



**Zapraszamy codziennie
13:00 - 20:00**

**Enjoy every day
from 1:00 p.m. to 8:00 p.m.**

*Restauracja
Kapitańska*



Szanowni Państwo!

**Zapraszamy do rezerwacji stolików w naszej Restauracji.
Wszystkie rezerwacje przyjmujemy w recepcji hotelowej*.**

Dear Guests!

*We invite you to make a table reservation in our restaurant.
All reservations would be accepted at the hotel reception*.*

**Standardem naszej Restauracji Kapitańskiej są dania
przyrządzane na bieżąco.**

Minimalny czas oczekiwania wynosi 20 minut.

W zależności od ilości gości może on ulec zmianie.

Zamówienia przyjmujemy do godziny 20:00,

*The Captain Restaurant's standard is preparing meals au courant.
The minimum waiting time is 20 minutes. Depending on the
number of guests, it may change.
We accept orders until 8:00 p.m.*

**opisana formuła rezerwacji nie dotyczy uroczystości specjalnych
odbywających się w Restauracji Kapitańskiej*

**the reservation formula described above would be not applied for special events
in Kapitańska Restaurant*



Szef kuchni poleca / The chef's specials

- ★ **Krewetki Black Tiger (6 szt.)**
warzywa julienne / imbir / białe wino / grzanka

- ★ **Prawns Black Tiger (6 pcs)**
julienne vegetables / ginger / white wine / toast



49 PLN

- ★ **Tradycyjna kaszubska zupa „Dziadówka”**
Oryginalna Receptura, serwowana od 2004 r.

DANIE KASZUBSKIE

- ★ **Traditional kashubian „Dziadówka” soup**
Original Recipe, served from 2004

KASHUBIAN DISH



33 PLN

- ★ **Golonka**
puree z grochu / kapusta zasmażana

- ★ **Pork knuckle**
pea puree / fried cabbage



63 PLN

- ★ **Śliwki pod kruszonką**
kruszonka / sos waniliowy

- ★ **Plums At Crumble**
crumble / vanilla sauce



29 PLN



PRZYSTAWKA / APPETIZER

- ★ **Marynowany filet ze śledzia**
sos kaszubski / grillowana bagietka / kwaśna śmietana

- ★ **Marinated herring fillet**
kashubian sauce / grilled baguette / sour cream

38 PLN

- ★ **Tatar wołowy**
marynaty / marynowane kurki / biała cebula / krem dijon

- ★ **Beef tatar**
pickles / marinated chanterelles / white onion / dijon cream

48 PLN

- ★ **Carpaccio z buraka**
krem balsamiczny / oliwa / orzechy / rukola

- ★ **Beetroot carpaccio**
balsamic cream / olive oil / nuts / arugula



36 PLN



ZUPA / SOUP

- ★ **Rosół**
makaron / marchew / pietruszka

- ★ **Chicken broth**
pasta / carrot / parsley

30 PLN

- ★ **Zupa rybna**
wywar z łososia / koperek

- ★ **Fish soup**
salmon broth / dill



36 PLN

- ★ **Krem z dyni**
imbir / pestki dyni / chilli / żurawina

- ★ **Pumpkin cream**
ginger / pumpkin seeds / chili / cranberries



35 PLN

- ★ **Kapuśniak**
żeberko / warzywa

- ★ **Cabbage soup**
rib / vegetables

32 PLN



RYBY I OWOCE MORZA / FISHES AND SEAFOOD



- ★ **Mule w sosie z cydru (500 g)**
cebula / czosnek / seler naciowy / masło / cydr jabłkowy / bagietka
- ★ **Mussels in cider sauce**
onion / garlic / celery / butter / apple cider / baguette

55 PLN

- ★ **Filet z dorsza**
panierka kukurydziana / frytki / surówka z kiszzonej kapusty
- ★ **Filet from cod**
corn breeding / fries / sauerkraut salad



