

# MENU



87-100 Toruń, ul. Podmurna 28  
tel. 56 62 11 249, kom. 600 989 000  
[biuro@gesiaszyja.torun.pl](mailto:biuro@gesiaszyja.torun.pl)  
[www.gesiaszyja.torun.pl](http://www.gesiaszyja.torun.pl)

## ZAPRASZAMY:

W PONIEDZIAŁKI, WTORKI I ŚRODY OD 12.00 DO 24.00  
W CZWARTKI I PIĄTKI OD 12.00 DO 1.00  
W SOBOTY OD 12.00 DO 2.00  
W NIEDZIELE OD 12.00 DO 23.00



KARCZMA GĘSIA SZYJA TO NIEPOWTARZALNE MIEJSCE, W SAMYM CENTRUM TORUNIA, KTÓREGO NIE SPOSÓB POMINĄĆ PRZY OKAZJI WIZYTY W GRODZIE KOPERNIKA.

NA TORUŃSKIM RYNKU GASTRONOMICZNYM JESTEŚMY OD 2004 ROKU. NASZA KUCHNIA JEST BARDZO CENIONA I CHĘTNIE ODWIEDZANA PRZEZ PRZEDSTAWICIELI KULTURY, SZTUKI I BIZNESU. WIELU Z NICH ZOSTAŁO UWIECZNIONYCH NA FOTOGRAFIACH, KTÓRE TWORZĄ DZISIAJ POKAŻNĄ GALERIĘ, ZNAJDUJĄCĄ SIĘ WZDŁUŻ SCHODÓW PROWADZĄCYCH DO RESTAURACJI.

PRZYGOTOWYWANIE WYKWINTNYCH TRADYCYJNYCH POLSKICH POTRAW NA OCZACH KLIENTA (LIVE COOKING) JEST SPECJALNOŚCIĄ NASZEJ KUCHNI, CO UKAZUJEMY JAKO NIEWĄTPLIWĄ ZALETĘ MIEJSCA, W KTÓRYM SIĘ ZNAJDUJEMY. WARTO PODKREŚLIĆ, ŻE KORZYSTAMY Z PRAWDZIWEGO WĘGLOWEGO GRILLA. W BOGATYM MENU ZNAJDZIECIE PAŃSTWO POTRAWY INSPIROWANE TRADYCYJNĄ POLSKĄ KUCHNIĄ, WZBOGACONE PRZEZ NASZYCH MISTRZÓW KUCHNI O SZCZYPTE NOWOCZESNOŚCI I ŚWIATOWOŚCI. WSPANIAŁY AROMAT PRZYGOTOWYWANYCH POTRAW ORAZ NIEPOWTARZALNY WYSTRÓJ KARCZMY WPROWADZI PAŃSTWA W DOSKONAŁY NASTRÓJ PODCZAS OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIONE POTRAWY.

ŻYCZYMY SMACZNEGO

WŁAŚCICIELE I PRACOWNICY

KARCZMY GĘSIA SZYJA



—◆◆—  
**SZEF KUCHNI  
DOPŁACA**

**ZESTAW MIESIĄCA**

**KREM Z POMIDORÓW**

*(pomidory pelati, cebula, grzanki, ser) poj. 250 ml*

+

**ŻEBRA Z METRA Z GOTOWANYMI  
ZIEMNIAKAMI I MIKSEM SAŁAT**

*(pieczone żebra wieprzowe z kością - paski, sos BBQ,  
ziemniaki gotowane, mix sałat) waga mięsa 250 g*

+

**SZARLOTKA**

*waga 130 g*

WARTOŚĆ: 49,50 ZŁ    SZEF DOPŁACA: 7,50 ZŁ

TWOJA CENA: **42,00 ZŁ**



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



# ZAKĄSKI

## NA CIEPŁO:

- 1. ŁOSCYPEK NA BOCZKU** 15,90 ZŁ  
*(grillowany ser górski - 3szt., boczek wędzony, sos jogurtowy) waga 180g*
- 2. RYDZE W ŚMIETANIE** 14,90 ZŁ  
*(smażone rydze, śmietana, cebula, natka pietruszki) waga 150g*
- 3. KREWETKI NA OSTRO** 21,90 ZŁ  
*(smażone krewetki, czosnek, sos śmietanowy, kapary, wino białe, tabasco) waga 150g*
- 4. KOCIOŁEK BIGOSU STAROPOLSKIEGO** 13,50 ZŁ  
*(kapusta kiszona, boczek, kiełbasa, mięso wieprzowe, grzyby suszone) waga 350g*
- 5. WĄTRÓBKA Z KRÓLIKA** 15,90 ZŁ  
*(smażona wątróbka z królika, cebula czerwona, gruszka, szczypiorek, czarnuszka, wino białe) waga 160g*

## NA ZIMNO:

- 1. TATAR WOŁOWY Z BAGIETKĄ  
I MASŁEM CZOSNKOWO-ZIOŁOWYM** 24,90 ZŁ  
*(mięso wołowe, cebula, pieczarki kon., ogórek kon., bagietka - 3 kromki, masło czosnkowo-ziołowe - 15g) waga mięsa 90g*
- 2. PASZTET Z GĘSI** 12,90 ZŁ  
*(mięso z gęsi, jabłko, cebula, śliwka suszona, sos żurawinowo-chrzanowy) waga 140g*
- 3. DESKA WĘDLIN** 15,50 ZŁ  
*(kiełbasa bydgoska, kabanos, kiełbasa z babcinej spiżarni, szynka wędzona, salceson) waga 200g*
- 4. DESKA SERÓW** 16,90 ZŁ  
*(sery: rolada ustrzycka, camembert, ser górski, lazur, winogrono, orzechy) waga 200g*
- 5. ŚLEDŹ NA DWA SPOSOBY** 11,90 ZŁ  
*(1 sposób: śledź matias, piernik, śliwka suszona, miód, cebula, olej)  
(2 sposób: śledź marynowany, papryka czerwona, ogórek kon., cebula czerwona, olej, natka pietruszki) waga 200g*
- 6. TATAR Z PSTRĄGA WĘDZONEGO  
Z BAGIETKĄ I MASŁEM** 21,90 ZŁ  
*(pstrąg wędzony, cebula czerwona, kapary, oliwa, bagietka - 3 kromki, masło - 15g) waga 100g*



