

ZDROJOWA

JEDZENIE · SPOTKANIA · KOKTAJE

Witamy Państwa w Zdrojowej
i przedstawiamy nasze

CZTERY ŻYWIOŁY

Ogień – dania grillowane, pieczone, mięsne, wędzone
Ziemia – menu całkowicie wegańskie
Woda – ryby, owoce morza
Powietrze – drób z ekologicznych farm

Żywyoty można dowolnie miksować!

Używamy wysokiej jakości produktów ekologicznych
Wszystkie desery przygotowujemy na miejscu
Wszystkie wędzone produkty pochodzą z naszej wędzarni

Nasze menu wydrukowane jest na naturalnym papierze w 100% pochodzącym z recydingu,
bez barwników



*Do grup od 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % rachunku
Lista alergenów dostępna u obsługi*

POWIETRZE

Przekąska

Wątróbka z gęsi / trójniak / nadwiślańska wiśnia / puree pietruszkowe /
konfitura z czerwonej cebuli / czerwone wino / oliwa pietruszka

120 g

Nadwiślańska wiśnia sokowa - produkt wpisany na Listę

Produktów Tradycyjnych w dniu 5 września 2006 w kategorii Warzywa i owoce w woj. świętokrzyskim

Trójniak - produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 29 sierpnia 2008 w kategorii Napoje w woj. zachodniopomorskim

32 zł

Zupa

Rosół z ekologicznego drobiu / pierożek z kaczką / warzywa korzeniowe / oliwa pietruszka

300 ml

Kaczka Zagrodowa chowana jest w małych gospodarstwach rodzinnych, gdzie ma zapewniony dostęp do zagrody na świeżym powietrzu. Podczas chowu nigdy nie są stosowane antybiotyki. Kaczka Zagrodowa karmiona jest paszami roślinnymi bez GMO wzbogaconymi o witaminy i minerały niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu

Kurczaki kukurydziane karmione są specjalną paszą zawierającą minimum 50 % kukurydzy, pozostała część paszy to różne zboża. Produkty, z których powstaje pasza nie są modyfikowane genetycznie. Jedząc kurczaka kukurydzianego mamy pewność, że mięso to jest zdrowe, hodowane bez użycia hormonów wzrostu i antybiotyków. Oferowane przez polskich producentów kurczaki kukurydziane pochodzą z mazowieckich gospodarstw

24 zł

Sałata

Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego / sałata rzymska / grillowany boczek / parmezan /
grzanki / sos z anchovis

380 g

Boczek wędzony w naszej wędzarni wiórami olchowo-bukowymi

Kurczaki kukurydziane karmione są specjalną paszą zawierającą minimum 50 % kukurydzy, pozostała część paszy to różne zboża. Produkty, z których powstaje pasza nie są modyfikowane genetycznie. Jedząc kurczaka kukurydzianego mamy pewność, że mięso to jest zdrowe, hodowane bez użycia hormonów wzrostu i antybiotyków. Oferowane przez polskich producentów kurczaki kukurydziane pochodzą z mazowieckich gospodarstw

36 zł

Danie główne

Pierś z kaczki sous – vide / kopytka / mleczny demi głace z suską sechlońską / mus z dyni /
kruszonka orzechowa

180 g / 300 g

Kaczka Zagrodowa chowana jest w małych gospodarstwach rodzinnych, gdzie ma zapewniony dostęp do zagrody na świeżym powietrzu. Podczas chowu nigdy nie są stosowane antybiotyki. Kaczka Zagrodowa karmiona jest paszami roślinnymi bez GMO wzbogaconymi o witaminy i minerały niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu

Suska sechlońska - produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 28 listopada 2006 W kategorii Warzywa i owoce w woj. małopolskim

64 zł

Deser

Beza fiołkowa / krem z mascarpone i musu z rokitnika / Cointreau

180 g

Owoce z ekologicznego gospodarstwa

Jaja ekologiczne z gospodarstwa rolnego posiadającego certyfikat AgroEko

28 zł

Koktajl Powietrze

Gin infuzowany klitorią ternateńską / St. Germain / limonka / syrop różany / soda

33 zł

WODA

Przekąski

Kaszubskie bretlingi - szprotka bałtycka panierowana w mące krupczatce / cytryna / tabasco / sos aioli z ekologicznych żółtek

180 g

Bretlingi kaszubskie - produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych dnia 11 maja 2021 roku

w kategorii Produkty rybołówstwa w woj. pomorskim

28 zł

Hylyng opiekany z cebulą - śledź bałtycki smażony w occie / seler naciowy / miód z kaszubskiej pasieki / koper / pikle / musztarda francuska / jabłko

80g/50g

Hylyng opiekany z cebulą - Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu

14 czerwca 2006 w kategorii Produkty rybołówstwa w województwie woj. pomorskim

Miód kaszubski - Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2007-02-12 w kategorii Miody w województwie woj. pomorskim

Jabłko grójeckie - Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 28 kwietnia 2008 w kategorii Warzywa i owoce w woj. mazowieckim

29 zł

Zupa

Krem z wędzonej ryby / puree chrzanowe / gołąbek rybny / kawior ze śledzia / oliwa koperkowa

300ml

Dorsz czarny wg zaleceń WWF poławiany w Morzu Barentsa i Morzu Norweskim FAO 27 na okrężnice oraz na Islandii w sieci stawne skrzelowe i sznury haczykowe

Pstrąg prosto z wody - jedyne takie w Rumi. Hodowla wraz z wylęgarnią działa od 1957 roku i jest zasilana wodą z Zagórskiej Strugi

Pstrąg wędzony na miejscu na zimno zrębkami olchowo - bukowymi

31 zł

Restauracja Zdrojowa

Salata

Łosoś gravlax / rukola / roszonka / świeży szpinak / pikle / sos vinaigrette z rokitnikiem
250 g
MOWI – łosoś hodowany w sposób zrównoważony wg standardów Aquaculture Stewardship Council
39 zł

Dania główne

Dorada wędzona w całości / ziemniak pieczony / twaróg / szczypiorek / jarmuż / czosnek
300 g/150 g
Warzywa z ekologicznego gospodarstwa
Dorada wędzona w naszej wędzarni na wióрах olchowo-bukowych
59 zł

Filet z sandacza duszony w maśle / palone warzywa / sos maślany /
cydr / pesto z liści rzodkiewki
180 g/150 g
Warzywa z ekologicznego gospodarstwa
Masło kociewskie - produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 29 sierpnia 2007
w kategorii Oleje i tłuszcze w woj. pomorskim
Cydr - produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 16 listopada 2008 w kategorii Napoje
w woj. lubelskim
56 zł

Filet z łososia z pieca / buraki limonkowe / miód / słonecznik / krokiet koperkowy /
chipsy z jarmużu
180 g/250 g
MOWI – łosoś hodowany w sposób zrównoważony wg standardów Aquaculture Stewardship Council
Miód kaszubski - produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 12 lutego 2007 w kategorii
Miody w woj. pomorskim
58 zł

