

Przystawki i Sałatki Appetizers and Salads

Sałatka w stylu Cesar Sałaty, sezonowe warzywa, kurczak, dressing z sardeli Cesar salad Lettuce leaves, seasonal vegetables, chicken, anchovy dressing	250 g / 26 pln
Smażone rydze w maślanym sosie, chilli, pietruszka, gnocchi Fried red pine mushrooms in a butter sauce, chilli, parsley, gnocchi	260 g / 25 pln
Sałatka z grillowanymi krewetkami i kawałkami ryby, pomidorki koktajlowe, rukola, i oliwki, podana z sosem calypso Salad with grilled shrimps and pieces of fish, cherry tomatoes, arugula and olives, served with calypso sauce	280 g / 28 pln
Ravioli z kaczką, sos truflowy Ravioli with duck, truffle sauce	230 g / 28 pln

Zupy Soups

Tradycyjny żurek na zakwasie wędzonka, suszone grzyby i tarty chrzan, podany z jajkiem Traditional fermented rye soup smoked bacon, dried mushrooms and horseradish, served with egg	300 ml / 16 pln
Kremowa zupa z pomidorów i soczewicy, naturalny jogurt Creamy tomato and lentil soup, natural yoghurt	300 ml / 15 pln
Zupa dnia – zapytaj obsługę Soup of the day – ask our waiter	250 ml / 12 pln

Lista występujących alergenów w daniach jest dostępna u obsługi.
Ask our waiters for a list of allergens in the dishes.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Zostanie do nich doliczony 8% napiwek kelnerski za serwis.
All prices include tax. 8% service tip will be added to your bill.



Dania Głównie

Main Courses

Domowe pierogi z dziczyzny 240 g / 26 pln
z okrasą ze smażonej cebuli z boczkiem

Homemade wild boar dumplings with fried onion and bacon

Smażony sandacz, krewetki, 200 g / 37 pln
lekki sos serowy „Quattro fromaggi”

Fried pike perch, shrimps, light cheese sauce “Quattro fromage”

Udziec dzika duszony w czerwonym winie, 320 g / 29 pln
doprawiony musztardą dijon, przyrządzony w stylu Stroganoff

Leg of wild boar stewed in red wine, seasoned with dijon mustard,
prepared in stroganoff style

Sezonowany stek z amerykańskiej wołowiny Angus Black, 220 g / 54 pln
sos demi glace truflowy

Seasoned American beef steak Angus Black, truffle demi-glace sauce

Dodatki Side Dishes

Puree ziemniaczane, frytki stekowe, 150 g / 7 pln
kasza bulgur, koszyczek pieczywa

Potato puree, steak fries, bulgur, basket of bread

Salaty ogrodowe z dressingiem, 150 g / 7 pln
warzywa w maślanej emulsji, marchewka

Lettuce with dressing, vegetables in a butter emulsion, carrots

Lista występujących alergenów w daniach jest dostępna u obsługi.
Ask our waiters for a list of allergens in the dishes.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Zostanie do nich doliczony 8% napiwek kelnerski za serwis.
All prices include tax. 8% service tip will be added to your bill.



Dla Dzieci For Kids

Smażony kotlecik z kurczaka w złocistej panierce,
podany z frytkami, ketchupem i maślaną marchewką
Fried chicken breast in golden bread crumbs,
served with French fries, ketchup and butter carrot

320 g / 19 pln

Desery Desserts

Ciasto orzechowe, wiśnie we własnym syropie,
sos czekoladowy, owoce

210 g / 15 pln

Walnuts cake, cherries in their own syrup, chocolate sauce, fruits

Lody, świeże owoce, bita śmietana, sos owocowy
Ice-cream, fresh fruit, whipped cream, fruit sauce

220 g / 14 pln

Deser dnia – zapytaj obsługę
Dessert of the day – ask our waiter

180 g / 12 pln

Lista występujących alergenów w daniach jest dostępna u obsługi.
Ask our waiters for a list of allergens in the dishes.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Zostanie do nich doliczony 8% napiwek kelnerski za serwis.
All prices include tax. 8% service tip will be added to your bill.

Napoje i Alkohole

Beverages and Alcohol

Kawa / Coffee

Espresso	8 pln
Double espresso	10 pln
Kawa czarna / Coffee	10 pln
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	11 pln
Cappuccino	11 pln
Latte macchiato	12 pln

Herbata / Tea

Herbata czarna / Black tea	9 pln
Herbata owocowa / Fruit tea	10 pln
Herbata zielona / Green tea	11 pln
Herbata zimowa / Winter tea	12 pln
Czarna herbata z pomarańczą, cytryną, miodem, imbirem i goździkami. Black tea with orange, lemon, honey, ginger and cloves.	