Wszystkie uwagi dotyczące obsługi lub jakości podawanych potraw prosimy kierować SMS-em pod nr +48 600 979 884



# ZUPY

- |   |          |
|---|----------|
| 1. ŻUREK  | 10,90 ZŁ |
| <i>(kielbasa biała, kielbasa śląska, boczek wędzony, ziemniaki, jajko) poj. 400ml</i> |          |
| 2. GULASZOWA  | 14,90 ZŁ |
| <i>(mięso wołowe, pieczarki, cebula, ziemniaki, ogórek kiszony) poj. 400ml</i>        |          |
| 3. KLOPSOWA   | 11,50 ZŁ |
| <i>(klopsy wieprzowe - 5 sztuk, ziemniaki, śmietana, koperek) poj. 400ml</i>          |          |
| 4. FLAKI WOŁOWE   | 13,90 ZŁ |
| <i>(flaki wołowe, włoszczyzna) poj. 400ml</i>   |          |
| 5. KREM Z POMIDORÓW   | 11,50 ZŁ |
| <i>(pomidory pelati, cebula, grzanki, ser) poj. 400ml</i>                             |          |
| 6. CZERNINA   | 13,90 ZŁ |
| <i>(mięso z kaczki, krew z kaczki, kluski ziemniaczane, owoce) poj. 400ml</i>         |          |
| 7. BOROWIKOWA   | 14,90 ZŁ |
| <i>(borowiki, śmietana, masło, cebula, kluski półfrancuskie) poj. 400ml</i>           |          |
| 8. ROSÓŁ Z MAKARONEM  | 8,90 ZŁ  |
| <i>(mięso z kury, makaron, marchewka, natka pietruszki) poj. 400ml</i>                |          |
| 9. KOŁDUNY JAGNIĘCE W ROSOLE  | 12,90 ZŁ |
| <i>(kołduny jagnięce - 10 sztuk, rosół, marchewka, natka pietruszki) poj. 400ml</i>   |          |
| 10. BULION CZYSTY   | 6,50 ZŁ  |
| <i>poj. 200ml</i>   |          |



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



# DANIA Z DROBIU

- 1. CZERWONE BIKINI** 19,90 ZŁ  
*(grillowany filet z kurczaka, sos serowy, pomidor) waga mięsa 160g*
- 2. INDIK W PAPRYKOWEJ KĄPIELI** 19,50 ZŁ  
*(grillowany filet z indyka, sos paprykowy) waga mięsa 160g*
- 3. ZIOŁOWA FANTAZJA Z KURCZAKA** 19,50 ZŁ  
*(grillowany filet z kurczaka, wędzony ser, pomidorowe pesto) waga mięsa 160g*
- 4. ZAWIJASY Z BOCZKIEM** 19,90 ZŁ  
*(duszone zraziki z piersi kurczaka faszerowane cukinią i papryką, owinięte boczkiem - 2 sztuki, sos serowy) waga zrazików 200g*
- 5. KURCZE ZIELONE** 18,00 ZŁ  
*(smażone kawałki fileta z kurczaka, groszek, fasolka szparagowa, por) waga 250g*
- 6. KRÓL BÉARNAISE** 29,90 ZŁ  
*(pieczony comber z królika z kością, sos béarnaise) waga mięsa z kością 210g*
- 7. KACZE NOGI** 29,90 ZŁ  
*(pieczone udka z kaczki - 2 sztuki, jabłko, morela, śliwka) waga mięsa 260g*
- 8. FILET Z PIERSI KURCZAKA** 8,90 ZŁ  
*(grillowany filet z kurczaka w przyprawach) cena za 100g*



# DANIA Z GĘSI

- 1. GĘSI KRZYK** 29,00 ZŁ  
*(grillowana mielona pierś z gęsi, ser górski, sos czosnkowy) waga mięsa 180g*
- 2. BOROWIKOWY CYC** 39,00 ZŁ  
*(pieczony filet z piersi gęsi, sos borowikowy) waga mięsa 150g*
- 3. GĘSIA NOGA** 39,00 ZŁ  
*(pieczone udko z gęsi, kapusta modra duszona) waga mięsa z kością 220g*
- 4. PORĄBANY ŻOŁĄDEK** 21,90 ZŁ  
*(duszone żołądki z gęsi, suszone grzyby, warzywa) waga gulaszu 300g*
- 5. WĄTROBIANKA** 21,90 ZŁ  
*(smażona wątróbka z gęsi, cebula, jabłko, miód, majeranek) waga 300g*
- 6. NIEZŁA SZTUKA** 249,00 ZŁ  
*(pieczona gęś w całości nadziewana owocami, na kapuście modrej duszonej, kopytka ) waga 3 500g  
Potrawa na specjalne zamówienie. Zapytaj kelnerkę o szczegóły.*

Wszystkie uwagi dotyczące obsługi lub jakości podawanych potraw prosimy kierować SMS-em pod nr +48 600 979 884



# DANIA Z WIEPRZOWINY

- 1. BLONDYNKA I GŁĄB** 11,50 ZŁ  
*(pieczona golonka wieprzowa bez kości, kapusta kiszona zasmażana) cena za 100g*
- 2. ŚWINKA Z PASJĄ** 19,90 ZŁ  
*(grillowana karkówka wieprzowa, cukinia, papryka, ogórek kiszony, cebula, sos chrzanowy) waga mięsa 160g*
- 3. ŻEBRA Z METRA** 9,00 ZŁ  
*(pieczone żebra wieprzowe z kością - paski, sos BBQ) cena za 100g*
- 4. BOROWICZKA** 25,90 ZŁ  
*(grillowana polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy) waga mięsa 150g*
- 5. LEŚNICZÓWKA** 24,90 ZŁ  
*(grillowana polędwiczka wieprzowa, sos myśliwski) waga mięsa 150g*
- 6. CYDROWE POLIKI** 21,50 ZŁ  
*(duszone policzki wieprzowe, cydr, włoszczyzna) waga 270g*
- 7. KARKÓWKA WIEPRZOWA** 9,90 ZŁ  
*(grillowana karkówka wieprzowa w przyprawach) cena za 100g*
- 8. POLĘDWICZKA WIEPRZOWA** 12,90 ZŁ  
*(grillowana polędwiczka wieprzowa w przyprawach) cena za 100g*