Risotto

Okoń jeziorny / krewetki / rak kaszubski / białe wino / parmezan /
sałatka z chrupiących warzyw / koperek
300 g
54 zł

Deser

Karmelizowana korzenna śliwka / kruszonka / lody waniliowe
200 g
24 zł

Koktajl Woda

Talisker 10 Y.O. / syrop wakame / oyster sause/ dym
33 zł

ZIEMIA

Przekąska

Carpaccio z buraka / wegański ser / orzechy pinii / rukola / olej z pestek dyni

120 g

Olej z pestek dyni - Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 22 stycznia 2008 w kategorii

Oleje i tłuszcze w woj. wielkopolskim

28 zł

Zupa

Flaki z boczniaka / niemięso / warzywa korzeniowe / oliwa majerankowa

300 ml

Warzywa z ekologicznego gospodarstwa

26 zł

Sałata

Sałatka z pieczonymi warzywami / hummus buraczany / jarmuż / komosa ryżowa / vinaigrette imbirowy

250 g

34 zł

Danie główne

Gołąbki z kaszą pęczak i grzybami / sos grzybowy / puree ziemniaczane / oliwa koperkowa

300 g / 150 g

Gołąbki z kaszą pęczak i grzybami - Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2011-02-18 W kategorii

Gotowe dania i potrawy w woj. pomorskim

Warzywa z ekologicznego gospodarstwa

38 zł

Makaron

Tagliatelle orkiszowe / wędzone tofu / wegańska śmietanka / szalotka/ czosnek / wegański parmezan / natka pietruszki

400 g

Tofu wędzone na miejscu na zrębkach olchowo-bukowch

36 zł

Deser

Tarta gruszkowa/ żurawina / sos piernikowy

200 g

26 zł

Koktajl Ziemia

Podole Wielkie Okowita Ziemniak / Machandel / Forcalquier Dry Vermouth / zalewa ogórkowa / oliwa koperkowa

33 zł

OGIEŃ

Przekąska

Tatar wołowy z polędwicy z Pniew / marynowane kurki / cebula / kiszony ogórek / musztarda francuska / sos anchovis / oliwa pietruszkowa

100g/50g

Wołowina z Pniew – marka „Wołowina” obejmuje produkty z najlepszej polskiej wołowiny, z hodowli karmionych paszą zbożową, pozyskiwanej wyłącznie z lokalnych gospodarstw rolnych oraz w pełni identyfikowalnej. Zdobywca złotego medalu podczas World Steak Challenge 2016

42 zł

Zupa

Żurek / wędzonka/ puree chrzanowe/ jajko przepiórcze / prażony boczek

300 ml

*Warzywa i mięso z ekologicznego gospodarstwa
Boczek z własnej wędzarni na zrębkach olchowo-bukowych
Jaja ekologiczne z gospodarstwa rolnego posiadającego certyfikat AgroEko*

27 zł

Salata

Salatka z karmelizowanym kozim serem / mix sałat / rukola / roszponka / szpinak baby / śliwka / chutney z gruszki / piernik / miodowy vinaigrette / figa / orzechy

250 g

*Warzywa z ekologicznego gospodarstwa
Miód kaszubski - produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 12 lutego 2007 w kategorii Miody w woj. pomorskim*

38 zł

Dania główne

Stek z polędwicy wołowej z Pniew / gratin ziemniaczane z topinamburem / szalotka / czerwone wino / balsamico / piklowana brukselka / gorczyca

180g / 250g

Wołowina z Pniew - Marka „Wołowina” obejmuje produkty z najlepszej polskiej wołowiny, z hodowli karmionych paszą zbożową, pozyskiwanej wyłącznie z lokalnych gospodarstw rolnych oraz w pełni identyfikowalnej. Zdobywca złotego medalu podczas World Steak Challenge 2016

*Warzywa z ekologicznych gospodarstw
Grzyby z Borów Tucholskich*

112 zł

Gicz cielęca / ziemniaki puree / kapusta zasmażana z boczkiem / mus z brukwi i marchewki / sos musztardowy

350g/300g

*Warzywa i mięso z ekologicznego gospodarstwa
Boczek z własnej wędzarni na zrębkach olchowo-bukowych
Kapusta kiszona z becзки – produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 4 lutego 2008 w kategorii Warzywa i owoce w woj. zachodniopomorskim*

72 zł

Deser

Mazurek z białej czekolady / pralina ze słonym karmelem / pomarańcza /
nadwiślańska wiśnia / winiak

260 g

*Nadwiślańska wiśnia sokowa - produkt wpisany na Listę
Produktów Tradycyjnych w dniu 5 września 2006 w kategorii Warzywa i owoce w woj. świętokrzyskim*

28 zł

Koktajl Ogień

Wódka waniliowa/ redukcja portera / syrop dyniowy / przyprawy korzenne

33 zł

MENU DLA DZIECI

Zupy

Rosół z domowymi kluseczkami i marchewką
200 ml
16 zł

Krem z pomidorów
(zupa wegańska)
250 ml
18 zł

Dania główne

Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego / puree ziemniaczane / mizeria
120 g / 150 g
26 zł

Panierowany filet z dorsza / frytki / surówka z marchewki
100 g / 150 g
26 zł

Penne z sosem pomidorowym
(danie wegańskie)
300 g
22 zł

Desery

Szarlotka / lody waniliowe / kruszonka
130 g
19 zł

Kluseczki twarogowe / sos waniliowy / konfitura truskawkowa
200 g
23 zł

Restauracja Zdrojowa

NAPOJE ZIMNE

Kropla Beskidu niegaz.	330 ml / 750 ml	6 zł / 12 zł
Kropla Delice gazowana	330 ml / 750 ml	6 zł / 12 zł
Sok Cappy 250 ml		8 zł
Pomarańczowy/ grapefruitowy/ jabłkowy/ cz. porzeczka		
Świeżo wyciskany sok 200 ml		13 zł
pomarańcza / grapefruit		
Coca Cola/ Coca Cola zero 250 ml		8 zł
Sprite 250 ml		8 zł
Fanta 250 ml		8 zł
Fuzetea 250 ml		8 zł
Kinley Tonic 250 ml		8 zł
Tonic Premium 200 ml		13 zł
On Lemon Ginger Ale 200 ml		10 zł
On Lemon Matchbata 330 ml		12 zł
Kombucha 250 ml		12 zł
Red Bull 200 ml		12 zł
Domowa lemoniada 350 ml		16 zł
Domowa lemoniada 1 L		39 zł

NAPOJE GORĄCE

Kawy

Espresso		7 zł
Espresso doppio		9 zł
Americano		10 zł
Americano z mlekiem		11 zł
Cappuccino		11 zł
Flat white		12 zł
Caffe Latte		12 zł
Gorąca czekolada		12 zł
Syrop do kawy		3 zł
Wege Matcha Latte		16 zł

