</i>	<b>26 zł</b>
<b>Remy Martin V.S.</b>	<i>40 ml</i>	<b>26 zł</b>
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	<i>40 ml</i>	<b>46 zł</b>
<b>Hennessy V.S.</b>	<i>40 ml</i>	<b>26 zł</b>
<b>Metaxa*****</b>	<i>40 ml</i>	<b>16 zł</b>
<b>Metaxa*****</b>	<i>40 ml</i>	<b>18 zł</b>
<b>Stock 84</b>	<i>40 ml</i>	<b>11 zł</b>

**TEQUILA**

<b>Olmecca Silver</b>	<i>40 ml</i>	<b>16 zł</b>
<b>Olmecca Gold</b>	<i>40 ml</i>	<b>16 zł</b>
<b>Sierra Silver</b>	<i>40 ml</i>	<b>13 zł</b>
<b>Sierra Gold</b>	<i>40 ml</i>	<b>13 zł</b>

**GINY**

<b>Gin Seagram's</b>	<i>40 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Gordon's</b>	<i>40 ml</i>	<b>13 zł</b>
<b>Beefeater</b>	<i>40 ml</i>	<b>13 zł</b>
<b>Lubuski</b>	<i>40 ml</i>	<b>9 zł</b>



## WHISKEY I BURBONY

Chivas Regal 18 YO	40 ml	46 zł	Grant's	40 ml	13 zł
Chivas Regal 12 YO	40 ml	19 zł	Grant's 12 YO	40 ml	19 zł
Ballantine's 21 YO	40 ml	41 zł	Jim Beam	40 ml	15 zł
Ballantine's 17 YO	40 ml	30 zł	Glenfiddich 12 YO	40 ml	31 zł
Ballantine's 12 YO	40 ml	19 zł	Glenfiddich 15 YO	40 ml	46 zł
Ballantine's Finest	40 ml	13 zł	Glenfiddich 18 YO	40 ml	61 zł
Jameson	40 ml	14 zł	Glenlivet 12 YO	40 ml	31 zł
Jack Daniel's	40 ml	17 zł	Glenlivet 18 YO	40 ml	61 zł
Jack Daniel's Honey	40 ml	19 zł	Tullamore Dew	40 ml	16 zł
Johnnie Walker Green	40 ml	29 zł	Wild Turkey 81	40 ml	21 zł
Johnnie Walker Black	40 ml	19 zł	Wild Turkey 101	40 ml	26 zł
Johnnie Walker Red	40 ml	13 zł			

## LIKIERY

Goldwasser	20 ml	7 zł
Sambuca	20 ml	7 zł
Kahula	20 ml	7 zł
Cointreau	20 ml	7 zł
Baileys	20 ml	7 zł
Amaretto	20 ml	7 zł
Blue Curaçao	20 ml	7 zł
Passoa	20 ml	7 zł
Jägermeister	20 ml	7 zł
Likier brzoskwiniowy	20 ml	7 zł
Malibu	20 ml	7 zł
Aperol	20 ml	7 zł

---



---

**WÓDKI**

---

<b>Ostoya</b>	<i>40 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Wyborowa</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Wyborowa Smakowa</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Absolut</b>	<i>40 ml</i>	<b>9 zł</b>
<b>Absolut Lime</b>	<i>40 ml</i>	<b>9,50 zł</b>
<b>Absolut Kurant</b>	<i>40 ml</i>	<b>9,50 zł</b>
<b>Luksusowa</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Becherovka</b>	<i>40 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Cachaca Canta-Rio</b>	<i>40 ml</i>	<b>11 zł</b>
<b>Sobieski</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Finlandia</b>	<i>40 ml</i>	<b>9 zł</b>
<b>Finlandia Cranberry</b>	<i>40 ml</i>	<b>9,50 zł</b>
<b>Finlandia Lime</b>	<i>40 ml</i>	<b>9,50 zł</b>
<b>Żubrówka</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Krupnik</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Krupnik Miodowy</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Wiśniówka Lubelska</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Żołądkowa de Luxe</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Żołądkowa Gorzka</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Soplica Czarna Porzeczka</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Soplica Malinowa</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Soplica Orzech Laskowy</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Soplica Orzech Włoski</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Soplica Pigwowa</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Soplica Śliwkowa</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>
<b>Soplica Wiśniowa</b>	<i>40 ml</i>	<b>8 zł</b>