Napoje bezalkoholowe / Non-alcoholic beverages

Coca cola	250 ml	6 pln	Kropla Beskidu gazowana		
Coca cola zero	250 ml	6 pln	Bottled sparkling water	330 ml	6 pln
Sprite	250 ml	6 pln	Cappy sok jabłkowy		
Fanta	250 ml	6 pln	Cappy apple juice	250 ml	6 pln
McKinley	250 ml	6 pln	Cappy sok pomarańczowy		
Fuzetea	250 ml	6 pln	Cappy orange juice	250 ml	6 pln
Kropla Beskidu niegazowana			Cappy sok multiwitamina		
Bottled still water	330 ml	6 pln	Cappy multivitamin juice	250 ml	6 pln
			Burn	250 ml	10 pln

Koktajle i soki wyciskane / Smoothies & freshly-squeezed juices

Sok z pomarańczy			Sok z grejpfruta		
Fresh orange juice	250 ml	12 pln	Fresh grapefruit juice	250 ml	12 pln

Piwo butelkowe / Bottled beer

Koźlak	500 ml	10 pln	Johannes	500 ml	10 pln
Pszenicznik	500 ml	10 pln	Lech Free	330 ml	8 pln
Złote Lwy	500 ml	10 pln	Cydr/Cider „Dziki Sad”	400 ml	9 pln
Żywe	500 ml	10 pln			

Piwo z nalewaka / Draft beer

Złote Lwy	300 ml	8 pln	Carlsberg	300ml	8 pln
Złote Lwy	500 ml	10 pln	Carlsberg	500 ml	10 pln

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Zostanie do nich doliczony 8% napiwek kelnerski za serwis.
All prices include tax. 8% service tip will be added to your bill.



Napoje i Alkohole

Beverages and Alcohol

Wódka / Vodka

Absolut	40 ml	10 pln	Żołądkowa gorzka	40 ml	8 pln
Finlandia	40 ml	10 pln	Bols	40 ml	8 pln
Wyborowa	40 ml	8 pln	Żubrówka	40 ml	8 pln

Whiskey

Ballantine's	40 ml	12 pln	Johnnie Walker black label	40 ml	22 pln
Jameson	40 ml	12 pln	Dimple	40 ml	26 pln
Jack daniel's	40 ml	15 pln	Glenmorangie	40 ml	28 pln
Johnnie Walker red label	40 ml	12 pln			

Gin, rum, likiery, tequila

Gin seagram's	40 ml	8 pln	Sheridan's	40 ml	15 pln
Bacardi superior	40 ml	13 pln	Jagermeister	40 ml	12 pln
Bacardi black	40 ml	16 pln	Sambuca	40 ml	11 pln
Martini bianco	80 ml	10 pln	Havana club	40 ml	12 pln
Bailey's	40 ml	14 pln	Havana black	40 ml	16 pln
Kahlua	40 ml	14 pln	Olmecca gold	40 ml	18 pln
Cointrau	40 ml	16 pln	Olmecca blanco	40 ml	16 pln
Passoa	40 ml	12 pln	Sierra Gold	40 ml	13 pln
Campari	40 ml	12 pln	Sierra Silver	40 ml	13 pln
Metaxa 7*	40 ml	21 pln			
Metaxa 5*	40 ml	12 pln			

Specjalność Koziego Grodu: Nalewki

Specialty of Kozi Gród: Homemade liqueur

Kieliszek	40 ml	10 pln
Butelka	200 ml	39 pln
Butelka	500 ml	79 pln

Dostępne różne smaki w zależności od sezonu, o aktualny asortyment zapytaj obsługi.
Flavours vary each season, ask our waiters for today's selection.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Zostanie do nich doliczony 8% napiwek kelnerski za serwis.
All prices include tax. 8% service tip will be added to your bill.





Niedzielnny Brunch

Bufet różnaitości na Kaszubach



Sezon grillowy rozpoczęty!

Od 28 kwietnia 2019

W każdą niedzielę

13:00 – 17:00

**W pogodne dni grillowanie
na tarasie restauracyjnym w ogrodzie.**

Podczas bufetu 'all you can eat' znajdziesz lokalne smaki:

- Dania kuchni kaszubskiej -
- Dania z dziczyzny -
- Dania mięsne / rybne / wegetariańskie -
- Dania dla dzieci -
- Pyszne ciasta -

89 zł* od osoby

Dzieci 4-10 lat **45 zł**

Dzieci do 3 lat **Gratis**

W cenie **źródłana woda** z koziogrodzkiej studni.

Aby skorzystać z bufetu prosimy o **rezerwację stolika** w recepcji pod numerem **+48 601 610 453** lub mailowo repcja@kozigrod.pl.

*Ceny Niedzielnego Brunchu obowiązują od 28.04.2019. Ceny za **jednorazowe wejście** i skorzystanie z bufetu (do 2,5 godzin). Cena nie obejmuje świąt i weekendów specjalnych. W niedziele restauracja dysponuje wyłącznie **stolikami 4-osobowymi**. Przygotowanie większego stolika jest płatne dodatkowo – szczegóły przy rezerwacji