58 PLN

- ★ **Pstrąg z pieca**
ratatuj warzywne / masło ziołowe / frytki z batatów
- ★ **Oven-baked trout**
vegetable ratatouille / herb butter / sweet potato fries



59 PLN

- ★ **Sandacz**
pietruszkowe puree / sos krewetkowy / grillowane warzywa
- ★ **Pike-perch**
parsley puree / shrimp sauce / grilled vegetables



63 PLN



SAŁATKA / SALAD

★ **Sałatka Cezar**

sałata rzymska / grillowany kurczak / czosnkowo-maślana grzanka / sos anchois

★ **Caesar salad**

romaine lettuce / grilled chicken / garlic-butter toast / anchovy sauce

44 PLN

★ **Sałatka z serem halloumi**

brzoskwinie / granat

★ **Salad with halloumi cheese**

peaches / pomegranate

39 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

- ★ **Klasyczny kotlet schabowy**
puree ziemniaczane / mizeria

- ★ **Classic pork chop**
mashed potatoes / misery

54 PLN

- ★ **Pieczona kaczka w sosie wiśniowym (połowa)**
kopytka / młoda marchewka

- ★ **Roasted duck in cherry sauce (half)**
potato dumplings / young carrots

66 PLN

- ★ **Burger kapitański z frytkami**
mięso wołowe / ser cheddar / konfitura z boczku i cebuli / pomidor / ogórek / sos czosnkowy

- ★ **Capitan's burger with fries**
beef meat / cheddar / bacon and onion jam / tomato / cucumber / garlic sauce

58 PLN

- ★ **De volaille z masłem**
puree ziemniaczane / surówka coleslaw

- ★ **De volaille with butter**
mashed potatoes / coleslaw

52 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

- ★ **Burger z kotletem buraczanym**
ser cheddar / konfitura z boczku i cebuli / pomidor / ogórek / sos czosnkowy

- ★ **Burger with beetroot cutlet**
cheddar cheese / bacon and onion jam / tomato / cucumber / garlic sauce

49 PLN

- ★ **Stek rib eye**
grillowane warzywa / frytki / świeże zioła / sos chimichurri / pomidor cherry

- ★ **Steak rib eye**
grilled vegetables / fries / fresh herbs / chimichurri sauce / cherry tomato

110 PLN

PASTY / PASTA

- ★ **Spaghetti carbonara**
czosnek / boczek / żółtko / tarty parmezan

- ★ **Spaghetti carbonara**
garlic / bacon / egg yolk / grated parmesan cheese

49 PLN

- ★ **Makaron udon**
bób / tofu / sos pad thai

- ★ **Udon noodles**
broad beans / tofu / pad thai sauce

46 PLN





DESER / DESSERT

- ★ **Sernik miodowo - cynamonowy** podany na zimno
coulie malinowe / owoce sezonowe
Oryginalna Receptura, serwowane od 2004 r.
- ★ **honey and cinnamon cheesecake** served cold
raspberry coulue / seasonal fruit
Original Recipe, served from 2004



28 PLN

- ★ **Deser lodowy**
lody / wiśnie w żelu / bita śmietana
- ★ **Ice cream sundae**
ice creams / cherries in gel / whipped cream

