



MENU

SAŁATKI I PRYZYSTAWKI SALADS & APPETIZERS

Burrata

Puree z pietruszki, oliwa pomidorowa, biała czekolada, śliwki, bazyli

140 g

48 PLN

Burrata

Parsley root puree, tomato olive oil, white chocolate, plums, basil

Alergeny: gluten, mleko, orzechy / Allergens: gluten, milk, nuts



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Chardonnay

Liście cykorii, ser gorgonzola

Owoce sezonowe, soczysta pierś z kurczaka, musztarda francuska, granola, orzechy włoskie

250 g

46 PLN

Chicory leaves, gorgonzola cheese

Seasonal fruit, juicy chicken breast, french mustard, granola, walnuts

Alergeny: gluten, soja, mleko, orzechy / Allergens: gluten, soy, milk, nuts



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Sauvignon Blanc

Parfait z kurzych wątróbek

Chutney z rabarbaru i pomidorów, wiśnie w żelu, opiekany brioche

150 g

36 PLN

Chicken livers parfait

Rhubarb and tomato chutney, cherries in gel, roasted brioche

Alergeny: gluten, jaja, mleko, gorczyca / Allergens: gluten, eggs, milk, mustard



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Merlot

SAŁATKI I PRYZYSTAWKI SALADS & APPETIZERS

Smażone kopytka z pastrami z kaczki

Chipsy z pietruszki, kremowy sos z palonego ziemniaka

Fried potato dumplings with duck pastrami

Parsley crisps, creamy browned potato sauce

150 g

39 PLN

Alergeny: gluten, mleko, jaja, gorczyca, seler / Allergens: gluten, eggs, milk, mustard, celery

Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Pinot Noir

Tatar wołowy

Polędwica wołowa, marynowane grzyby, majonez truflowy, oliwa szczypiorkowa, prażony słonecznik

Beef tartare

Beef tenderloin, marinated mushrooms, truffle mayonnaise, chive olive oil, roasted sunflower seeds

100 g / 120 g

51 PLN

Alergeny: gluten, orzechy, mleko, jaja, soja, gorczyca, seler / Allergens: gluten, nuts, eggs, milk, soy, mustard, celery

Nasza propozycja wódki / Our vodka recommendations:

„Czarna Olcha”

ZUPY / SOUPS

Bulion z pulardy

Kurczak zagrodowy, domowy makaron, marchewka,
młody lubczyk

250 g 26 PLN

Pullet broth

Farm chicken, homemade pasta, carrot, young lovage

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler / Allergens: gluten, eggs, milk, celery

Grzybowa na gęsinie

Podgrzybek, gęsie żołądki, śmietana, pieczarka brunatna,
szare kluski

300 g 33 PLN

Mushroom soup on goose broth

Bolete, goose stomachs, cream, brown champignon, gray potato dumplings

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler / Allergens: gluten, eggs, milk, celery

Rybne Bourride

Krewetki, mule, ryby, sos aioli, chrupiące ciasto

300 g 44 PLN

Fish Bourride

Shrimps, mussels, fish, aioli sauce, crispy dough

Alergeny: gluten, jaja, ryby, seler, owoce morza / Allergens: gluten, eggs, fish, celery, seafood

MAKARONY / PASTA

Tagliatelle orkiszowe

Karczochy, kapary, groszek cukrowy, beurre monte, grillowana sałata rzymska, emilgrana

300 g 39 PLN

Spelled tagliatelle

Artichokes, capers, sugar snap peas, beurre monte, grilled romaine lettuce, emilgrana

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy / Allergens: gluten, eggs, milk, nuts



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Chardonnay

Rigatoni z krewetkami

Kremowy sos pomidorowy, makaron rigatoni, palona szalotka, płatki sera emilgrana

350 g 53 PLN

Shrimp rigatoni

Creamy tomato sauce, rigatoni pasta, roasted shallots, emilgrana cheese flakes

Alergeny: gluten, jaja, seler, mleko, owoce morza / Allergens: gluten, eggs, lactose, soy



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Sauvignon Blanc

Pappardelle z jeleniem

Sos bolognese z jelenia, marchew, seler, pomidory, jałowiec, piana serowa, estragon

350 g 51 PLN

Pappardelle with deer

Deer bolognese sauce, carrots, celery, tomatoes, juniper, cheese foam, tarragon

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler, gorczyca / Allergens: gluten, eggs, milk, celery, mustard



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Merlot

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Sznycel z bakłażana

Domowe frytki, sos tatarski, fasolka edamame, zielony groszek, ser dojrzewający, szczypiorek

Eggplant schnitzel

Homemade fries, tartar sauce, edamame beans, green peas, ripened cheese, chives

200 g / 450 g 43 PLN

Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko / Allergens: gluten, eggs, soy, milk



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Merlot

Lin w śmietanie

Kremowe puree, beurre monte, piklowana szalotka, brokuł, chili, świeże zioła, oliwa szczypiorkowa

Tench in cream

Creamy puree, beurre monte, pickled shallot, broccoli, chili, fresh herbs, chive olive oil

