



Szefa Kuchni Poleca / The Chef recommends

Staropolskie bigos z dziczyzną 26,00 zł

kapusta kiszona / kaczka / wieprzowina / dziczyzna / śliwka suszona / borowik suszony
Sauerkraut stewed with meat / sauerkraut / duck / pork / venison / dried plum / dried boletus

Golonka z dzika / kapusta modra / kluski śląskie / sos własny 47,00 zł

Wild boar knuckle / red cabbage / homemade noodles / sauce

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.



Przystawki / Appetizer

Boczek długo pieczony / Chutney pigwa / suszona figa / trybula 29,00 zł

Long baked bacon / Chutney quince / dried fig / chervil /

Tatar z polędwicy wołowej 36,00 zł

marynowane grzyby / cebula / żółtko / sos soja / musztarda francuska / won-ton
Beef tartar / marinated mushrooms / onion / yolk / soy sauce / French mustard / won-ton

Skwierzące 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

Pierogi rybne 28,00 zł

dorsz / łosoś / łosoś wędzony / sos Mascarpone / fenkuł

Fish dumplings / cod / salmon / smoked salmon / Mascarpone sauce / fennel

Pierogi Ruskie 26,00 zł

twaróg / gotowane ziemniaki / smażona cebula / chorizo / prażona cebulka

Russian Dumplings / cottage cheese / boiled potatoes / fried onion / chorizo / roasted onion

Pasty / Pasta

Pomidorowe Tagliatelle 39,00 zł

kalmar marynowany / krewetki / pomidory / rucola / chorizo

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



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

Filet z Halibuta 54,00 zł

risotto borowikowe / topinambur / trybula / oliwa ziołowa
Halibut fillet / mushroom risotto / Jerusalem artichokes / chervil / herbal oil



Dania mięsne / Meat dishes

Skok z królika 42,00 zł

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

Rabbit leg / white wine / saffron / gnochki / 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

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

Restauracja Nad Potokiem

adres: ul. Morska 4, 80-341 Gdańsk

e-mail: biuro@restauracjanadpotokiem.pl www.restauracjanadpotokiem.pl

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



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

Tarta orzechowo – kawowa z bezą włoską 23,00 zł

Orzech Pekan / orzech laskowy / orzech ziemny / beza włoska / ziarna kawy

Nut - coffee tart with Italian meringue / Pekan nut / hazelnut peanut / Italian meringue / coffee beans

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
---	----------

Piwo ciemne na gryczanym miodzie – 500 ml	15,00 zł
--	----------

Piwo grzane z miodem i pomarańczą	14,00 zł
--	----------

Wina stołowe:

Cavignon Chardonnay Demi Sec – 100 ml	12,00 zł
--	----------

Cavignon Merlot Demi Sec – 100 ml	12,00 zł
--	----------

Wino grzane z goździkami i pomarańczą	15,00 zł
--	----------

Prosecco – 150 ml	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

CAIPIRINHA	22 zł
cachaca, limonka, cukier trzcinowy	
MARGRITA	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