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



# BIESIADNY PÓŁMISEK

	DLA 1 OSOBY	DLA 3 OSÓB	DLA 4 OSÓB
<b>FILET Z PIERSI KURCZAKA</b> <i>(grillowany filet z kurczaka w przyprawach)</i>	80G	240G	320G
<b>KARKÓWKA WIEPRZOWA</b> <i>(grillowana karkówka wieprzowa w przyprawach)</i>	80G	240G	320G
<b>GĘSI KRZYK</b> <i>(grillowana mielona pierś z gęsi, ser górski, sos czosnkowy)</i>	1 SZT. - 90G	3 SZT. - 270G	4 SZT. - 360G
<b>CENA:</b>	<b>30,00 ZŁ</b>	<b>82,00 ZŁ</b>	<b>103,00 ZŁ</b>



## DANIA Z DZICZYZNY

- DZIKA ŚWINIA** 34,50 ZŁ  
*(pieczona golonka z dzika z kością, rozmaryn, jałowiec, czosnek) waga mięsa z kością 220g*
- PORĄBANY JELEŃ** 29,90 ZŁ  
*(duszony gulasz z jelenia, grzyby suszone, cebula, ogórek kiszony) waga gulaszu 350g*
- ZAKRĘCONY ROGACZ** 21,90 ZŁ  
*(duszone zraziki z jelenia faszerowane cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym - 2 sztuki, sos własny) waga zrazików 180g*

Wszystkie uwagi dotyczące obsługi lub jakości podawanych potraw prosimy kierować SMS-em pod nr +48 600 979 884





# DANIA Z WOŁOWINY

- 1. POKORNE CIEŁĘ** 45,00 ZŁ  
*(smażona polędwica cielęca, zottarella, pomidory suszone, cukinia, cebula) waga mięsa 130g*
- 2. TOURNEDO STEAK** 42,00 ZŁ  
*(grillowany stek z polędwicy wołowej, dodatek z listy) waga mięsa 130g  
Czas oczekiwania na potrawę do 20 minut.*
- 3. PORTERHOUSE STEAK** 75,00 ZŁ  
*(grillowany stek wołowy z rostbefu z kością i dużą polędwicą, dodatek z listy) waga mięsa z kością 350g  
Czas oczekiwania na potrawę do 30 minut.*
- 4. RIB EYE STEAK** 52,00 ZŁ  
*(grillowany stek wołowy z antrykotu bez kości, dodatek z listy) waga mięsa 220g  
Czas oczekiwania na potrawę do 30 minut.*
- 5. TOP SIRLOIN STEAK** 55,00 ZŁ  
*(grillowany stek wołowy z rostbefu bez kości, dodatek z listy) waga mięsa 250g  
Czas oczekiwania na potrawę do 30 minut.*
- 6. T-BONE STEAK** 160,00 ZŁ  
*(grillowany stek wołowy z rostbefu z kością i dużą polędwicą, dodatek z listy) waga mięsa z kością 800-900g  
Czas oczekiwania na potrawę do 60 minut.*
- 7. CIĘTY JĘZYK** 23,00 ZŁ  
*(ozory cielęce, chrzan, włoszczyzna, śmietana, białe wino) waga 300g*

## LISTA DODATKÓW DO STEKÓW:

### NA CIEPŁO:

- **CEBULA KARMELIZOWANA NA BAZIE**   
waga 80g
- **SOS POMIDOROWO-ŚLIWKOWY NA BAZIE**   
poj. 100ml
- **SOS BOROWIKOWY**  
poj. 100ml
- **SOS BBQ**  
poj. 100ml
- **SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU**  
poj. 100ml
- **CUKINIA Z KAPARAMI**  
waga 100g

### NA ZIMNO:

- **MASŁO CZOSNKOWO-ZIOŁOWE**  
waga 50g
- **MASŁO ROQUEFORT**  
waga 50g



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



# DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

- |   |          |
|---|----------|
| 1. KREWETKI KRÓLA<br><i>(smażone krewetki black-tiger, pomidorki koktajlowe, liście szpinaku) waga 160g</i> | 35,00 ZŁ |
| 2. NORWESKI FIORD<br><i>(grillowany stek z łososia, sos serowy) cena za 100g</i>                            | 19,00 ZŁ |
| 3. SANDAŁ<br><i>(grillowany filet z sandacza, sos koperkowo-cytrynowy) cena za 100g</i>                     | 17,00 ZŁ |
| 4. POTOKOWE DELICJE<br><i>(grillowany pstrąg, kurki, cebula, wino białe) cena za 100g</i>                   | 12,00 ZŁ |
| 5. SAM PSTRĄG<br><i>(grillowany pstrąg, przyprawy) cena za 100g</i>   | 10,00 ZŁ |



Wszystkie uwagi dotyczące obsługi lub jakości podawanych potraw prosimy kierować SMS-em pod nr +48 600 979 884



# ZESTAWY LUNCH

OFERTA DOSTĘPNA W DNI ROBOCZE,  
OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZINACH: 12.00 - 16.00

## 1. ŻUREK LUB ROSÓŁ ŚWINKA Z PASJĄ

poj. zupy 250ml

(grillowana karkówka wieprzowa, cukinia, papryka, ogórek kiszony, cebula, sos chrzanowy, frytki / ryż / ziemniaki gotowane / ziemniaki smażone, surówka) waga mięsa 100g

## 2. ŻUREK LUB ROSÓŁ CZERWONE BIKINI

poj. zupy 250ml

(grillowany filet z kurczaka, sos serowy, pomidor, frytki / ryż / ziemniaki gotowane / ziemniaki smażone, surówka) waga mięsa 100g

## 3. ŻUREK LUB ROSÓŁ ZAWIJAS Z BOCZKIEM

poj. zupy 250ml

(duszony zrazik z piersi kurczaka faszerowany cukinią i papryką, owinięty boczkiem, sos serowy, frytki / ryż / ziemniaki gotowane / ziemniaki smażone, surówka) waga zrazika 90g

## 4. ŻUREK LUB ROSÓŁ KURCZE ZIELONE

poj. zupy 250ml

(smażone kawałki fileta z kurczaka, groszek, fasolka szparagowa, por, frytki / ryż / ziemniaki gotowane / ziemniaki smażone, surówka) waga 180g

21,00 ZŁ



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



# DANIA DLA DZIECI

POPROŚ KELNERKĘ  
O WYJĄTKOWĄ KARTĘ DAŃ DZIECIĘCYCH!