Matcha / miód / mleko migdałowe

Herbaty RONNEFELDT

<u>Assam Bari Irish Breakfast</u>	12 zł
<i>Mocna herbata Assam z letniego zbioru o delikatnie karmelowym smaku</i>	

<u>Earl Grey</u>	12 zł
<i>Delikatna herbata z Darjeeling o subtelnym i orzeźwiający zapachu bergamotki</i>	

<u>Greenleaf Bio</u>	12 zł
<i>Delikatna i kwiatowa zielona herbata, pochodząca z północnych wyżyn Indii</i>	

<u>Jasmine Gold</u>	12 zł
<i>Świeżo zerwane kwiaty jaśminu uszlachetniają tę łagodną zieloną chińską herbatę - doskonała harmonia</i>	

<u>Refreshing Mint</u>	12 zł
<i>Odświeżający smak czystej mięty z delikatnym orzeźwieniem trawy cytrynowej</i>	

<u>Lemon Fresh</u>	12 zł
<i>Połączenie trawy cytrynowej z goryczką pochodzącą z palonego korzenia cykorii z dodatkiem soku z limonki i cytryny</i>	

<u>Sweet Berries</u>	12 zł
<i>Delikatna kompozycja złożona z truskawek, malin jabłek, hibiskusa, dzikiej róży, listków jeżyn i pomarańczy</i>	

<u>Cream Orange</u>	12 zł
<i>Pefny delikatny smak liści krzewu Roiboos, słodka, kremowa wanilia, oraz orzeźwiająca nutka pomarańczy</i>	

PIWO

Beczkowe

Pilsner Urquell	0,3l 8 zł / 0,5l 11 zł
-----------------	------------------------

Butelkowe

Grosch	0,45l / 12 zł
Książęce Porter	0,5l / 12 zł
Lech Premium	0,33l / 9 zł
Hardmade piwo smakowe	0,45l / 11 zł
Lech free, zwykłe lub smakowe	0,33l / 9 zł
Ale Browar Lady Blanche	0,5l / 15 zł

ALKOHOLE

Alkohole Gdańskie

Machandel	20 zł / 40 ml
<i>Produkowana od 1776 roku wódka o smaku jałowcowym zwana gdańskim napojem narodowym. Szczególnie polecany przez nas sposób picia tego trunku to tak zwany sposób gdański, czyli: do kieliszka z machandlem wkładamy suszoną śliwkę nadzianą na wykałaczkę. Najpierw spożywamy śliwkę umoczoną w machandlu następnie wypijamy machandel, łamiemy wykałaczkę i wkładamy ją do pustego kieliszka. Jest to nawiązanie do hanzeatyckiego zwyczaju połamania masztów. Kto pomyli kolejność, stawia kolejną kolejkę.</i>	

Danziger Goldwasser	20 zł / 40ml
<i>Mocny, ziołowo – korzenny likier pierwotnie wytwarzany w Gdańsku z dwudziestu ziół i przypraw orientalnych. Najbardziej charakterystyczną cechą tego alkoholu są rozproszone w nim drobne płatki złota. Według legendy do powstania Goldwassera przyczynili się gdańszczanie, którzy wrzucali do fontanny Neptuna złote monety. Nagromadzone złoto spowodowało uszlachetnienie wody i przemianę jej w wódkę a płatki złota stworzył swoim trójzębem Neptun z fontanny.</i>	

WÓDKA / OKOWITA

Wyborowa	10 zł / 40 ml
Nemiroff De Luxe	11 zł / 40 ml
Finlandia	12 zł / 40 ml
Ketel One	15 zł / 40 ml
Belvedere	22 zł / 40 ml
Żubrówka Bison Grass	11 zł / 40 ml
Nemiroff Burning Pear	14 zł / 40 ml

Restauracja Zdrojowa

Zdrojowa 2, Gdańsk Brzeźno

Tel.: 601 65 65 65 hotel-domzdrojowy.pl restauracja@hotel-domzdrojowy.pl

Restauracja Zdrojowa

Podole Wielkie Okowita Ziemniak 20 zł / 40 ml
Podole Wielkie Okowita Jęczmień 20 zł / 40 ml
Podole Wielkie to Gorzelnia z 150-letnią tradycją. Dziś jest jedną z nielicznych ocalałych gorzelni rolniczych. Gospodarstwo położone jest na Pomorzu, w odległości 20 km od wybrzeża Bałtyku. Otoczone przez pola i lasy, z dala od dużych ośrodków przemysłowych. Wszystko, co kryją w sobie destylaty pochodzi właśnie stamtąd. Alkohole Podole Wielkie nie zawierają żadnych dodatków, nie są filtrowane, a gotowy destylat jest butelkowany i etykietowany ręcznie. Wszystkie wyroby powstają w limitowanych edycjach. Każdy produkt to jeden rok zamknięty w butelce. Każdy jest inny, niepowtarzalny.

WHISKY

Irish Whisky

Jameson 17 zł / 40 ml
Tullamore D.E.W. 17 zł / 40ml
Tullamore D.E.W. XO Rum Cask 19 zł / 40ml
Glendalough Pot Still 25 zł / 40 ml

Blended Scotch

Johnnie Walker Black Label 18 zł / 40 ml
Chivas 12 Y.O 18 zł / 40 ml
Hankey Banister Heritage Blend 16 zł / 40 ml
Hankey Banister 12 Y.O. 18 zł / 40 ml

Single Malt

Glenfidich 12 Y.O. 26 zł / 40 ml
Glenmorangie Original 26 zł / 40 ml
Cardhu 12 Y.O. 26 zł / 40 ml
Talisker 10 Y.O. 29 zł / 40 ml
Glendronach 12 Y.O. 30 zł / 40 ml

Bourbon / American / Canadian Whisky

Jack Daniels 19 zł / 40 ml
Gentleman Jack 23 zł / 40 ml
Woodford Reserve 24 zł / 40 ml
Bulleit Bourbon 19 zł / 40 ml
Bulleit Rye 19 zł / 40 ml
Bearface 23 zł / 40 ml

COGNAC / BRANDY

Hennessy V.S. 29 zł / 40 ml
Hennessy V.S.O.P. 42 zł / 40 ml
Metaxa 7* 18 zł / 40 ml

RUM

Brugal Blanco 18 zł / 40 ml
Brugal Anejo 19 zł / 40 ml
Mount Gay Eclipse 18 zł / 40 ml
Union Queen Pineapple & Spice 18 zł / 40 ml
Bumbu 23 zł / 40 ml
Angostura 1919 23 zł / 40 ml
Dictador 12 Yo 24 zł / 40 ml

TEQUILA / MEZCAL

Rooster Rojo Blanco 18 zł / 40 ml
Rooster Rojo Reposado 19 zł / 40 ml
Montelobos Espadin Joven Oaxaca 30 zł / 40 ml

