

ISTOTA KREDENSU. O dziwo, nie mówimy tu o przedmiocie a pomieszczeniu, który pomimo swego prostego przeznaczenia, był ważnym elementem życia rodzinnego. Pełnił funkcję łącznika pomiędzy kuchnią a wystawną jadalnią oraz miejscem, w którym przechowywano różnego rodzaju zastawę i bieliznę stołową. To właśnie tutaj kończono przygotowywanie potraw, dekorując je tuż przed wniesieniem na jadalnię pełną Gości.

Kredens
nad morzem

Przystawka

TATAR Z WOŁOWINY 28

polski i siekany, z piklami oraz z marynowaną kurką

TATAR Z ŁOSOSIA 25

z siekaną szalotką, kurką marynowaną, owocem kaparów, limonką i oliwą koperkową

ŚLEDŹ BAŁTYCKI 18

w oleju lnianym z sałatką ziemniaczaną

KREWETKI PIRI PIRI 33

w białym winie i maśle

Mięso

SCHAB Z WYSOKIM ŻEBREM 33

z chrzanem, pieczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą

POŁĘDWICA WIEPRZOWA 34

z grilla, z warzywami korzennymi i pieczonymi ziemniakami z sosem de mi glace

POLIKI WOŁOWE 37

wolno duszone, z dodatkiem puree ziemniaczanym i zielonymi sałatami

POŁĘDWICA WOŁOWA 65

Stek z polskiej polędwicy z pieczonymi ziemniakami, blanszowanym jarmużem i sosem pieprzowym

FILET Z KURCZAKA 28

z puree ziemniaczanym, grillowaną cukinią i sosem estragonowym

Zupa

ROSÓŁ KREDENSU 11

po prostu z lanymi kluskami

ŻUREK STAROPOLSKI 15

z borowikiem i białą kiełbasą

NASZA DNIÓWKA 11

o naszą dniówkę zapytaj kelnera

od Kuchni

ZUPA RYBNA 16

z owocami morza na pomidorach

FILET HALIBUTA 37

z pieca w orzechach z pieczonymi ziemniakami i kilkoma sałatami

WĄTRÓBKA DROBIOWA 21

z jabłkiem, w miodzie pitnym ze świeżym majerankiem

POŁOWA KACZKI 44

w miodzie wrzosowym z sosem z czarnej porzeczki, kopytkami i buraczkami

NATURA KREDENSU. W kredensie działały się smaczne cuda i toczyły najważniejsze rozmowy. Był pewnego rodzaju łącznikiem dwóch odmiennych światów i skrajnych rzeczywistości. Od kuchni strony był pełny kulinarnych zagadek, wspaniałego zapachu. Pełnego przypraw obrazu domostwa. Od drugiej natomiast miejscem wypełniony gwarem i śmiechem, ludzkimi emocjami i opowieściami – bardziej i mniej pikantnymi.



Sałata

- SAŁATA KREDENSU** 28
z rukolą, awokado, kozim serem, orzechami włoskimi, owocami sezonowymi, malinowym winegret i pieczonym burakiem
- GRILLOWANA KURA** 25
Sałata z kurczakiem z grilla, serem halloumi, czerwoną papryką, pomidorem wiśniowym, bekonowym chipsem i sosem Cezar

Mąka

- 6 PIEROGÓW Z KACZKĄ** 24
z okrasą z cebuli i jabłka, miodem wrzosowym i świeżym majerankiem
- KACZE KOPYTKA** 29
z szarpaną kaczką, słodkim kasztanem, szalwią, sosem z borowika
- PAPPARDELLE ZE SZPINAKIEM** 26
serem gorgonzola, w sosie śmietanowym
- TAGLIATELLE ORKISZOWE Z KURCZAKIEM** 27
podajemy z cukinią, świeżym pomidorem i rukolą

Ryba

- ŁOSOŚ Z PIECA** 39
w pomarańczach, z puree ziemniaczanym i duszonym jarmużem
- FILET Z SANDACZA** 37
z patelni na kluskach szafranowych z zielonym groszkiem i kalafiorem romanesco

Deser

- SZARLOTKA** 13
z gałką lodów waniliowych i kruszonką cynamonową
- SERNIK** 13
z białą czekoladą, owocami leśnymi i sosem z czarnej porzeczki
- BROWNIE** 14
bardzo czekoladowe z lodami cynamonowymi i gorącymi wiśniami
- LODY SPOD KREDENSU** 15
Deser lodowy z likierem Baileys, owocami sezonowymi i bitą śmietaną

ŻYCIE KREDENSU. W Kredensie pracują ludzie, którzy za przyrządzenie i podanie potrawy odpowiadają. Dbają o najlepszy produkt i trwałość lokalnego przepisu. Zdarzają im się jednak drobne kulinarne szaleństwa, ale tylko po to, by wydobyć z dań to, co najlepsze. Kredens to dom, w którym liczy się smak i zapach. No i życie, które nie tęskni do przepychu, a doskonałej formy i sztuki kulinarnej.



