

Tawerna
KASZUBSKA

M E N U





Witamy serdecznie w Tawernie Kaszubskiej

– miejscu, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a smaki kaszubskiej kuchni przenoszą naszych gości w magiczny świat regionalnych specjałów. Nasza restauracja, położona w malowniczym sercu Kaszub, oferuje autentyczne dania przygotowane z lokalnych, świeżych składników, dzięki czemu każdy posiłek staje się niezapomnianą kulinarną podróżą.

PRYZYSTAWKI

BURAK PIECZONY W SOLI 22

prażone pistacje, ser z maślanki 300 g



KASZANKA NA GRZANCE 25

karmelizowana cebula, pieczone jabłko 220 g



MOZAIKA Z PSTRĄGĄ 37

czerwona kapusta, sos z selera, żel cytrusowy 230 g



ZUPY

ROSÓŁ Z DOMOWYMI KLUSKAMI 25

300 ml



KASZUBSKA KARTOFLANKA 28

300 ml



ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ Z SEREM 24

300 ml



MĄCZNE

KASZUBSKIE GOLCE PODANE NA SOSIE Z PIECZONEJ PAPRYKI 37

palone masło, ser bursztyn 300 g



KNEDLE Z DZICZYZNĄ OKRASZONE BOCZKIEM I CEBULĄ 42

400 g



DANIA MIĘSNE

ROLADA Z KURCZAKA NA MUSIE Z PIETRUSZKI 48

zapiekanka ziemniaczana, smażone warzywa na maśle, sos tymiankowy 470 g



NOGA KACZKI CONFIT 70

pieczone ziemniaki, karmelizowana marchewka, pasternak, sos ze śliwką 470 g



SCHABOWY Z KOŚCIĄ 50

puree ziemniaczane, smażona kapusta z boczkiem 580 g



BOCZNIAKI NA KASZY JĘCZMIENNEJ 44

warzywa, mix sałat 360 g



GULASZ Z DZIKA PODANY Z PODPŁOMYKIEM 72

kwaśna śmietana, pikle 560 g



SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR 45

do wyboru z wędzonym leszczem lub kurczakiem 380 g



DANIA RYBNE

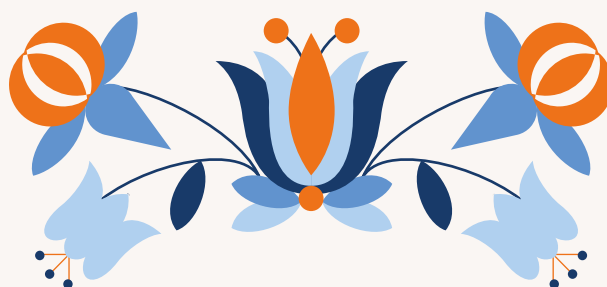
SANDACZ Z KROKIETEM ZIEMNIACZANYM 65

pieczony kalafior, szpinak, sos cytrynowy 410 g



OKOŃ JEZIORNY Z POSYPKĄ Z CHORIZO 53

zielona oliwa, pieczone ziemniaki, mix sałat 350 g



MENU DLA DZIECI

KOTLECICKI DROBIOWE 34

frytki, surówka z marchewki 270 g



TRADYCYJNE PIEROGI LENIWE 27

bułka tarta, konfitura z malin 250 g



DESERY

MUS CZEKOLADOWY Z ŻELKĄ WIŚNIOWĄ 31

130 g



SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 28

250 g



ŚWIEŻO WYPIEKANE CIASTKO PISTACJOWE 30

140 g



ZIMNE NAPOJE

PEPSI 200 ml 9

PEPSI MAX 200 ml 9

MIRINDA 200 ml 9

7UP 200 ml 9

SOK POMARAŃCZOWY 200 ml 9

SOK JABŁKOWY 200 ml 9

SOK Z CZARNEJ PORZECZKI 200 ml 9

WODA GAZOWANA 300 ml / 1 l 9/15

WODA NIEGAZOWANA 300 ml / 1 l 9/15

DODATKI

FRYTKI 210 g 16

FRYTKI Z BATATÓW 210 g 18

MIX SAŁAT 140 g 14

KETCHUP 20 g 3

CIEPŁE NAPOJE

CAPPUCCINO 150 ml 14

KAWA CZARNA 140 ml 12

ESPRESSO 20 ml 10

FLAT WHITE 250 ml 16

LATTE 200 ml 17

HERBATA ZIMOWA 200 ml 20

HERBATA VEERTEA 250 ml 11

DO WYBORU:

White tea & rose - biała herbata z różą

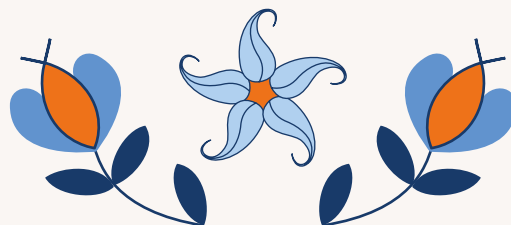
Black tea - czarna herbata

Passionate green tea - zielona herbata

Harmonious Mint - miętowa herbata

Cranberry & Raspberry - malina z żurawiną

SPIENIONE MLEKO 40 ml 2



ALERGENY



RYBA



JAJKO



SELER



SEZAM



NABIAŁ



SKORUPIAKI



ZIARNA ZBÓŻ



SOJA



ORZECHY



GORCZYCA



SIARCZANY



GRZYBY