



---

## Szefa Kuchni Poleca / The Chef recommends

Angielski Chowder z białych ryb / Krakery / boczek 34,00 zł

English Chowder with white fish / Crackers / bacon

Kurczak z kostką w szynce dojrzewającej / Risotto / boczniak / Shimeji / szczypior 36,00 zł

Chicken with bone in a ripening ham / Risotto / oyster mushroom / Shimeji / chives

Klasyczna Golonka / Piwo regionalne / kapusta / grzyby / piure z grochu / chrzan 42,00 zł

Classic knuckle / local beer / cabbage / mushrooms / peas puree / horseradish

Tagliatelle pomidorowe z kurczakiem / Parmezan / kurczak / pomidory cherry / rucola 35,00 zł

Tomato tagliatelle with chicken / Parmesan / chicken / cherry tomatoes / rucola

Soki ze świeżych owoców: pomarańczowy, grapefruitowy 200 ml 16,00 zł

Fresh fruit juices (orange, grapefruit) 200 ml

Karta Menu z uwzględnieniem Alergenów znajduje się u Obsługi kelnerskiej i podajemy ją na życzenie gości.

The menu card with regard to allergens is at the service waiter and serve it upon request.

---

Restauracja Nad Potokiem

adres: ul. Morska 4, 80-341 Gdańsk

e-mail: [biuro@restauracjanadpotokiem.pl](mailto:biuro@restauracjanadpotokiem.pl) [www.restauracjanadpotokiem.pl](http://www.restauracjanadpotokiem.pl)

tel. +48 58 340 89 29, kom.+48 512 494 390



---

## Przystawki / Appetizer

Boczek długo pieczony / Chutney pigwa / suszona figa / trybula 29,00 zł  
Long baked bacon / Chutney quince / dried fig / chervil /

Zapiekane plastry polędwicy / Pesto / Grissini / oliwa / chips czosnkowy 36,00 zł  
Baked slices of sirloin / Pesto / grissini / oil / garlic chips

Skwierczące krewetki / masło / białe wino / czosnek / pietruszka / grzanki 39,00 zł  
Sizzling shrimp / butter / white wine / Garlic / parsley / croutons

### Śledź tuszka

bliny ziemniaczane / vinegrette / maślanka / fryza / jabłko kompresowane 24,00 zł  
Herrings / potato pancakes / vinaigrette / buttermilk / lettuce frieze / compressed apple



---

## Zupy / Soups

Consome z gęsi / pierożki / włoszczyzna / smardze / lubczyk / szafran 19,00 zł  
Consome with goose / dumplings / vegetables / morels / lovage / saffron

Rybna / pomidory / warzywa / imbir / chili / koper 23,00 zł  
Fish / tomatoes / vegetables / ginger / chili / dill

Krem z dyni / kasztany / półgęsek / szałwia 18,00 zł  
Pumpkin cream / chestnuts / smoked goose breast / sage



---

## Sałaty / Salads

Kozi ser 27,00 zł

radicchio / cykoria / szpinak / papaja / grapefruit / pistacja / miód / balsamico  
Goat cheese / radicchio / chicory / spinach / papaya / grapefruit / pistachio / honey  
balsamico

Rucola 28,00 zł

kalmar / chorizo / confit cherry / biała fasola / grissini / vinegrette / anchois / Worcester  
Rucola / calmar / chorizo / confit cherry / white beans / grissini / vinaigrette / anchois /  
Worcester



---

## Domowe pierogi / Homemade dumplings

z kaszanką 29,00 zł

prażona cebula / puree jabłko / chips bekon / lubczyk

with blood sausage / roasted onion / apple puree / crisp bacon / lovage

ziołowe 28,00 zł

Ricotta / mascarpone / sos bazylikowy / pomidor cherry / chips pietruszka

herbal / ricotta / mascarpone / basil sauce / cherry tomato / parsley chips

## Pasty / Pasta

Pomidorowe Tagliatelle 39,00 zł

kalmar marynowany / krewetki / pomidory / rucola / chorizo

Tomato Tagliatelle / squid marinated / shrimp / tomatoes / rucola / chorizo

---

Restauracja Nad Potokiem

adres: ul. Morska 4, 80-341 Gdańsk

e-mail: [biuro@restauracjanadpotokiem.pl](mailto:biuro@restauracjanadpotokiem.pl) [www.restauracjanadpotokiem.pl](http://www.restauracjanadpotokiem.pl)

tel. +48 58 340 89 29, kom.+48 512 494 390



---

## Dania rybne / Fish dishes

Pstrąg 42,00 zł

Soja / imbir / limonka / makaron udon / shimeji / szpinak / wasabi  
Trout / Soy / ginger / lime / Udon noodles / shimeji / spinach / wasabi

Łosoś 53,00 zł

sajgonki z soczewicą / chips z pietruszki / masło ziołowe / pomidor pod pangrattą  
Salmon / spring rolls with lentils / parsley chips / Herbal butter / tomatoes with pangratta