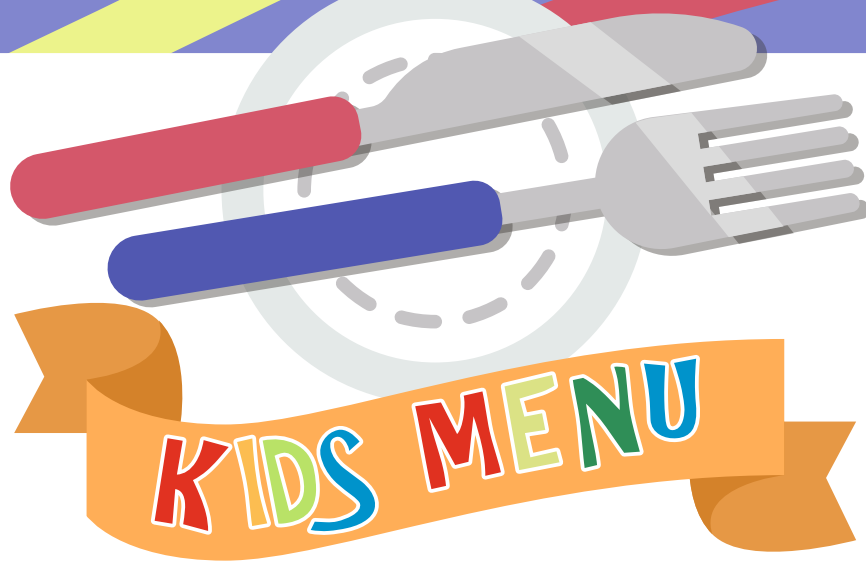
30 PLN

- ★ **Tarta z jabłkami**
lody / sos waniliowy
- ★ **Apple tart**
ice cream / vanilla sauce

32 PLN

- ★ **Naleśniki w sosie pomarańczowym**
świeże owoce / lody waniliowe
- ★ **Crepes suzette**
fresh fruit / vanilla ice cream

32 PLN



ZUPA / SOUP

lekka zupa rosółowa z makaronem - 21 PLN

light broth soup with noodles

zupa pomidorowa z makaronem - 21 PLN

tomato soup with noodles

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

naleśniki z kremem orzechowym - 30 PLN

pancakes with nut cream

naleśniki z dżemem truskawkowym i bitą śmietaną - 28 PLN

pancakes with strawberry jam and whipped cream

chicken nuggets z frytkami lub purée ziemniaczanym - 38 PLN

chicken nuggets with chips or potato purée

makaron pomodoro z pulpecikami - 30 PLN

pasta pomodoro with meatballs

DESER / DESSERT

shake waniliowy - 25 PLN

vanilla shake

deser lodowy małego kapitana - 22 PLN

small captain ice cream dessert

Soki owocowe / Fruit juices / Fruchtsäfte

<i>Sok pomarańczowy / Orange juice / Orangensaft</i>	<i>25 cl</i>	<i>10,00</i>
<i>Sok grejpfrutowy / Grapefruit juice / Grapefruitsaft</i>	<i>25 cl</i>	<i>10,00</i>
<i>Sok jabłkowy / Apple juice / Apfelsaft</i>	<i>25 cl</i>	<i>10,00</i>
<i>Sok porzeczkowy / Currant juice / Johannisbeere Saft</i>	<i>25 cl</i>	<i>10,00</i>
<i>Sok pomidorowy / Tomato juice / Tomatensaft</i>	<i>25 cl</i>	<i>10,00</i>
<i>Sok ze świeżych owoców / Fresh fruit juice / Frisches Obst Saft</i>	<i>25 cl</i>	<i>19,00</i>

Woda / Water / Wasser

<i>Woda mineralna „Kropla Beskidu” gaz./n. gaz. / Mineral water /Mineralwasser</i>	<i>30 cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Woda mineralna gaz./n. gaz. /Mineral water /Mineralwasser</i>	<i>70 cl</i>	<i>15,00</i>

Napoje zimne / Cold drinks / Kalte Getränke

<i>Coca Cola, Coca Cola ZERO, Sprite, Fanta, Kinley Tonic</i>	<i>20 cl</i>	<i>12,00</i>
<i>Fuze Tea (cytryna / brzoskwinia i hibiskus)</i>	<i>50 cl</i>	<i>14,00</i>
<i>Burn</i>	<i>20 cl</i>	<i>13,00</i>
<i>Lemoniada</i>	<i>20 cl</i>	<i>12,00</i>
<i>Lemoniada</i>	<i>100 cl</i>	<i>25,00</i>