## ZAPIEKANKI

- 1. ZAPIEKANKA Z KASZANKĄ** 15,90 ZŁ  
*(kaszanka, ziemniaki smażone, ogórek kiszony, cebula, ser) waga 450g*
- 2. ZAPIEKANKA Z KARKÓWKĄ** 15,90 ZŁ  
*(karkówka, ziemniaki smażone lub kasza, ogórek kiszony, cebula, sos pieczeniowy, ser) waga 450g*
- 3. ZAPIEKANKA Z KURCZAKIEM** 15,90 ZŁ  
*(kurczak, ziemniaki smażone, warzywa, sos serowy, ser) waga 450g*



## DANIA JARSKIE I PÓŁJARSKIE

- 1. MIŁOŚĆ PÓŁFRANCUSKA** 13,90 ZŁ  
*(kluski półfrancuskie, sos pieczarkowy, czosnek, ser) waga 450g*
- 2. ŁOSOŚ W SANDAŁACH** 17,00 ZŁ  
*(kluski półfrancuskie, łosoś smażony, sandacz smażony, brokuł, sos serowy, migdały) waga 450g*
- 3. PLACEK CYGAŃSKI** 19,90 ZŁ  
*(placek ziemniaczany, farsz z mięsa mielonego i pomidorów, sos czosnkowy) waga 450g*
- 4. PLACEK WEGETARIAŃSKI** 17,90 ZŁ  
*(placek ziemniaczany, farsz: kapusta biała, włoszczyzna, cebula, brokuł) waga 450g*

Wszystkie uwagi dotyczące obsługi lub jakości podawanych potraw prosimy kierować SMS-em pod nr +48 600 979 884



# SAŁATKI

- |   |          |
|---|----------|
| 1. SAŁATKA GRECKA<br><i>(ser sałatkowy, sałata lodowa, ogórek, pomidor, papryka, cebula, oliwki, sos vinaigrette) waga 300g</i> | 12,90 ZŁ |
| 2. SAŁATKA CESARSKA<br><i>(grillowany filet z kurczaka, sałata lodowa, jajko, seler naciowy, oliwki) waga 300g</i>              | 15,90 ZŁ |
| 3. CAPRESE<br><i>(pomidory, ser zottarella, oliwa bazyliowa, grzanki) waga 220g</i>   | 13,00 ZŁ |

# SOSY NA CIEPŁO

- |  |         |
|--|---------|
| 1. SOS SEROWY<br><i>poj. 100ml</i>     | 5,50 ZŁ |
| 2. SOS BBQ<br><i>poj. 100ml</i>        | 5,50 ZŁ |
| 3. SOS BOROWIKOWY<br><i>poj. 100ml</i> | 5,50 ZŁ |
| 4. SOS MYŚLIWSKI<br><i>poj. 100 ml</i> | 5,50 ZŁ |
| 5. SOS PAPRYKOWY<br><i>poj. 100ml</i>  | 5,50 ZŁ |



# SOSY NA ZIMNO

- |  |         |
|--|---------|
| 1. SOS CZOSNKOWY<br><i>waga 50g</i>            | 3,50 ZŁ |
| 2. SOS ŻURAWINOWO-CHRZANOWY<br><i>waga 50g</i> | 3,50 ZŁ |
| 3. SOS CHRZANOWY<br><i>waga 50g</i>            | 3,50 ZŁ |
| 4. KETCHUP<br><i>waga 50g</i>                  | 3,50 ZŁ |
| 5. MUSZTARDA<br><i>waga 50g</i>                | 3,50 ZŁ |
| 6. MAJONEZ<br><i>waga 50g</i>                  | 3,50 ZŁ |
| 7. CHRZAN<br><i>waga 50g</i>                   | 3,50 ZŁ |
| 8. ŻURAWINA<br><i>waga 50g</i>                 | 3,50 ZŁ |



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.

# DODATKI

- |  |         |
|--|---------|
| 1. BAR SAŁATKOWY<br><i>jedna rawierka</i>              | 7,50 ZŁ |
| 2. MIX SAŁAT Z WARZYWAMI<br><i>waga 150g</i>           | 7,50 ZŁ |
| 3. KALAFIOR NA PARZE Z BUŁKĄ TARTĄ<br><i>waga 200g</i> | 7,50 ZŁ |
| 4. KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA<br><i>waga 150g</i>       | 7,00 ZŁ |
| 5. KAPUSTA MODRA DUSZONA<br><i>waga 150g</i>           | 7,00 ZŁ |
| 6. SZPINAK ZASMAŻANY Z BOCZKIEM<br><i>waga 150g</i>    | 7,90 ZŁ |
| 7. FRYTKI JULIENNE<br><i>waga 150g</i>                 | 6,90 ZŁ |
| 8. ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE<br><i>waga 150g</i>           | 6,90 ZŁ |
| 9. ZIEMNIAKI SMAŻONE Z ZIOŁAMI<br><i>waga 200g</i>     | 6,90 ZŁ |
| 10. ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM<br><i>waga 200g</i> | 5,50 ZŁ |
| 11. KLUSKI ŚLĄSKIE<br><i>waga 250g</i>                 | 6,50 ZŁ |
| 12. RYŻ NA SYPKO<br><i>waga 250g</i>                   | 5,00 ZŁ |
| 13. KASZA GRYCZANA Z BOCZKIEM<br><i>waga 200g</i>      | 5,50 ZŁ |
| 14. MASŁO<br><i>waga 30g</i>                           | 2,50 ZŁ |
| 15. MASŁO CZOSNKOWO-ZIOŁOWE<br><i>waga 30g</i>         | 3,00 ZŁ |
| 16. SMALEC WIEJSKI<br><i>waga 50g</i>                  | 3,00 ZŁ |
| 17. PIECZYWO<br><i>(ciemne lub jasne) 3 kromki</i>     | 2,50 ZŁ |
| 18. BAGIETKA Z GRILLA<br><i>3 kromki</i>               | 2,50 ZŁ |