GIN

Gordon's London Dry 17 zł / 40 ml
Gordon's Pink Premium Gin 17 zł / 40 ml
Bombay Sapphire London Dry 18 zł / 40 ml
Tanqueray No.Ten 22 zł / 40 ml
Roku 21zł / 40 ml
Whitley Neill Aloe & Cucumber 20zł / 40 ml
Ginmare 29 zł / 40 ml
Aviation 23 zł / 40 ml

LIKIER / APERITIF / DIGESTIVE / WERMUT

Pimm's No. 1 15 zł / 40 ml
Suze 15 zł / 40 ml
Campari 15 zł / 40 ml
Aperol 15 zł / 40 ml
Luxardo Maraschino 14 zł / 40 ml
Crème de Cacao / Mente / Violette 12 zł / 40 ml
Frangelico 16 zł / 40 ml
Midori 16 zł / 40 ml
Italicus 23 zł / 40 ml
Grand Marnier 18 zł / 40 ml
Jagermeister 16 zł / 40 ml
Fernet Branca 16 zł / 40 ml
Fernet Branca Menta 16 zł / 40 ml
Amaro Montenegro 16 zł / 40 ml
Martini Bianco 18 zł / 100 ml
Forcalquier Vermouth Dry 16 zł / 40 ml
9Didante Rosso 16 zł / 40 ml

KOKTAJLE AUTORSKIE

Ogień 33 zł
Wódka waniliowa / redukcja portera / syrop dyniowy / przyprawy korzenne

Ziemia 33zł
Podole Wielkie Okowita Ziemniak / Machandel / Forcalquier Dry Vermouth / zalewa ogórkowa/oliwa koperkowa

Woda 33 zł
Talisker 10 Y.O. / syrop wakame / oyster sauce / dym

Powietrze 33 zł
Gin infuzowany klitorią ternatenską / St. Germain / limonka / syrop różany / soda

Shine Bright Like Hankey 33 zł
Hankey Bannister 12 Y.O. / Danziger Goldwasser / Gentiane De Lure / Orange Bitters / sól

Hankey Night Dream 33 zł
Hankey Bannister Heritage / nalewka kawowa / Syrop cynamonowy / Bitters Kawowy / pianka pomarańczowa

Restauracja Zdrojowa

Ikebana 30 zł
Żubrówka Bison Grass / St. Germain / kordiał hibiskusowy / grapefruit / creole bitters / biało wegańskie

Be Mine Pear 29 zł
Nemiroff Burning Pear / cytryna / oleo saccharum / soda

Forest Walker 30 zł
Johnnie Walker Black Label / kordiał z Retsiny / soda / dym

Charlotte 30 zł
Tullamore D.E.W. Honey / limonka / orange bitters / syrop cynamonowy / pianka jabłkowa

Suprise Cocktail 26 zł

KOKTAJLE KLASYCZNE

Tommy's Margarita 26 zł
Tequila / agawa / limonka

Mai Tai 30 zł
Ciemny rum / jasny rum / Cointreau / migdały / limonka

Porn Star Martini 30 zł
Wódka / owoce tropikalne / marakuja / wanilia / prosecco

Horse's Neck 27 zł
Brandy / Angostura Bitters / Ginger Ale

Alexander 29 zł
Brandy / Crem de Cacao / śmietanka

French Martini 29 zł
Wódka / Likier malinowy / ananas

Espresso Martini 29 zł
Wódka / Likier kawowy / cukier / kawa

Hanky - Panky 29 zł
Gin / Czerwony wermut / Fernet - Branca

Grasshopper 28 zł
Creme de Cacao / Crème de Menthe / śmietanka

Rusty Nail 28 zł
Whisky Szkocka / Drambuie

Sazerac 28 zł
Whisky żytnia, Absynth, cukier, Peychaud's bitters

Aviation 28 zł
Gin / Maraschino / Crème de Violette / cytryna

Jeśli masz ochotę na jakiś inny Klasyk – daj nam znać!

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Where's my aperol? 22 zł
Lekki, orzeźwiający spritzer o smaku pomarańczowym

NO % Groni 22 zł
Słodko – gorzki we włoskim stylu

Trzeźwy marynarz 22 zł
Bezalkoholowy gin z tonikiem rozmarynowym

Zielono Mi 22 zł
Słodko – kwaśny na bazie ginu 0% z nutami orzeźwiającej bazylii

Dolce Far Niente 22 zł
Kwiatowy spritzer na wermucie 0% z rzymskim rumiankiem

Dolce Vita 22 zł
Słodko – gorzki spritzer na bazie wermutu 0% z nutami bergamotki

Każdy z powyższych trunków bezalkoholowych możesz zamówić saute / na lodzie w cenie 17 zł / 40 ml

NA ROZGRZANIE

Grzane piwo 18 zł

Grzane wino 18 zł

Burning Pear 18 zł
Nemiroff Burning Pear / miód / cytryna / przyprawy korzenne / brokat jadalny

Pumpkin Pie 22 zł
Ciemny rum / syrop dyniowy / syrop cynamonowy / cytryna / perfuma ciasteczkowa

Herbata Zimowa 16 zł

Restauracja Zdrojowa

SZAMPANY / CHAMPAGNES

Moët Chandon Brut Imperial 75 cl / 290 zł

*A.O.C Champagne – France
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

Pommery Apanage Brut 75 cl / 359 zł

*A.O.C Champagne – France
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

Pommery Apanage Rose Brut 75 cl / 499 zł

*A.O.C Champagne – France
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

Veuve Clicquot Brut 75 cl / 310 zł

*A.O.C Champagne – France
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Reguta Prosecco 10 cl / 15 zł | 75 cl / 80 zł

*D.O.C Prosecco – Italy
Glera*

Canella Prosecco Valdobbiadene Superiore 75 cl / 100 zł

*D.O.C.G Prosecco – Italy
Glera*

Josep Masachs Traditional Cava Brut 75 cl / 95 zł

*Vegan
D.O Cava – Spain
Macabeo, Xarel-lo, Parellada*

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Libalis White 10 cl / 13 zł | 75 cl / 85 zł

*Vegan
I.G.P Valles de Sadacia - Spain
Muscat Blanc*

Mount Riley 10 cl / 19 zł | 75 cl / 125 zł

*Marlborough – New Zealand
Sauvignon Blanc*

Haut Marin Amande 75 cl / 75 zł

*V.D.P Côtes de Gascogne - France
Colombard, Sauvignon Blanc*

Arnaces Pinot Grigio delle Venezie 75 cl / 95 zł

*Organic
I.G.T Delle Venezie - Italy
Pinot Grigio*

Yalumba Y Series 75 cl / 105 zł

*Vegan
South Australia
Riesling*

Matua 75 cl / 150 zł

*Marlborough – New Zealand
Sauvignon Blanc*

Kendall Jackson Vinter's Reserve 75 cl / 190 zł

*California - USA
Chardonnay | beczka 6 miesięcy*

Spindler Liendenhof Spatlese 75 cl / 100 zł

*Pfalz - Germany
Półslodkie | Semi-sweet
Riesling*

WINO RÓŻOWE / ROSE WINE

Remmy Pannier Rose d'Anjou 75 cl / 90 zł

*A.O.P Rose d'Anjou - France
Półwytrawne | semi-dry
Grolleau, Gamay, Cabernet Franc*