Zimne

WODA (0,2 ML) 5
gazowana
niegazowana

GAZOWANE (0,2 ML) 5
Pepsi / Pepsi Light
Shweeps, Mirinda, 7 up

SOKI (0,2 ML) 5
jabłkowy, pomarańczowy
grejpfrutowy, porzeczkowy
pomidorowy

LIPTON ICE TEA 5
brzoskwiniowa/cytrynowa

NASZA LEMONIADA 8
Szlanka świeżej lemoniady o
pojemności 300 ml

DZBANEK LEMONIADY 18
Litrowy dzbanek naszej
lemoniady

**SOK ZE ŚWIEŻO
WYCISKANYCH OWOCÓW** 13
pomarańcza (300 ml) lub grejpfrut
(300 ml)

Gorące

NASZA KAWA 7
czarna, tradycyjnie z ekspresu
biała, z gorącym mlekiem
espresso / espresso macchiato

CAPPUCCINO 9

CAFFEE LATTE 11

HERBATA RICHMONT 8
czarna/zielona / biała
owocowo- kwiatowe mieszanki

Zimowe

ZIMOWA HERBATA 14
z pomarańczą, jabłkiem,
imbirem i syropem malinowym

GRZANE WINO 14
z goździkami i pomarańczą

GRZANE PIWO 12
z miodem i goździkami

Napoje alkoholowe po drugiej stronie karty

TAJEMNICE KREDENSU. W kredensie jest też dużo tajemnicy, dzięki liczbie szuflad, drobnych skrytek, produktów lokalnych i naszych słoici. To one są odbiciem domostwa, serca i prawdziwości, jaka tu panuje. Dlatego zapraszamy Cię do Nas i naszego Kredensu. Zadbamy o dobrą kuchnię, lokalny przepis i prawdę – w podaniu, w zapachu i w sposobie przyrządzania. Wszystko wedle Państwa gustu, a naszego smaku.



Alkohole

PIWO BECZKOWE

Bosman 0,5 | **7,00 zł**
Bosman 0,3 | **6,00 zł**

PIWO BUTELKOWE

Tyskie 0,5 | **8,00 zł**
Tyskie 0,3 | **6,00 zł**
Lech Free 0,33 | **6,00 zł**
Cydr Lubelski 0,33 | **6,00 zł**

APERITIF

Martini Bianco (100 ml) | **11,00 zł**
Martini Extra Dry (100 ml) | **11,00 zł**
Martini Rosso (100 ml) | **11,00 zł**
Campari (40 ml) | **12,00 zł**

GIN 40 ML

Gordon's London Gin | **10,00 zł**
Seagram's | **8,00 zł**

WÓDKA

Finlandia **9,00 zł / 90,00 zł**
Wyborowa **7,00 zł / 70,00 zł**
Bols **7,00 zł / 70,00 zł**
Żubrówka **7,00 zł / 65,00 zł**
Żołądkowa gorzka **7,00 zł / 65,00 zł**
Soplica pigwowa **7,00 zł / 65,00 zł**
Soplica wiśniowa **7,00 zł / 65,00 zł**
Jagermeister **12,00 zł / ----**

TEQUILA

Olmeqa Tequila Silver **40 ML 12,00 zł**
Olmeqa Tequila Gold **12,00 zł**
Olmeqa Tequila Dark Chocolate **12,00 zł**

BOURBON

Jack Daniel's **40 ML / 500 ML 15,00 zł / 150,00 zł**
Jim Beam **12,00 zł / ----**

WHISKY

Johnny Walker Black Label **40 ML / 500 ML 21,00 zł**
Johnny Walker Red Label **15,00 zł**
Chivas Regal **18,00 zł**
Grant's **15,00 zł**
Ballantines **15,00 zł / 150,00 zł**

BRANDY

Hennessey (40ml) | **21,00 zł**