*Przy zakupie całej butelki alkoholu butelka napoju lub soku gratis!*

---

## DRINKI

<b>Cosmopolitan</b> <i>Absolut Citron 40 ml, Cointreau 20 ml, sok z żurawiny 50 ml, sok z cytryny</i>	21 zł
<b>Daiquiri</b> <i>Rum Havana Club 40 ml, syrop cukrowy, sok z cytryny</i>	21 zł
<b>White Lady</b> <i>Gin Beefeater 40 ml, Cointreau 20 ml, sok z limonki, syrop cukrowy</i>	23 zł
<b>Campari Orange</b> <i>Campari 40 ml, sok pomarańczowy 100 ml</i>	18 zł
<b>Malibu Milk</b> <i>Malibu 40 ml, mleko skondensowane 60 ml, syrop kokosowy</i>	20 zł
<b>Malibu Funky</b> <i>Malibu 40 ml, sok z żurawiny, limonka</i>	20 zł
<b>Negroni</b> <i>Gin Seagram's 30 ml, Martini Rosso 30 ml, Campari 30 ml, pomarańcz</i>	26 zł
<b>Cuba Libre</b> <i>Rum Havana Especial 40 ml, Pepsi, sok z limonki</i>	20 zł
<b>Błękitna Laguna</b> <i>Wódka Wyborowa 40 ml, Blue Curaçao 20 ml, 7 Up, sok z cytryny</i>	19 zł
<b>Bloody Marry</b> <i>Wódka Wyborowa 40 ml, sok pomidorowy, sos tabasco, sok z cytryny, syrop cukrowy, sos worcestershire, sól, pieprz</i>	21 zł
<b>Gin&amp;Tonic</b> <i>Gin Lubuski 40 ml, tonik Schweppes, cytryna</i>	20 zł
<b>Margarita</b> <i>Tequila Olmeca Silver 40 ml, Cointreau 20 ml, sok z cytryny, sól</i>	21 zł
<b>Mojito</b> <i>Rum Havana Club 60 ml, brązowy cukier, świeża mięta, limonka, woda gazowana</i>	25 zł
<b>Caipirinha</b> <i>Cachaca Pitu 60 ml, brązowy cukier, limonka</i>	23 zł
<b>Kamikaze</b> <i>Wódka Wyborowa 40 ml, Blue Curaçao 20 ml, sok z cytryny</i>	19 zł
<b>Wściekły Pies</b> <i>Wódka Wyborowa 40ml, sok malinowy, sos tabasco</i>	13 zł

---

<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol 60 ml, Prosecco 90 ml, woda gazowana, pomarańcz</i>	<b>27 zł</b>
<b>Hugo</b> <i>Prosecco 120 ml, syrop z kwiatów czarnego bzu 40 ml, woda gazowana, świeża mięta, limonka</i>	<b>26 zł</b>
<b>Mimoza</b> <i>Prosecco 100 ml, Cointreau 20 ml, sok ze świeżych pomarańczy</i>	<b>24 zł</b>
<b>Long Island Iced Tea</b> <i>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</i>	<b>32 zł</b>
<b>Sex on the Beach</b> <i>Wódka Wyborowa 40 ml, likier brzoskwiniowy 80 ml, sok z żurawiny, sok pomarańczowy</i>	<b>25 zł</b>
<b>Tequila Sunrise</b> <i>Tequila Olmeca Silver 40 ml, sok pomarańczowy, syrop grenadine, sok z cytryny</i>	<b>23 zł</b>
<b>Old Fashioned</b> <i>Bourbon Wild Turkey 81 40 ml, Angostura, syrop cukrowy, woda gazowana</i>	<b>25 zł</b>
<b>El Presidente</b> <i>Rum Havana Club 40 ml, Martini Dry 20 ml, Cointreau 5 ml, Angostura, syrop grenadine</i>	<b>26 zł</b>





# Bufet śniadaniowy

## od 8.00 do 11.00

cena – 34,90 zł / 1 os.

dzieci do 5 lat – bezpłatnie

dzieci od 6 do 8 lat – 17 zł / 1 os.