WINA CZERWONE / RED WINES

MODA Montepulciano d'Abruzzo 10 cl / 13 zł | 75 cl / 85 zł

*Vegan
D.O.C Montepulciano d'Abruzzo - Italy
Montepulciano*

Yalumba Shiraz 10 cl / 19 zł | 75 cl / 125 zł

*Organic, Vegan
South Australia
Shiraz*

Camden Park 75 cl / 75 zł

*South Australia
Cabernet Sauvignon*

Terra Primitivo del Salento 75 cl / 90 zł

*I.G.P Salento – Italy
Primitivo*

Aroa Jauna Crianza 75 cl / 100 zł

*Organic, Vegan,
D.O Navarra - Spain
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnacha | beczka 12
miesiący*

Matsu El Picaro 75 cl / 110 zł

*Vegan
D.O Toro - Spain
Tempranillo | beczka 3 miesiące*

Accordini Valpolicella Ripasso Superiore 75 cl / 150 zł

*D.O.C Valpolicella Classico - Italy
Corvina Veronese, Corvinone, Molinara, Rondinella |
beczka 12 miesięcy*

Montes Alpha 75 cl / 150 zł

*D.O Valle de Colchagua - Chile
Carmenere*

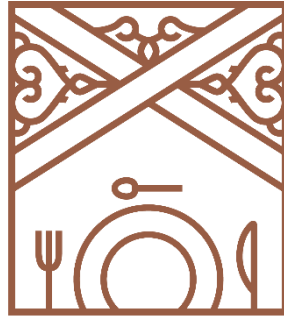
Chateau d'Issan Moulin d'Issan 75 cl / 190 zł

*A.O.C Bordeaux Superieur - France
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon | beczka 14 msc.*

Restauracja Zdrojowa

ul. Zdrojowa 2, 80-515 Gdańsk

Tel.: 601 65 65 65, hotel-domzdrojowy.pl restauracja@hotel-domzdrojowy.pl



ZDROJOWA

JEDZENIE · SPOTKANIA · KOKTAJLE

Welcome to Restauracja Zdrojowa
We happily present

OUR FOUR ELEMENTS MENU

Fire – grilled, baked or smoked meat dishes
Earth – vegan dishes
Water – fish and seafood
Air – poultry from organic farms

You can mix the Elements freely!

We use high quality organic products
All our desserts are home-made
All smoked products come from our own smokehouse

Our menu is printed on 100% recycled natural paper
with no added dyes



*10% service charge is added to the bill for tables of 8 or more
The list of allergens is available from our staff*

AIR

Starter

Goose liver / "trójniak" mead / "nadwiślańska wiśnia" cherry / parsley puree /
red onion confiture / red wine / parsley olive oil

120 g

*Nadwiślańska wiśnia sokowa cherry – a product entered on the List of Traditional Products
for the Światokrzyskie province in the Vegetables and Fruits category on 5 September 2006*

*Trójniak mead – a product entered on the List of Traditional Products for the West Pomeranian province in the Drinks
category on 29 August 2008*

32 zł

Soup

Organic poultry "rosół" soup / dumpling with duck / root vegetables / parsley olive oil

300 ml

*Country duck is reared on small family farms and has access to open air pens. Antibiotics are never used during
breeding. Country duck is fed plant feeds enriched with vitamins and minerals indispensable for the proper
functioning of the body and containing no GMO*

*Corn-fed chickens are given special feed containing at least 50% corn, various grains and no other ingredients.
The products the feed is made from are not genetically modified. When eating a corn-fed chicken, you can be
sure that the meat is healthy and reared without the use of growth hormones or antibiotics. The chickens
offered by Polish producers originate from*

Mazovian farms

24 zł

Salad

Grilled breast of corn-fed chicken / Romaine lettuce / grilled bacon / Parmesan / croutons /
anchovy sauce

380 g

Bacon from our smokehouse using alder and beech chips

*Corn-fed chickens are given special feed containing at least 50% corn, various grains and no other ingredients.
The products the feed is made from are not genetically modified. When eating a corn-fed chicken, you can be
sure that the meat is healthy and reared without the use of growth hormones
or antibiotics. The corn-fed chickens offered by Polish producers originate from*

Mazovian farms

36 zł

Main Course

Duck breast sous-vide / "kopytka" potato gnocchi / milk demi-glace with *suska sechłońska*
prunes / pumpkin mousse / nut crumble

180 g / 300 g

*Country duck is bred on small family farms and has access to open air pens. Antibiotics are never used during
breeding. Country duck is fed plant feeds enriched with vitamins and minerals indispensable for the proper
functioning of the body, and containing no GMO*

*Suska sechłońska prune – a product entered on the List of Traditional Products for the Małopolskie province
in the Vegetables and Fruits category on 28 November 2006*

64 zł

Dessert

Violet meringue / mascarpone and sea buckthorn cream / Cointreau

180 g

Fruits from an organic farm

Organic eggs from an AgroEko-certified farm

28 zł

Air Cocktail

Gin infused with Butterfly Pea Tea / St. Germain / lime / rose syrup / soda water

33 zł

WATER

Starters

“Kaszubskie bretlingi” – Baltic sprats (bristlings) coated in white coarsely ground wheat flour / lemon / tabasco / aioli from organic egg yolks

180 g

Bretlingi kaszubskie – a product entered on the List of Traditional Products for the Pomeranian province in the Fisheries Products category on 11 May 2021

28 zł

“Hylyng” baked with onion – Baltic herring fried in vinegar / celery / honey from a Kashubian apiary / dill / pickles / French mustard / apple

80g/50g

Hylyng baked with onion – a product entered on the List of Traditional Products for the Pomeranian province in the Fisheries Products category on 14 June 2006

Kashubian honey – a product entered on the List of Traditional Products for the Pomeranian province in the Honey category on 12 February 2007

Apple from Grójec – a product entered on the List of Traditional Products for the Mazovian province in the Vegetables and Fruits category on 28 April 2008

29 zł

Soup

Cream of smoked fish soup / horseradish puree / cabbage roll with fish / herring caviar / dill olive oil

300 ml

Black cod caught in compliance with WWF recommendations in the Barents Sea and the Norwegian Sea FAO 27 using purse seines and in Iceland using bottom set gillnets and longlines

Trout straight from the water – the only one in Rumia. The fish farming facility together with the hatchery has been operating since 1957 and is supplied with water from the River Zagórska Struga

Cold-smoked trout smoked inhouse using alder and beech chips

31 zł

Salad

Gravlax salmon / rocket / lamb's lettuce / fresh spinach / pickles / vinaigrette with sea buckthorn

250 g

MOWI – salmon farmed sustainably according to the standards of the Aquaculture Stewardship Council