Napoje gorące / Hot beverages / Heißgetränke

<i>Espresso</i>	<i>2 cl</i>	<i>12,00</i>
<i>Espresso macchiato</i>	<i>2 cl</i>	<i>12,00</i>
<i>Espresso doppio</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,00</i>
<i>Caffé Crème/ Americana</i>	<i>8 cl</i>	<i>12,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>10 cl</i>	<i>14,00</i>
<i>Caffé latte</i>	<i>12 cl</i>	<i>16,00</i>
<i>Caffé latte z syropem</i>	<i>13 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Herbata mrożona</i>	<i>20 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Herbata Diamond</i>		<i>12,00</i>

Napoje gorące z alkoholem /
Hot drinks with alcohol / Heiße Getränke mit Alkohol

Irish Coffee		26,00
Kawa z whiskey		
Dublin Coffee		24,00
Kawa z Bailey's		
Caribbean Coffee		24,00
Kawa z Malibu		
Wino grzane z owocami		20,00

Wino Domowe / House wine / Hauswein

	15 cl	15,00
Wino białe		
White Wine / Weißwein		
Wino czerwone	15 cl	15,00
Red Wine / Rotwein		

Piwo beczkowe / Draft beer / Fassbier

	30 cl	50 cl
KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER	15,00	18,00
LECH PREMIUM	14,00	17,00

Piwo butelkowe / Beer in bottle / Flaschenbier

PILSNER URQUELL	50 cl	16,00
KSIĄŻĘCE-PSZENICZNE / IPA / CIEMNE ŁAGODNE	50 cl	15,00
TYSKIE GRONIE	50 cl	14,00
CORONA	33 cl	14,00
CAPTAIN JACK-JACK ON THE BEACH / MANGO DAIQUIRI	40 cl	14,00
HARDMADE-EXOTIC KUMKWAT / BLACKBERRY VANILLA	40 cl	14,00

Piwo bezalkoholowe / Alcohol free beer / Alkoholfreies Bier

Lech Free b/alk -LAGER / LIMONKA Z MIĘTĄ	33 cl	10,00
---	--------------	--------------

Bitter

<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>
----------------	-------------	--------------

Vermouth

<i>Martini Bianco</i>	<i>10 cl</i>	<i>16,00</i>
<i>Martini Rosato</i>	<i>10 cl</i>	<i>16,00</i>
<i>Martini Fiero</i>	<i>10 cl</i>	<i>16,00</i>
<i>Martini Extra Dry</i>	<i>10 cl</i>	<i>16,00</i>

Likiery / Liqueurs / Liköre

<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl</i>	<i>16,00</i>
<i>Malibu</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Kahlua</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Bailey's</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Cointreau</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,00</i>

Gin

<i>Seagram's</i>	<i>4 cl</i>	<i>16,00</i>
<i>Lubuski</i>	<i>4 cl</i>	<i>16,00</i>
<i>Gordon's</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Bickens</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,00</i>

Tequilla

<i>Sierra Silver</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Sierra Gold</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>

Rum

<i>Canario Cachaca</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,00</i>
<i>Bacardi Carta Negra</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,00</i>
<i>Barcelo Blanco</i>	<i>4 cl</i>	<i>22,00</i>
<i>Barcelo Dorado</i>	<i>4 cl</i>	<i>22,00</i>

Cognac

<i>Remy martin VSOP</i>	<i>4 cl</i>	<i>32,00</i>
<i>Marlell VS</i>	<i>4 cl</i>	<i>34,00</i>
<i>Martell VSOP</i>	<i>4 cl</i>	<i>58,00</i>