Wszystkie uwagi dotyczące obsługi lub jakości podawanych potraw prosimy kierować SMS-em pod nr +48 600 979 884





# CATERING

Z GĘSIEJ SZYI

OD 5 DO 1000 OSÓB

## OFERUJEMY PROFESJONALNE USŁUGI CATERINGOWE



U NAS, U CIEBIE, W PLENERZE...  
... GDZIE TYLKO ZECHCESZ



ORGANIZUJEMY ZAMKNIĘTE IMPREZY  
OKOLICZNOŚCIOWE W NASZYCH LOKALACH:



Karczma  
gesia szyja



Szwejk



87-100 TORUŃ, UL. PODMURNA 28, TEL. 56 62 11 249, 600 989 000  
BIURO@GESIASZYJA.TORUN.PL

[WWW.GESIASZYJA.TORUN.PL](http://WWW.GESIASZYJA.TORUN.PL)

# HERBATY, KAWY

- |   |          |
|---|----------|
| 1. HERBATA<br><i>(czarna, earl grey, zielona, miętowa, porzeczkowa, owoce leśne, cytrynowa, truskawkowa) poj. 200ml</i>   | 5,00 ZŁ  |
| 2. KAWA<br><i>poj. 200ml</i>  | 6,00 ZŁ  |
| 3. KAWA Z MLEKIEM<br><i>poj. 200ml</i>  | 7,00 ZŁ  |
| 4. ESPRESSO<br><i>poj. 100ml</i>  | 6,00 ZŁ  |
| 5. KAWA PARZONA<br><i>poj. 200ml</i>  | 6,00 ZŁ  |
| 6. KAWA PO IRLANDZKU<br><i>(kawa, syrop irlandzki, bita śmietana, cynamon) poj. 250ml</i>   | 9,90 ZŁ  |
| 7. LODOWE ESPRESSO<br><i>(kawa, lody, bita śmietana, posypka czekoladowa) poj. 220ml</i>  | 9,90 ZŁ  |
| 8. KAWA MROŻONA<br><i>(zimna kawa, syrop: czekoladowy, karmelowy, orzechowy, truskawkowy, waniliowy, migdałowy, żurawinowy lub irlandzki, mleko) poj. 220ml</i> | 9,90 ZŁ  |
| 9. NESCAFE SHAKE<br><i>(zimna kawa, lody - 2 gałki, mleko, bita śmietana, posypka czekoladowa) poj. 300ml</i>   | 12,00 ZŁ |
| 10. KAWA MOCCA<br><i>(zimna kawa, gorąca czekolada, bita śmietana, posypka czekoladowa) poj. 250ml</i>  | 9,90 ZŁ  |
| 11. FRAPPE<br><i>poj. 200ml</i>   | 8,00 ZŁ  |
| 12. CAPPUCINO<br><i>poj. 200ml</i>  | 6,00 ZŁ  |

# DESERY

- |  |          |
|--|----------|
| 1. SZARLOTKA<br><i>waga 130g</i>   | 7,50 ZŁ  |
| 2. SERNIK<br><i>waga 130g</i>  | 9,90 ZŁ  |
| 3. LODY SMAŻONE<br><i>(lody śmietankowe, biszkopt, ciasto naleśnikowe, sos waniliowy) waga 150g</i>    | 12,00 ZŁ |
| 4. GRILLOWANY BANAN<br><i>(z bitą śmietaną i sosem czekoladowym) 1 sztuka</i>                          | 9,00 ZŁ  |
| 5. LODY<br><i>(truskawka, czekolada lub śmietanka) 1 gałka - waga 50g</i>                              | 3,50 ZŁ  |
| 6. BITA ŚMIETANA<br><i>waga 45g</i>  | 3,50 ZŁ  |
| 7. DODATKI<br><i>(owoce, orzechy, rodzynki, polewa, posypka czekoladowa, posypka owocowa) waga 80g</i> | 3,00 ZŁ  |
| 8. CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ<br><i>poj. 245ml</i>  | 9,50 ZŁ  |
| 9. CZEKOLADA<br><i>poj. 200ml</i>  | 6,00 ZŁ  |



Wszystkie uwagi dotyczące obsługi lub jakości podawanych potraw prosimy kierować SMS-em pod nr +48 600 979 884









# NAPOJE

- |   |         |
|---|---------|
| 1. WODA KROPLA BESKIDU<br><i>(gazowana, niegazowana) butelka szklana poj. 330ml</i> | 5,00 ZŁ |
| 2. WODA KROPLA BESKIDU<br><i>(gazowana, niegazowana) butelka poj. 500ml</i>         | 5,50 ZŁ |
| 3. COCA COLA<br><i>(classic, zero) butelka szklana poj. 250ml</i>                   | 6,00 ZŁ |
| 4. SPRITE   | 6,00 ZŁ |
| 5. FANTA<br><i>butelka szklana poj. 250ml</i>                                       | 6,00 ZŁ |
| 6. KINLEY TONIC<br><i>butelka szklana poj. 250ml</i>                                | 6,00 ZŁ |



- |  |  200ml |  300ml |  500ml |  850ml |
|--|---|---|---|---|
| 7. COCA COLA<br><i>(classic, cherry, zero)</i> | 3,50 ZŁ   | 5,00 ZŁ   | 7,50 ZŁ   | 12,00 ZŁ  |
| 8. FANTA                                       | 3,50 ZŁ   | 5,00 ZŁ   | 7,50 ZŁ   | 12,00 ZŁ  |
| 9. SPRITE                                      | 3,50 ZŁ   | 5,00 ZŁ   | 7,50 ZŁ   | 12,00 ZŁ  |

- |  |  200ml |  300ml |  500ml |  1L |
|--|--|--|--|---|
| 10. KINLEY TONIC   | 3,50 ZŁ  | 5,00 ZŁ  | 7,50 ZŁ  | 12,00 ZŁ  |
| 11. SOK CAPPY<br><i>(pomarańcza, grapefruit, porzeczka, jabłko, pomidor, multiwitamina, ananas, banan)</i> | 3,50 ZŁ  | 5,00 ZŁ  | 7,50 ZŁ  | 12,00 ZŁ  |

- |  |          |
|--|----------|
| 12. FUZETEA<br><i>(cytryna, brzoskwinia, zielona herbata) poj. 500ml</i> | 6,50 ZŁ  |
| 13. FUZETEA<br><i>(cytryna, brzoskwinia) butelka szklana poj. 250ml</i>  | 4,00 ZŁ  |
| 14. ŚWIEŻO WYCISKANY SOK<br><i>poj. 100ml</i>                            | 4,00 ZŁ  |
| 15. BURN<br><i>poj. 250ml</i>  | 10,00 ZŁ |
| 16. RED BULL ENERGY DRINK<br><i>poj. 250ml</i>                           | 9,00 ZŁ  |
| 17. RED BULL SUGAR FREE<br><i>poj. 250ml</i>                             | 9,00 ZŁ  |





W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



POPROŚ KELNERKĘ  
O SZCZEGÓŁOWĄ KARTĘ PIW.