39 zł

Main Courses

Whole-smoked sea bream / baked potato / cottage cheese / chives / kale / garlic

300 g / 150 g

Vegetables from an organic farm

Sea bream from our smokehouse using alder and beech chips

59 zł

Pike perch fillet braised in butter / charred vegetables / butter sauce /
cider / radish greens pesto

180 g / 150 g

Vegetables from an organic farm

Kocięskie butter – a product entered on the List of Traditional Products for the Pomeranian province in the Oils and Fats category on 29 August 2007

Cider – a product entered on the List of Traditional Products for the Lubelskie province in the Drinks category on 16 November 2008

56 zł

Salmon fillet from the oven / lime beetroots / honey / sunflower / dill croquet /
kale crisps

180 g / 250 g

MOWI – salmon farmed sustainably according to the standards of the Aquaculture Stewardship Council

Kashubian honey – a product entered on the List of Traditional Products for the Pomeranian province in the Honey category on 12 February 2007

58 zł

Risotto

Yellow perch / prawns / Kashubian crayfish / white wine / Parmesan /
salad made from crunchy vegetables / dill

300 g

54 zł

Dessert

Caramelised plum with spices / crumble / vanilla ice cream

200 g

24 zł

Water cocktail

Talisker 10 Y.O. / wakame syrup / oyster sauce / smoke

33 zł

EARTH

Starter

Beetroot carpaccio / vegan cheese / pine nuts / rocket / pumpkin seed oil

120 g

Pumpkin seed oil – a product entered on the List of Traditional Products for the Wielkopolskie province in the Oils and Fats category on 22 January 2008

28 zł

Soup

Tripe-style oyster mushroom soup / non-meat / root vegetables / marjoram olive oil

300 ml

Vegetables from an organic farm

26 zł

Salad

Salad with baked vegetables / beetroot hummus / kale / quinoa / ginger vinaigrette

250 g

34 zł

Main Course

“Gołąbki” cabbage rolls with pearled barley and mushrooms / mushroom sauce / potato purée / dill olive oil

300 g / 150 g

Cabbage rolls with pearled barley and mushrooms – a product entered on the List of Traditional Products for the Pomeranian province in the Ready-to-eat category on 18.02.2011

Vegetables from an organic farm

38 zł

Pasta

Spelt tagliatelle / smoked tofu / vegan cream / shallot / garlic /
vegan Parmesan / parsley leaves

400 g

Tofu smoked inhouse using smoke from alder and beech chips/Home-smoked tofu produced using alder and beech chips

36 zł

Dessert

Pear tart / cranberry / gingerbread sauce

200 g

26 zł

Earth Cocktail

Podole Wielkie Okowita Potato vodka / Machandel / Forcalquier Dry Vermouth /
cucumber brine / dill olive oil

33 zł

FIRE

Starter

Steak tartare from beef tenderloin from Pniewy / marinated chanterelles / onion / cucumber pickled in brine / French mustard / anchovy sauce / parsley olive oil

100 g / 50g

Beef from Pniewy – the Wołowina brand covers products from the best Polish beef from animals fed grain feeds, acquired exclusively from local farms and fully traceable. Winner of the gold medal during the World Steak Challenge 2016

42 zł

Soup

Traditional Polish “żurek” – sour soup based on fermented rye / smoked bones / horseradish purée / quail egg / roast bacon

300 ml

Vegetables and meat from an organic farm

Bacon from our own smokehouse using alder and beech chips

Organic eggs from an AgroEko-certified farm

27 zł

Salad

Salad with caramelised goat's cheese / salad mix / rocket / lamb's lettuce / baby spinach / plum / pear chutney / ginger cake / honey vinaigrette / fig / nuts

250 g

Vegetables from an organic farm

Kashubian honey – a product entered on the List of Traditional Products for the Pomeranian province in the Honey category on 12 February 2007

38 zł

Main Courses

Steak from beef tenderloin from Pniewy / potatoes au gratin with Jerusalem artichoke / shallot / red wine / balsamico / pickled Brussels sprouts / mustard

180g / 250g

Beef from Pniewy – the Wołowina brand covers products from the best Polish beef from animals fed grain feeds, acquired exclusively from local farms and fully traceable. Winner of the gold medal during the World Steak Challenge 2016

Vegetables from organic farms

Mushrooms from the Bory Tucholskie forests

112 zł

Veal shank / potato purée / fried cabbage with bacon / swede and carrot mousse / mustard sauce

350g / 300g

Vegetables and meat from an organic farm

Bacon from our own smokehouse using alder and beech chips

Sauerkraut from a barrel – a product entered on the List of Traditional Products for the West Pomeranian province in the Vegetables and Fruits category on 4 February 2008

72 zł

Dessert

“Mazurek “cake from white chocolate / praline with salted caramel / orange /
“nadwiślańska wiśnia“ cherries / brandy

260 g

*Nadwiślańska wiśnia sokowa cherry – a product entered on the List of
Traditional Products for the Świątokrzyskie province in the Vegetables and Fruits category on 5 September 2006*

28 zł

Fire Cocktail

Vanilla vodka / reduced porter / pumpkin syrup / spices

33 zł

CHILDREN'S MENU

Soups

“Rosół” soup with home-made pasta and carrots

200 ml

16 zł

Cream of tomato soup

(vegan)

250 ml

18 zł

Main Courses

Grilled breast of corn-fed chicken / potato puree / cucumber salad with cream

120 g / 150 g

26 zł

Cod fillet in breadcrumbs / French fries / carrot salad

100 g / 150 g

26 zł

Penne with tomato sauce

(vegan)

300 g

22 zł

Desserts

Apple cake / vanilla ice cream / crumble

130 g

19 zł

Cottage cheese gnocchi / vanilla sauce / strawberry preserve

200 g

23 zł

Restauracja Zdrojowa

COLD DRINKS

Still / sparkling water 330 ml	6 zł
Still / sparkling water 750 ml	12 zł
Juice 250 ml	8 zł
orange / grapefruit / apple / blackcurrant	
Freshly pressed juice 200 ml	13 zł
orange / grapefruit	
Coca Cola/ Coca Cola zero 250 ml	8 zł
Sprite 250 ml	8 zł
Fanta 250 ml	8 zł
Fuzetea 250 ml	8 zł
Kinley Tonic 250 ml	8 zł
Tonic Premium 200 ml	13 zł
On Lemon Ginger Ale 200 ml	10 zł
On Lemon Matchbata 330 ml	12 zł
Kombucha 250 ml	12 zł
Red Bull 200 ml	12 zł
Home-made lemonade 350 ml	16 zł
Home-made lemonade 1 L	39 zł

HOT DRINKS

Coffee

Espresso	7 zł
Espresso doppio	9 zł
Americano	10 zł
Americano with milk	11 zł
Cappuccino	11 zł
Flat white	12 zł
Caffe Latte	12 zł
Hot chocolate	12 zł
Syrup	3 zł
Veggie Matcha Latte	16 zł

Matcha and honey / almond milk

RONNEFELDT teas

Assam Bari Irish Breakfast 12 zł
Strong Assam tea from summer harvest with a delicate taste of caramel