Whisky

Ballantine's	4 cl	22,00
Bearface	4 cl	38,00
Chivas Regal 12	4 cl	22,00
Copper Dog	4 cl	22,00
Glendfiddich	4 cl	27,00
Glenlivet 12	4 cl	32,00
Grant's	4 cl	18,00
J. Walker Black	4 cl	25,00
J. Walker Gold	4 cl	27,00
J. Walker Green	4 cl	32,00
J. Walker Red	4 cl	18,00
Jack Daniels	4 cl	24,00
Jack Daniels Gentelman	4 cl	26,00
Jack Daniels Single Barrel	4 cl	42,00
Jameson	4 cl	22,00
Jim Beam	4 cl	18,00
Maker's Mark	4 cl	27,00
Monkey Shoulder	4 cl	22,00
The Singleton	4 cl	22,00
Tullamore	4 cl	18,00
Woodford	4 cl	40,00

Brandy

Stock 84	4 cl	20,00
Metaxa 5*	4 cl	22,00
Metaxa 7*	4 cl	26,00

Wódka - Vodka

Absolut	4 cl	14,00
Amundsen	4 cl	14,00
Finlandia	4 cl	15,00
Finlandia (Wildberry & Rose, Cucumber & Mint, Grapefruit, Lime, Redberry, Cranberry)		
Stock	4 cl	12,00
Soplica Smakowa (cytrynowa, malinowa, orzech laskowy)	4 cl	12,00
Żołądkowa Gorzka	4 cl	12,00
Żubrówka Czarna	4 cl	12,00

Drinki i koktajle / Drinks and cocktails / Drinks und Cocktails

Wściekły pies	4 cl	18,00
<i>40 ml Wódki, tabasco, sok malinowy</i>		
Pornstar Martini	14 cl	41,00
<i>40 ml wódki, 30 ml soku z limonki, 30 ml syropu waniliowego, 40 ml pulpy z marakui</i>		
Negroni	12 cl	38,00
<i>40 ml seagrams, 40 ml campari, 40 ml martini rosso, angostura</i>		
Rajska Zatoka	29 cl	38,00
<i>150 ml soku pomarańczowego, 20 ml grenadina, 80 ml wódki, 40ml blue curacao</i>		

**Na Państwa życzenie skomponujemy
koktajl bezalkoholowym o ulubionym smaku**

Tequilla Sunrise 40 ml tequilla silver, 10ml grenadina, sok pomarańczowy	12 cl	31,00
Mojito 40 ml Bacardi Superior, limonka, mięta, woda gazowana	20 cl	31,00
Margarita 40 ml Tequilla Silver, 20 ml Cointreau, sok z limonki	7 cl	31,00
Sex on the beach 40 ml Wódki, 20 ml likieru brzoskwiniowego, sok pomarańczowy, sok żurawinowy	16 cl	31,00
Pina colada 40 ml biały rum, 20 ml Malibu, 50 ml sok ananasowy	11 cl	33,00
Whisky sour 40ml whisky, 30ml soku z cytryny, 20 ml syropu cukrowego, białko jaj, angostura	12 cl	38,00
Long Island ice tea 40 ml Wódki, sok z cytryny, 20 ml Gin, 20 ml Rum, 20 ml Triple Sec, Pepsi	14 cl	41,00
Hugo 30 ml syropu z kwiatu czarnego bzu, 200 ml prosecco, mięta, limonka.	23 cl	38,00
Aperol Spritz 40 ml aperol, 100 ml prosecco, woda gazowana	20 cl	30,00
Malinowa Pina Colada 80 ml białego rumu, 40 ml likier kokosowy, 40 ml sok malinowy, 60 ml mleka skondensowanego, 40 ml mleka, 80 ml sok ananasowy	34 cl	41,00
Daiquiri 40 ml białego rumu, 20 ml soku z limonki, 20 ml syropu cukrowego	8 cl	33,00
Truskawkowe Daiquiri 40 ml musu z truskawek, 40 ml białego rumu, 20 ml soku z limonki, 20 ml syropu cukrowego	10 cl	38,00