	 300ml	 500ml
1. KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE	6,50 ZŁ	8,50 ZŁ
2. PILSNER URQUELL	7,00 ZŁ	9,00 ZŁ
3. TYSKIE KLASYCZNE	6,00 ZŁ	7,50 ZŁ
4. TYSKIE KLASYCZNE Z MIODEM I GOŹDZIKAMI		9,50 ZŁ

5. SYROP <i>(malinowy, imbirowy) poj. 30ml</i>		1,50 ZŁ
---	--	---------

1. KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE <i>poj. 500ml</i>		9,00 ZŁ
2. KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER <i>poj. 500ml</i>		9,00 ZŁ
3. KSIĄŻĘCE GOLDEN ALE <i>poj. 500ml</i>		9,00 ZŁ
4. GROLSCH <i>poj. 450ml</i>		12,00 ZŁ
5. REDD'S ŻURAWINA <i>poj. 400ml</i>		8,00 ZŁ
6. REDD'S MALINA <i>poj. 400ml</i>		8,00 ZŁ
7. REDD'S GRUSZKA I CHILI <i>poj. 400ml</i>		8,00 ZŁ
8. REDD'S JABŁKO I TRAWA CYTRYNOWA <i>poj. 400ml</i>		8,00 ZŁ
9. LECH PREMIUM <i>poj. 330ml</i>		6,50 ZŁ
10. LECH ICE SHANDY <i>poj. 500ml</i>		8,00 ZŁ
11. LECH ICE MOJITO <i>poj. 500ml</i>		8,00 ZŁ
12. LECH ICE BLOODY ORANGE <i>poj. 500ml</i>		8,00 ZŁ
13. LECH LITE <i>poj. 330ml</i>		6,50 ZŁ
14. LECH FREE <i>poj. 330ml</i>		6,50 ZŁ
15. LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ <i>poj. 330ml</i>		6,50 ZŁ
16. TYSKIE GRONIE <i>poj. 330ml</i>		6,50 ZŁ
17. TYSKIE RADLER <i>poj. 500ml</i>		8,00 ZŁ

PIWA BECZKOWE

PIWA BUTELKOWE



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



# ALKOHOLE



1. FINLANDIA PLATINUM <i>poj. 40ml</i>	12,00 ZŁ
2. FINLANDIA VODKA 40% <i>poj. 40ml</i>	7,00 ZŁ
3. FINLANDIA VODKA - SMAKOWA <i>(lime, grapefruit, mango, cranberry, blackcurrant, coconut, redberry) poj. 40ml</i>	7,00 ZŁ
4. GREY GOOSE VODKA (SZARA GĘŚ) <i>poj. 40ml</i>	15,00 ZŁ
5. WÓDKA STAROTORUŃSKA <i>(czysta, cytrynowo-korzenna, pigwowo-korzenna) poj. 40ml</i>	7,50 ZŁ
6. LUBUSKI VODKA <i>poj. 40ml</i>	5,50 ZŁ
7. DĘBOWA <i>poj. 40ml</i>	7,00 ZŁ
8. ŻOŁĄDKOWA <i>(tradycyjna, miętowa, z figą, czarna wiśnia) poj. 40ml</i>	5,50 ZŁ
9. ŻUBRÓWKA <i>poj. 40ml</i>	5,50 ZŁ
10. ŚLIWOWICA <i>poj. 40ml</i>	9,00 ZŁ
11. LUBUSKI GIN <i>poj. 40ml</i>	5,50 ZŁ
12. BEEFEATER LONDON GIN <i>poj. 40ml</i>	10,00 ZŁ
13. MALIBU RUM <i>poj. 40ml</i>	7,00 ZŁ
14. HAVANA RUM <i>(Añejo 3 Años, Añejo 7 Años) poj. 40ml</i>	8,00 ZŁ
15. BECHEROVKA <i>poj. 40ml</i>	6,50 ZŁ
16. JÄGERMEISTER <i>poj. 40ml</i>	8,00 ZŁ
17. OUZO <i>poj. 40ml</i>	7,00 ZŁ
18. COINTREAU <i>poj. 40ml</i>	10,00 ZŁ
19. CAMPARI BITTER <i>poj. 40ml</i>	7,50 ZŁ
20. BAILEYS CREAM <i>poj. 40ml</i>	8,00 ZŁ

Wszystkie uwagi dotyczące obsługi lub jakości podawanych potraw prosimy kierować SMS-em pod nr +48 600 979 884



# ALKOHOLE

21. JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY <i>poj. 40ml</i>	12,00 ZŁ
22. JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY <i>poj. 40ml</i>	12,00 ZŁ
23. JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE <i>poj. 40ml</i>	12,00 ZŁ
24. GENTLEMAN JACK <i>poj. 40ml</i>	15,00 ZŁ
25. JACK DANIEL'S SINGLE BARREL <i>poj. 40ml</i>	20,00 ZŁ
26. WOODFORD RESERVE <i>poj. 40ml</i>	18,00 ZŁ
27. BALLANTINES <i>poj. 40ml</i>	10,00 ZŁ
28. THE FAMOUS GROUSE <i>poj. 40ml</i>	8,00 ZŁ
29. STOCK 84 BRANDY <i>poj. 40ml</i>	8,00 ZŁ
30. HENNESSY V.S. <i>poj. 40ml</i>	15,00 ZŁ
31. HENNESSY FINE <i>poj. 40ml</i>	20,00 ZŁ
32. TEQUILA EL JIMADOR <i>(blanco, reposado) poj. 40ml</i>	10,00 ZŁ
33. MARTINI EXTRA DRY <i>(białe, wytrawne) poj. 100ml</i>	9,00 ZŁ
34. MARTINI BIANCO <i>(białe, słodkie) poj. 100ml</i>	9,00 ZŁ
35. MARTINI ROSSO <i>(czerwone, słodkie) poj. 100ml</i>	9,00 ZŁ
36. MARTINI ROSSATO <i>(różowe, półsłodkie) poj. 100ml</i>	9,00 ZŁ
37. GRZANIEC STAROTORUŃSKI <i>poj. 200ml</i>	8,00 ZŁ
38. CHAMBORD <i>poj. 40ml</i>	12,00 ZŁ
39. DE KUYPER BLUE CURACAO <i>poj. 40ml</i>	7,50 ZŁ



W przypadku nie otrzymania paragonu, za zamówienie płaci obsługa lokalu.