Sandacz 51,00 zł

pasta miso / groszek w bucéé blanche / cukinia / pomidory / czosnek  
Zander / miso paste / peas in bucéé blanche / courgette / tomatoes / Garlic

Halibut biały 85,00 zł

risotto borowikowe / trufła / topinambur / oliwa ziołowa  
White halibut / mushroom risotto / truffle / Jerusalem artichokes / herbal oil



---

## Dania mięsne / Meat dishes

Skok z królika 42,00 zł

białe wino / szafran / gnochi / marchew kalibrowana / szpinak / oliwa zielona

Rabbit leg / white wine / saffron / gnochi / calibrated carrot / spinach / green oil

Pierś z kaczki sous vide 53,00 zł

Gin / jałowiec / puree z dyni / kardamon / figi glazurowane / topinambur / orzech laskowy

Duck breast sous vide / Gin / juniper / Pumpkin puree / cardamom / Glazed figs / Jerusalem artichokes / hazelnut

Stek z polędwicy 79,00 zł

tarta burak-hoisin / pieczona pietruszka / boczniak / demi glas

Sirloin steak / tart-hoisin tart / baked parsley / oyster mushroom / demi glas

Comber z jelenia 84,00 zł

voulute kasztanowe / krokiet ziemniaczany / kurki / marchew

Saddle from a deer / Chestnut sauce / potato croquette / mushroom chanterelles / carrot



---

## Desery:

**Sernik z koziego sera 24,00 zł**

miód / cynamon / mus jabłkowy / orzech pekan / lody śmietankowe

Cheese cake with goat cheese / Honey / cinnamon / Apple Muse / pecan nut / ice cream

**Mus z białej czekolady 23,00 zł**

liofilizowana malina / purre z malin

White chocolate mousse / freeze-dried raspberry / raspberry purée

**Lody 19,00 zł**

truskawka / wanilia / czekolada / owoce / bita śmietana

Ice cream / Strawberry / vanilla / chocolate / fruits / whipped cream

**Gorąca szarlotka 21,00 zł**

bita śmietana / lody waniliowe / cynamon

Hot apple pie / whipped cream / vanilla ice cream / cinnamon





---

## Dania dla najmłodszych / Food for kids

Pomidorowa / makaron / śmietanka 14,00 zł

Tomato soup / pasta / cream

Puszyste naleśniki 25,00 zł

konfitura malinowa / biała czekolada

Fluffy pancakes / Raspberry Jam / White chocolate

Pieczona polędwiczka z dorsza / frytki / gotowana marchewka 29,00 zł

Baked cod fillet / chips / boiled carrot

Bolognese 27,00 zł

pomidorowy makaron / parmezan

Bolognese / tomato pasta / Parmesan



---

## Napoje gorące:

### Herbata Richmond:

bogaty wybór oryginalnych kompozycji smakowych herbat 12,00 zł

### Oryginalna włoska kawa illy z ekspresu:

Americano / Americano bianco / Espresso 9,00 zł

Cafe latte Macchiato / Cappuccino 12,00 zł

Irish Cafe 28,00 zł

Gorąca czekolada 12,00 zł

## Napoje zimne:

**LEMONIADA** – 0,250 l / 1 l 10,00 zł / 30,00 zł

sok z cytryny, miód, woda mineralna, mięta

**Soki ze świeżych owoców (pomarańczowy, grapefruit)** – 200 ml 16,00 zł

sok pomarańczowy, sok grapefruit

**Napoje gazowane** – 200 ml 7,00 zł

Pepsi Cola / Pepsi Cola Zero / Mirinda / 7up / Schweppes Tonic

**Lipton Ice Tea** – 200 ml 7,00 zł

cytrynowa / brzoskwiniowa

**Soki owocowe** – 200 ml 6,00 zł

pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy, czarna porzeczka, ananasowy, grapefruit