160 g / 400 g 63 PLN

Alergeny: gluten, ryby, mleko, seler / Allergens: gluten, fish, milk, celery



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Chardonnay

Sandacz i rosti

Smażony filet z sandacza, ziemniaczane rosti, czerwony kawior, groszek, marchewka, seler, emulsja maślana, oliwa szczypiorkowa

Zander and rosti

Fried zander fillet, potato rosti, red caviar, peas, carrot, celery, butter emulsion, chive olive oil

160 g / 400 g 78 PLN

Alergeny: gluten, ryby, mleko, seler, jaja / Allergens: gluten, fish, milk, celery, eggs



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Riesling

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pierś z kurczaka zagrodowego

Kremowa polenta, seler naciowy, palony brokuł, sos chasseur

Farm chicken breast

250 g / 450 g 55 PLN

Creamy polenta, celery, roasted broccoli, chasseur sauce

Alergeny: gluten, mleko, gorczyca / Allergens: gluten, milk, mustard

Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Riesling

Stek Rzeźnika w 'stylu Hasche'

Różne części wołowiny, kapusta stożkowa, puree ziemniaczane, czosnek niedźwiedzi, prażona cebulka, musztarda francuska

Butcher's steak 'Hasche style'

180 g / 500 g 59 PLN

Various parts of beef, cabbage, mashed potatoes, wild garlic, roasted onion, french mustard

Alergeny: gluten, soja, gorczyca, seler / Allergens: gluten, soy, mustard, celery

Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Cabernet Sauvignon

Łopatką wołowa

Pieczona 48h łopatką wołowa, wiśnie, rabarbar, szparagi, puree ziemniaczane, młoda kapusta

Beef shoulder

160 g / 450 g 76 PLN

Beef shoulder baked for 48 hours, cherries, rhubarb, asparagus, mashed potatoes, cabbage

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler / Allergens: gluten, eggs, milk, celery

Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Cabernet Sauvignon

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pieczone pół kaczki dla dwóch osób

Ziemniaki smażone, buraki, jabłka, majeranek, orzechy laskowe, zielone sałaty z winegretem

600 g / 850 g 105 PLN

A half of roasted duck for two

Fried potatoes, beets, apples, marjoram, hazelnuts, green salads with vinaigrette

Alergeny: gluten, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca / Allergens: gluten, soy, milk, nuts, celery, mustard



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Merlot

Stek z polędwicy sezonowanej

Polędwica sezonowana, obulato, puree z groszku, sos holenderski na maśle beurre noisette, domowe frytki z parmezanem, sałata rzymska

180 g / 400 g 139 PLN

Seasoned tenderloin steak

Seasoned tenderloin, obulato, pea puree, hollandaise sauce with beurre noisette butter, home-made fries with parmesan cheese, romaine lettuce

Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko / Allergens: gluten, eggs, soy, milk



Nasza propozycja wina / Our wine recommendations:

Immo Cabernet Sauvignon

DESERY / DESSERTS

Puszysty sernik

Sos toffi, mascarpone, czekolada, owoce

Fluffy cheesecake

Toffee sauce, mascarpone, chocolate, fruit

200 g 34 PLN

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy / Allergens: gluten, eggs, milk, nuts

Gorące ciastko czekoladowe

Czekolada, śliwki, lody czekoladowe

Hot chocolate cake

Chocolate, plums, chocolate ice cream

180 g 36 PLN

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzech / Allergens: gluten, eggs, milk, nuts

Mille feuille

Chrupiące ciasto francuskie, truskawki, śmietana, lody waniliowe

Mille feuille

Crispy puff pastry, strawberries, cream, vanilla ice cream

160 g 32 PLN

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzech / Allergens: gluten, eggs, milk, nuts

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

KAWA / COFFEE

Espresso	4 cl	12 PLN
Espresso Doppio	8 cl	14 PLN
Americano	16 cl	14 PLN
Cappucino	22 cl	15 PLN
Caffe Latte	30 cl	16 PLN
Flat White	22 cl	16 PLN
Kawa mrożona / Iced coffee	30 cl	20 PLN
Espresso tonic	30 cl	22 PLN

HERBATA / TEA

Darjeeling Summer Gold	40 cl	16 PLN
Earl Grey	40 cl	16 PLN
Green Dragon Lung Ching	40 cl	16 PLN
Jasmine Gold	40 cl	16 PLN
Rooibos Cream Orange	40 cl	16 PLN
Refreshing mint	40 cl	16 PLN
Sweet Berries	40 cl	16 PLN
Fruit Camomile	40 cl	16 PLN
Herbata zimowa / Winter tea	30 cl	18 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Kinley	25 cl	12 PLN
Woda mineralna niegazowana / gazowana Mineral water still / sparkling	33 cl	10 PLN
Karafka wody niegazowanej / gazowanej Carafe of mineral water still / sparkling	100 cl	12 PLN
Sok Cappy (jabłko, pomarańcz, grejpfrut) Cappy juice (apple, orange, grapefruit)	25 cl	12 PLN
Sok wyciskany z pomarańczy / grejpfruta Freshly pressed juice orange / grapefruit	30 cl	20 PLN



GDANSKA14

WWW.GDANSKA14.PL