Earl Grey 12 zł
Delicate Darjeeling tea with a subtle and refreshing aroma of bergamot orange

Greenleaf Bio 12 zł
Delicate and flowery green tea originating from the northern highlands of India

Jasmine Gold 12 zł
This delicate Chinese green tea is enriched with freshly picked jasmine flowers – a perfect harmony

Refreshing Mint 12 zł
Refreshing taste of pure mint with delicately invigorating lemon grass

Lemon Fresh 12 zł
A combination of lemon grass with a delicately bitter taste of charred chicory root and lime and lemon juice

Sweet Berries 12 zł
Delicate composition composed of strawberries, raspberries, apples, hibiscus, dog rose, blackberry leaves and oranges

Cream Orange 12 zł
A full, delicate taste of leaves of Rooibos bush, sweet, creamy vanilla and a refreshing tone of orange

BEER

Draft

Pilsner Urquel 0.3l 8 zł / 0.5l 11 zł

Bottled

Grolsch	0.45l / 12 zł
Książęce Porter	0.5l / 12 zł
Lech Premium	0.33l / 9 zł
Hardmade flavoured beer	0.45l / 11 zł
Lech free, plain or flavoured	0.33l / 9 zł
Ale Browar Lady Blanche	0.5l / 15 zł

ALCOHOLS

Alcohols from Gdańsk

Machandel 20 zł / 40 ml
Juniper-flavoured vodka manufactured since 1776, known as Gdańsk's national drink. We recommend that you drink it the so-called Gdańsk way: put a prune skewered on a toothpick into your glass with Machandel. Eat the prune soaked in Machandel first, then drink your Machandel, break the toothpick and put it into the empty glass. This refers to the Hanseatic custom of breaking masts. Who confuses the right sequence, buys the next round.

Danziger Goldwasser 20 zł / 40ml
A strong, herbal and spicy liqueur originally manufactured in Gdańsk from twenty herbs and oriental spices. The most characteristic trait of this alcohol is the tiny flakes of gold which are suspended in the beverage. Legend has it that it was citizens of Gdańsk throwing gold coins into the Neptune fountain who contributed to the creation of Goldwasser. The accumulated gold refined the water and transformed it into vodka; the flakes of gold were created by Neptune from the fountain with his trident.

VODKAS / OKOWITA

Wyborowa	10 zł / 40 ml
Nemiroff De Luxe	11 zł / 40 ml
Finlandia	12 zł / 40 ml
Ketel One	15 zł / 40ml
Belvedere	22 zł / 40 ml
Żubrówka Bison Grass	11 zł / 40 ml
Nemiroff Burning Pear	14 zł / 40 ml

Restauracja Zdrojowa

Podole Wielkie Okowita Potato	20 zł / 40 ml
Podole Wielkie Okowita Barley	20 zł / 40 ml

Podole Wielkie is a distillery with a 150-year tradition. Today, it is one of the few surviving agricultural distilleries. The farm is located in Pomerania, 20 km from the Baltic shore. It is surrounded by fields and forests, away from large industrial centres. Everything the distillates contain comes from that particular area.

Podole Wielkie alcohols do not contain any additives, are not filtered, and the ready distillate is bottled and labelled by hand. All the products are manufactured in limited series.

WHISKY

Irish Whisky

Jameson	17 zł / 40 ml
Tullamore D.E.W.	17 zł / 40 ml
Tullamore D.E.W. XO Rum Cask	19 zł / 40 ml
Glendalough Pot Still	25 zł / 40 ml

Blended Scotch

Johnnie Walker Black Label	18 zł / 40 ml
Chivas 12 Y.O.	18 zł / 40 ml
Hankey Banister Heritage Blend	16 zł / 40 ml
Hankey Banister 12 Y.O.	18 zł / 40 ml

Single Malt

Glenfiddich 12 Y.O.	26 zł / 40 ml
Glenmorangie Original	26 zł / 40 ml
Cardhu 12 Y.O.	26 zł / 40 ml
Talisker 10 Y.O.	29 zł / 40 ml
Glendronach 12 Y.O.	30 zł / 40 ml

Bourbon / American / Canadian Whisky

Jack Daniels	19 zł / 40 ml
Gentleman Jack	23 zł / 40 ml
Woodford Reserve	24 zł / 40 ml
Bulleit Bourbon	19 zł / 40 ml
Bulleit Rye	19 zł / 40 ml
Bearface	23 zł / 40 ml

COGNAC / BRANDY

Hennessy V.S.	29 zł / 40 ml
Hennessy V.S.O.P.	42 zł / 40 ml
Metaxa 7*	18 zł / 40 ml

RUM

Brugal Blanco	18 zł / 40 ml
Brugal Anejo	19 zł / 40 ml
Mount Gay Eclipse	18 zł / 40 ml
Union Queen Pineapple & Spice	18 zł / 40 ml
Bumbu	23 zł / 40 ml
Angostura 1919	23 zł / 40 ml
Dictador 12 Yo	24 zł / 40 ml

TEQUILA / MEZCAL

Rooster Rojo Blanco	18 zł / 40 ml
Rooster Rojo Reposado	19 zł / 40 ml
Montelobos Espadin Joven Oaxaca	30 zł / 40 ml

GIN

Gordon's London Dry	17 zł / 40 ml
Gordon's Pink Premium Gin	17 zł / 40 ml
Bombay Sapphire London Dry	18 zł / 40 ml
Tanqueray No. Ten	22 zł / 40 ml
Roku	21 zł / 40 ml
Whitley Neill Aloe & Cucumber	20 zł / 40 ml
Ginmare	29 zł / 40 ml
Aviation	23 zł / 40 ml

LIQUEUR / APERITIF / DIGESTIVE / VERMOUTH

Pimm's No. 1	15 zł / 40 ml
Suze	15 zł / 40 ml
Campari	15 zł / 40 ml
Aperol	15 zł / 40 ml
Luxardo Maraschino	14 zł / 40 ml
Crème de Cacao / Mente / Violette	12 zł / 40 ml
Frangelico	16 zł / 40 ml
Midori	16 zł / 40 ml
Italicus	23 zł / 40 ml
Grand Marnier	18 zł / 40 ml
Jagermeister	16 zł / 40 ml
Fernet Branca	16 zł / 40 ml
Fernet Branca Menta	16 zł / 40 ml
Amaro Montenegro	16 zł / 40 ml
Martini Bianco	18 zł / 100 ml
Forcalquier Vermouth Dry	16 zł / 40 ml
9Didante Rosso	16 zł / 40 ml

ORIGINAL COCKTAILS

Fire	33 zł
-------------	-------

Vanilla vodka / reduced porter / pumpkin syrup / spices

Earth	33 zł
--------------	-------

Podole Wielkie Okowita Potato vodka / Machandel / Forcalquier Dry Vermouth / cucumber brine / dill olive oil