**Woda mineralna** – 300 ml 6,00 zł

gazowana /niegazowana

**S.Pellegrino / Acqua Panna** – 750 ml 20,00 zł



---

## Piwa:

### **Piwo z beczki**

Żywiec – 300 ml	11,00 zł
Żywiec – 500 ml	13,00 zł

### **Piwa z butelki – 500 ml**

Żywiec	12,00 zł
Tyskie klasyczne	12,00 zł
Heineken	15,00 zł

### **Piwa z butelki – 330 ml**

Żywiec, Żywiec niskoalkoholowy	11,00 zł
Żywiec Porter	12,00 zł
Heineken	12,00 zł

### **Piwa Regionalne – 500 ml**

Złote Lwy / Pszenicznik / Koźlak / Johannes	15,00 zł
---	----------

<b>Piwo ciemne na gryczanym miodzie – 500 ml</b>	15,00 zł
--	----------

<b>Piwo grzane z miodem i pomarańczą</b>	14,00 zł
--	----------

## Wina stołowe:

<b>Cavignon Chardonnay Demi Sec – 100 ml</b>	12,00 zł
--	----------

<b>Cavignon Merlot Demi Sec – 100 ml</b>	12,00 zł
--	----------

<b>Wino grzane z goździkami i pomarańczą</b>	15,00 zł
--	----------

<b>Prosecco – 150 ml</b>	20,00 zł
--------------------------	----------



## Aperitif & Digestive:

Aperol	40 ml	14 zł
Campari	40 ml	14 zł
Jägermeister	40 ml	16 zł
Sambuca	40 ml	16 zł
Becherovka	40 ml	18 zł
Martini bianco	100 ml	14 zł
Martini rosso	100 ml	14 zł
Martini extra dry	100 ml	14 zł
Grappa Chianti	40 ml	16 zł

## Wódki :

Wyborowa	40 ml	9 zł	0,5 l	85 zł
Stock	40 ml	10 zł	0,5 l	95 zł
Finlandia	40 ml	12 zł	0,5 l	105 zł
Belvedere	40 ml	16 zł	0,5 l	180 zł
Żalądkowa				
Gorzka Tradycyjna	40 ml	9 zł	0,5 l	85 zł
Żalądkowa				
Gorzka Miętowa	40 ml	9 zł	0,5 l	85 zł
Żubrówka	40 ml	10 zł	0,5 l	95 zł
Absolut Citron	40 ml	12 zł	0,5 l	105 zł
Absolut Pears	40 ml	12 zł	0,5 l	105 zł
Absolut Vanilia	40 ml	12 zł	0,5 l	105 zł

## GIN:

Segrams extra dry	40 ml	14 zł
-------------------	-------	-------

## Rumy & Cachaca:

Havana club anejo 3 anos	40 ml	15 zł
Havana club anejo especial	40 ml	17 zł
Cachaca Cona Rio	40 ml	16 zł

## Tequila :

TEQUILA OLMECA BLANCA	40 ml	16 zł
TEQUILA OLMECA GOLD	40 ml	18 zł

## LIKIERY

Malibu	40 ml	14 zł
Kahlua	40 ml	16 zł
Bailey's	40 ml	16 zł
Cointreau	40 ml	14 zł
Soplice smakowe	40 ml	9 zł
Goldwasser	40 ml	16 zł
Amaretto	40 ml	12 zł

## CONIAC & BRANDY

Hennessy V.S.	40 ml	24 zł
Hennessy Fine	40 ml	32 zł
Hennessy XO	40 ml	110 zł
Remy Martin V.S.O.P	40 ml	26 zł
Metaxa 7*	40 ml	16 zł
Calvados Bulard	40 ml	25 zł



## SCOTCH WHISKY & BOURBON

Johnnie Walker red label	40 ml	14 zł
Johnnie Walker black label	40 ml	21 zł
Johnnie Walker blue label	40 ml	80 zł
Chivas Regal 12 YO	40 ml	19 zł
Dimple	40 ml	24 zł
Jameson	40 ml	18 zł
Jim Bean	40 ml	16 zł
Makers Mark	40 ml	21 zł
Jack Daniels	40 ml	18 zł
Jack Daniels Honey	40 ml	18 zł

## WHISKY SINGLE MALT

Glenlivet 12 YO	40 ml	24 zł
Glandfiddich 12 YO	40 ml	24 zł
Glanddfidich 15 YO	40 ml	28 zł
Cardhu	40 ml	24 zł
Singlelton 15 YO	40 ml	38 zł
Oban 14 YO	40 ml	42 zł
Langavulin 16 YO	40 ml	46 zł
Aberlour 18 YO	48 ml	48 zł

## CLASSIC COCTAILS

<b>CAIPIRINHA</b>	22 zł
cachaca, limonka, cukier trzcinowy	
<b>MARGRITA</b>	24 zł
Tequila, Cointreau, sok z limonki	

**MOJITO** 25 zł  
rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana

**MAI TAI** 30 zł  
rum, amaretto, cointreau, sok z cytryny, sok pomarańczowy, sok ananasowy

**STRAWBERRY DAIQUIRII** 24 zł  
rum, truskawki, sok z cytryny, syrop cukrowy

**APEROL SPRITZ** 25 zł  
aperol, prosecco, woda gazowana

**COSMOPOLITAN** 27 zł  
wódka cytrynowa, triple sec, sok z żurawiny, sok z limonki

**LONG ISLAND ICE TEA** 32 zł  
wódka, gin, rum, triple sec, sok pomarańczowy, sok z limonki, cola

**PINA COLADA** 32 zł  
rum, malibu, sok ananasowy, śmietanka

## KOKTAILE OWOCOWE

**MALINA I POMARAŃCZ** 20 zł  
maliny, sok pomarańczowy, jogurt naturalny, syrop cukrowy, lód

**ZIELONY** 20 zł  
kiwi, ogórek, sok pomarańczowy, jabłko, miód, lód