K A R T A

W I N



# WINA BIAŁE

! 100 ml    🍷 0,75 l

CHATEAU VIRCOULON AC BORDEAUX BLANC    10,00 ZŁ    75,00 ZŁ

*białe wytrawne (Sovex Voltner / Francja)*



Piękny, jasnożółty kolor ze złotymi odcieniami. Bukiet ujawnia owoce cytrusowe i białe kwiaty. Dobrze wyważone aromaty pozostawiają długie owocowe wykończenie.

PRIMAVERA BIANCO

8,00 ZŁ    60,00 ZŁ

*białe półsłodkie (Sensi / Włochy)*



Zmysłowo gładkie i eleganckie w smaku, z nutą fiołków i żółtych kwiatów. Najlepiej podawać schłodzone. Sugestie: sushi, pikantnie przyprawione ryby

VITORINO BIANCO

6,50 ZŁ    48,75 ZŁ

*białe półwytrawne (Botter / Włochy)*



Jasny, słomkowy kolor. Świeże o delikatnym smaku owoców tropikalnych. Serwować schłodzone.

SANTALIBERA CHARDONNAY **NOWOŚĆ**

6,50 ZŁ    48,75 ZŁ

*białe półwytrawne (IGT Veneto / Hiszpania)*



Półwytrawne, eleganckie, z przyjemnym aromatem owoców tropikalnych i wanilii. Polecane do ryb, lekkich sałatek

LA DI MOTTE PINOT GRIGIO **NOWOŚĆ**

13,00 ZŁ    97,50 ZŁ

*białe półwytrawne (DOC Venezia / Włochy)*



Słomkowy kolor. Przyjemny orzeźwiający smak owoców z długim finiszem. Uniwersalne wino na każdą okazję. Szczególnie polecane do białych mięs.

# WINA BIAŁE

! 100 ml    ! 0,75 l

## RIESLING **NOWOŚĆ**

10,00 ZŁ    75,00 ZŁ

*białe półwytrawne (Ernst Ludwig / Niemcy)*



Wino o jasnym, słomkowym kolorze. Czysty, wyrazisty aromat z posmakiem dojrzałych jabłek. Dobrze zbudowane wino z wielkim charakterem. Dobre do ryb i owoców morza.

## VINHO VERDE

9,50 ZŁ    71,25 ZŁ

*białe półwytrawne (Alianca / Portugalia)*



Zielone wino oznacza świeżość i młodość. Nuta tropikalnych owoców. Słomkowo-cytrynowy kolor. W ustach pozostaje orzeźwiająca cytrusowa kwasowość ze słodkim finiszem.

# WINA CZERWONE

! 100 ml    ! 0,75 l

## APPASSIMENTO ROSSO SALENTO **NOWOŚĆ**

15,00 ZŁ    112,50 ZŁ

*czerwone wytrawne (IGT Salento / Włochy)*



Bogaty aromat ciemnych jagód z nutami dębu, czekolady i wanilii. Pyszne i owocowe wino z miękkimi taninami i odrobiną słodyczy. Polecane do dziczyzny i dań z grilla.

## CACADU RIDGE CAB. SAUV. PETIT VERDOT

12,00 ZŁ    90,00 ZŁ

*czerwone wytrawne (Maremagnum / Australia)*



Wino o głębokiej fioletowej barwie. Świeże i owocowe aromaty owoców leśnych, czarnej porzeczki z nutą malin i śliwki. Posmak świeżych ziół. Polecane do czerwonego mięsa.

## CERRO DE LA MESA CUNE RIOJA CRIANZA

13,00 ZŁ    97,50 ZŁ

*czerwone wytrawne (CVNE / Hiszpania)*



Jasny, wiśniowy kolor z odcieniami fioletu. Aromaty czerwonych jagód i dębu po jego dojrzwaniu. Pokazuje elegancję w ustach, ale przy tym bardzo żywe.



# WINA CZERWONE

! 100 ml    ! 0,75 l

## PRIMAVERA ROSSO

*czerwone półsłodkie (Sensi / Włochy)*

8,00 ZŁ    60,00 ZŁ



Przyjemnie gładkie na podniebieniu i eleganckie w smaku, z nutą czerwonych róż i czerwonych jagód. Pasuje do pikantnych potraw. Najlepiej podawać schłodzone.

## CHIANTI CAMPOBELLO

*czerwone wytrawne (Castellani / Włochy)*

10,00 ZŁ    75,00 ZŁ



Chianti - legendarne czerwone wino, symbol włoskiej kultury. Genialne, lekko garbnikowe z intensywnym bukietem i przyjemnym finiszem.

## PRIMITIVO SALENTO

*czerwone półwytrawne (Castellani / Włochy)*

8,00 ZŁ    60,00 ZŁ



Bardzo ciemny kolor z nutami przypraw i żurawiny. Wspaniały owocowy finisz i przyjemne taniny.

## VITORINO ROSSO

*czerwone półwytrawne (Botter / Włochy)*

6,50 ZŁ    48,75 ZŁ



Posiada piękny, rubinowy kolor. W smaku obfite w słodkich ciemnych owoców leśnych.

## CHATEAU LES ARTIGUES MEDOC **NOWOŚĆ**

*czerwone wytrawne (Bordeaux / Francja)*

13,00 ZŁ    97,50 ZŁ



Piękny rubinowy kolor. Aromaty czerwonych owoców, wanilii i dębu. Na podniebieniu gładkie i jedwabiste taniny. Polecane do czerwonego mięsa, drobiu, serów i dziczyzny.