Water	33 zł
--------------	-------

Talisker 10 Y.O. / wakame syrup / oyster sauce / smoke

Air	33 zł
------------	-------

Gin infused with Butterfly Pea Tea / St. Germain / lime / rose syrup / soda water

Shine Bright Like Hankey	33 zł
---------------------------------	-------

Hankey Bannister 12 Y.O. / Danziger Goldwasser / Gentiane De Lure / Orange Bitters / salt

Hankey Night Dream	33 zł
---------------------------	-------

Hankey Bannister Heritage / coffee liqueur / Cinnamon syrup / Coffee Bitters / orange foam

Restauracja Zdrojowa

Ikebana 30 zł
Żubrówka Bison Grass / St. Germain / hibiscus cordial / grapefruit / creole bitters / vegan egg white

Be Mine Pear 29 zł
Nemiroff Burning Pear / lemon / oleo saccharum / soda water

Forest Walker 30 zł
Johnnie Walker Black Label / cordial from Retsina / soda water / smoke

Charlotte 30 zł
Tullamore D.E.W. Honey / lime / orange bitters / cinnamon syrup / apple foam

Surprise Cocktail 26 zł

CLASSIC COCKTAILS

Tommy's Margarita 26 zł
Tequila / agave / lime

Mai Tai 30 zł
Dark rum / light rum / Cointreau / almonds / lime

Porn Star Martini 30 zł
Vodka / tropical fruits / passion fruit / vanilla / Prosecco

Horse's Neck 27 zł
Brandy / Angostura Bitters / Ginger Ale

Alexander 29 zł
Brandy / Crem de Cacao / cream

French Martini 29 zł
Vodka / raspberry liqueur / pineapple

Espresso Martini 29 zł
Vodka / coffee liqueur / sugar / coffee

Hanky-Panky 29 zł
Gin / red vermouth / Fernet – Branca

Grasshopper 28 zł
Creme de Cacao / Crème de Menthe / cream

Rusty Nail 28zł
Scotch whisky / Drambuie

Sazerac 28 zł
Rye whisky, Absinthe, sugar, Peychaud's bitters

Aviation 28 zł
Gin / Maraschino / Crème de Violette / lemon

If you fancy some other Classic – let us know!

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Where's my Aperol? 22 zł
A light, refreshing, orange-flavoured spritzer

NO % Groni 22 zł
Italian-style bittersweet

Sober Sailor 22 zł
Non-alcoholic gin with rosemary tonic

Feeling Green 22 zł
Sweet and sour cocktail based on 0% gin with hints of refreshing basil

Dolce Far Niente 22 zł
Flowery spritzer on 0% vermouth with Roman chamomile

Dolce Vita 22 zł
Bittersweet spritzer based on 0% vermouth with hints of bergamot orange

Each of the above non-alcoholic beverages can be ordered sautéed / on ice for the price of 17 zł | 40 ml

WARM YOURSELF UP

Mulled beer 18 zł

Mulled wine 18 zł

Burning Pear 18 zł
Nemiroff Burning Pear / honey / lemon / spices / edible glitter

Pumpkin Pie 22 zł
Dark rum / pumpkin syrup / cinnamon syrup / lemon / cookie flavouring

Winter tea 16 zł

Restauracja Zdrojowa

SZAMPANY / CHAMPAGNES

Moët Chandon Brut Imperial 75 cl / 290 zł

*A.O.C Champagne – France
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

Pommery Apanage Brut 75 cl / 359 zł

*A.O.C Champagne – France
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

Pommery Apanage Rose Brut 75 cl / 499 zł

*A.O.C Champagne – France
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

Veuve Clicquot Brut 75 cl / 310 zł

*A.O.C Champagne – France
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Reguta Prosecco 10 cl / 15 zł | 75 cl / 80 zł

*D.O.C Prosecco – Italy
Glera*

Canella Prosecco Valdobbiadene Superiore 75 cl / 100 zł

*D.O.C.G Prosecco – Italy
Glera*

Josep Masachs Traditional Cava Brut 75 cl / 95 zł

*Vegan
D.O Cava – Spain
Macabeo, Xarel-lo, Parellada*

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Libalis White 10 cl / 13 zł | 75 cl / 85 zł

*Vegan
I.G.P Valles de Sadacia - Spain
Muscat Blanc*

Mount Riley 10 cl / 19 zł | 75 cl / 125 zł

*Marlborough – New Zealand
Sauvignon Blanc*

Haut Marin Amande 75 cl / 75 zł

*V.D.P Côtes de Gascogne - France
Colombard, Sauvignon Blanc*

Arnaces Pinot Grigio delle Venezie 75 cl / 95 zł

*Organic
I.G.T Delle Venezie - Italy
Pinot Grigio*

Yalumba Y Series 75 cl / 105 zł

*Vegan
South Australia
Riesling*

Matua 75 cl / 150 zł

*Marlborough – New Zealand
Sauvignon Blanc*

Kendall Jackson Vinter's Reserve 75 cl / 190 zł

*California - USA
Chardonnay | beczka 6 miesięcy*

Spindler Liendenhof Spatlese 75 cl / 100 zł

*Pfalz - Germany
Półslodkie | Semi-sweet
Riesling*

WINO RÓŻOWE / ROSE WINE

Remmy Pannier Rose d'Anjou 75 cl / 90 zł

*A.O.P Rose d'Anjou - France
Półwytrawne | semi-dry
Grolleau, Gamay, Cabernet Franc*

WINA CZERWONE / RED WINES

MODA Montepulciano d'Abruzzo 10 cl / 13 zł | 75 cl / 85 zł

*Vegan
D.O.C Montepulciano d'Abruzzo - Italy
Montepulciano*

Yalumba Shiraz 10 cl / 19 zł | 75 cl / 125 zł

*Organic, Vegan
South Australia
Shiraz*

Camden Park 75 cl / 75 zł

*South Australia
Cabernet Sauvignon*

Terra Primitivo del Salento 75 cl / 90 zł

*I.G.P Salento – Italy
Primitivo*

Aroa Jauna Crianza 75 cl / 100 zł

*Organic, Vegan,
D.O Navarra - Spain
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnacha | beczka 12
miesiący*

Matsu El Picaro 75 cl / 110 zł

*Vegan
D.O Toro - Spain
Tempranillo | beczka 3 miesiące*

Accordini Valpolicella Ripasso Superiore 75 cl / 150 zł

*D.O.C Valpolicella Classico - Italy
Corvina Veronese, Corvinone, Molinara, Rondinella |
beczka 12 miesięcy*

Montes Alpha 75 cl / 150 zł

*D.O Valle de Colchagua - Chile
Carmenere*

Chateau d'Issan Moulin d'Issan 75 cl / 190 zł

*A.O.C Bordeaux Superieur - France
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon | beczka 14 msc.*

Restauracja Zdrojowa

ul. Zdrojowa 2, 80-515 Gdańsk

Tel.: 601 65 65 65, hotel-domzdrojowy.pl restauracja@hotel-domzdrojowy.pl