# WINA CZERWONE

SANTALIBERA ROSSO **Nowość**

*czerwone półwytrawne (IGT Veneto / Hiszpania)*

! 100 ml 0,75 l

6,50 zł 48,75 zł



Półwytrawne, eleganckie, z owocowym aromatem czarnej porzeczki i owoców leśnych, lekkie i przyjemne w picciu. Polecane do białych mięs i makaronów.

# WINA RÓŻOWE

LA BAUME LA GRANDE OLIVETTE SYRAH ROSE

*różowe wytrawne (LGCF / Francja)*

! 100 ml 0,75 l

10,00 zł 75,00 zł



Rubiniowy kolor z granatowymi refleksami. Intensywne aromaty malin, poziomek i fiołków. Na podniebieniu bardzo świeże i dobrze wyważone.

# SZAMPAN & WINA MUSUJĄCE

G.H. MUMM BRUT

*szampan wytrawny (AOC Champagne / Szampania, Francja)*

0,75 l

300,00 zł



Wybierane najbardziej wartościowe grona spośród 77 odmian; Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier... Mistrz Piwnicy dodaje 20% vol. wina typu reserve aby dopełnić kompozycję.

HENKELL TROCKEN

*wino musujące, białe wytrawne (Henkel & Co / Niemcy)*

60,00 zł



Dojrzałe, eleganckie wino o delikatnie, winnym bukacie i wytrawnym smaku. Najbardziej znane niemieckie wino musujące, wiodące w segmencie produktów markowych.

AFRODITE

*wino musujące, gazowane, białe słodkie (Vinpól / Toruń, Polska)*

30,00 zł



Delikatnie perlące się aromatyzowane wino musujące słodkie podkreślone muskatową nutą. Pasuje do wykwintnych kolacji, pozwoli uczyć każdą okazję, miłe święto.

# MENU CATERINGOWE

## NA ZIMNO:

1. PIECZEŃ Z KARKÓWKI Z SOSEM TATARSKIM (80G)	8,50 ZŁ
2. SCHAB ZE ŚLIWKĄ (80G)	9,00 ZŁ
3. SCHAB NA OSTRO (80G)	8,50 ZŁ
4. ROLADA Z POLĘDWICY WIEPRZOWEJ Z GRZYBAMI (80G)	9,50 ZŁ
5. ROLADA Z INDYKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI (80G)	8,50 ZŁ
6. ROLADA Z KURCZAKA Z OMLETEM I SZYNKĄ (80G)	8,50 ZŁ
7. GALANTYNA Z KURCZAKA (80G)	8,50 ZŁ
8. PSTRĄG FASZEROWANY (80G)	9,90 ZŁ
9. PSTRĄG W GALARECIE (80G)	9,00 ZŁ
10. ŁOSOŚ W GALARECIE (80G)	13,90 ZŁ
11. JAJKO W SZYNCE (80G)	6,00 ZŁ
12. SZYNKA Z MUSEM CHRZANOWYM (80G)	6,00 ZŁ
13. SZPARAGI W SZYNCE (80G)	6,90 ZŁ
14. DESKA SERÓW (200G)	16,90 ZŁ
15. DESKA WĘDLIN (200G)	15,50 ZŁ
16. SAŁATKA BAWARSKA (150G)	7,50 ZŁ
17. SAŁATKA STAROPOLSKA (150G)	5,50 ZŁ
18. SAŁATKA GYROS (150G)	7,50 ZŁ

## NA CIEPŁO:

1. PIECZONE UDKO Z KACZKI (140G)	15,00 ZŁ
2. ZAWIJASY Z KURCZAKA Z SOSEM SEROWYM (180G, 2 SZT.)	18,90 ZŁ
3. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM KURKOWYM (150G)	22,00 ZŁ
4. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM MYŚLIWSKIM (150G)	21,50 ZŁ
5. PIECZEŃ Z INDYKA Z SOSEM PAPRYKOWYM (150G)	17,00 ZŁ
6. PIECZEŃ Z KARKÓWKI Z SOSEM Z ZIEL. PIEPRZU (150G)	17,00 ZŁ
7. KOTLET DE VOLAILLE (180G, 2 SZT.)	19,50 ZŁ
8. ZRAZY WOŁOWE (160G, 2 SZT.)	21,00 ZŁ
9. BOEUF STROGANOW (250G)	16,00 ZŁ
10. ZUPA SEROWO-POROWA (250G)	8,00 ZŁ

## PRZEKĄSKI:

1. KORECZKI SEROWE (2 SZT.)	3,00 ZŁ
2. KORECZKI Z WĘDLIN (2 SZT.)	3,00 ZŁ
3. KANAPKI RÓŻNE (1 SZT., DO WYBORU: Z SZYNKĄ, KIEŁBASĄ, KIEŁBASĄ KRAKOWSKĄ, SEREM, SEREM CAMEMBERT, SEREM WĘDZONYM)	2,90 ZŁ
4. POMIDORKI FASZEROWANE SEREM SAŁATKOWYM (8 SZT.)	12,00 ZŁ
5. ŚLIWKA W BOCZKU (4 SZT.)	7,00 ZŁ
6. TORTILLA Z WARZYWAMI I PASTĄ TWAROGOWĄ (80G)	5,00 ZŁ
7. SZASZŁYKI Z BIAŁEJ KIEŁBASY Z SOSEM CZOSNKOWYM (100G)	9,50 ZŁ

Realizacja zamówień do 48 godzin. Zamówienia prosimy składać u obsługi lokalu.  
Jednorazowe Półmiski są wliczone w cenę.

O potrawy nie wymienione powyżej pytaj managera - tel. 600 991 883

MOTESHAKERAM

GRAZIE

OBRIGADO

DANKE

TERIMA KASIH

ARIGATO

TAK

MULPUMESC

TESEKKURLER

SHUKRIYA

HVALA

KIITOS

DAKUJEM

DIOLCH

DZIĘKUJEMY

MERCI

SALAMAT

ACHIU

GRACIAS

СПАСИБО

BLAGODARIA

KÖSZÖNÖM

AITÄH

DÌKUJI

TAKK

SAG BOL

EFCCHARISTO

THANK YOU

TACK

AGUIJE