ŚNIADANIE

bufet śniadaniowy z szerokim wyborem dań ciepłych i zimnych. serwowane od 8:00 do 11:00 **49 zł**

Kredens nad morzem.

Smakowało? Podziel się opinią z innymi i poleć Nas znajomym !

danie wegetariańskie
***do części dań dodawane jest wino*

PRZYSTAWKI

TATAR Z ŁOSOSIA **52 zł**

łosoś 110 g / kapary / czerwona cebula / kurki marynowane / grzanki

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ **62 zł**

siekana polędwica wołowa 110 g / pikle / marynowana kurka

WĄTRÓBKA DROBIOWA **42 zł**

wątróbka 150 g / jabłko / miód pitny / majeranek

ŚLEDŹ BAŁTYCKI **36 zł**

grzanki / sos tatarski / oliwa koperkowa

KREWETKI PIRI PIRI **49 zł**

krewetki 16/20 (8 szt.) / białe wino / masło / pietruszka / papryczka piri piri / pomidorki koktajlowe

CARPACCIO Z BURAKA **39 zł**

burak / ser kozi / orzechy włoskie / rukola / oliwa extra virgin

SAŁATA

GRILLOWANA KURA **46 zł**

kurczak / sałata rzymska / zapiekane halloumi / czerwona papryka / pomidor / sos czosnkowy

ŁOSOŚ NA SAŁATACH **55 zł**

łosoś 220-250 g / pomidor suszony / awokado / granat / zielony groszek / sos mango

SAŁATA KREDENSU **49 zł**

Rukola/ sałata rzymska/ awokado/ kozi ser/ pieczony burak/owoce sezonowe/ orzechy włoskie/ malinowy winegret

ZUPY

ROSÓŁ **23 zł**

wywar drobiowo-wołowy na świeżych jarzynach z makaronem jajecznym naszego wyrobu

ZUPA RYBNA **36 zł**

bulion rybny / pomidory / owoce morza: łosoś, dorsz, ośmiorniczka, krewetki, kalmary

KREM Z BIAŁYCH WARZYW **27 zł**

Pieczony seler/ pieczona pietruszka/ czosnek/ białe wino/ parmezan/ grzanki

ŻUREK PO STAROPOLSKU **32 zł**

biała kiełbasa / grzyby / boczek / jajko /pieczywo

MĄKA

PIEROGI Z KACZKĄ 52 zł
pierogi 6 szt / okrasa z cebuli i jabłka / miód wrzosowy / majeranek

KOPYTKA Z SZARPANĄ KACZKĄ 51 zł
kopytka / kaczka / sos podgrzybkowy

PAPPARDELLE ZE SZPINAKIEM 42 zł
makaron pappardelle / szpinak / ser gorgonzola / sos śmietanowy

MAKARON SEPIA Z OWOCAMI MORZA 56 zł
tagiatelle / krewetki kalmar / ośmiornice / pietruszka / czosnek / wino / pomidor koktajlowy

SZAFRANOWE SPAGHETTI AGLIO OLIO *NOWOŚĆ!* 51 zł
czosnek / piri piri / suszone pomidory / wino / masło / parmezan / bazyliowe pesto

RYBA

STEK Z HALIBUTA 61 zł
halibut 200 g / kruszonka cytrynowa / pieczone ziemniaki / mix sałat

FILET Z SANDACZA 67 zł
sandacz 200 g / puree z truflą / marchew / kalafior romanesco / maślana emulsja

ŁOSOŚ Z PIECA 79 zł
łosoś 200 g / risotto / pappardelle z cukinii / sos mango

/KREDENSMIEDZYZDROJE

MIĘSO

SCHAB Z WYSOKIM ŻEBREM 53zł
schab / sos chrzanowy / pieczone ziemniaki / zasmażana kapusta

KARK Z DZIKA 75 zł
kark 260 g / sos demi glace / puree z pieczonego selera w miodzie pitnym / soczewica z kurkami / opalany kalafior romanesco

POLIKI WOŁOWE WOLNO DUSZONE 58 zł
poliki 250 g / puree ziemniaczane / chrzan / zielone sałaty

PIERŚ Z KURCZAKA 52 zł
kurczak 240 g / puree ziemniaczane / szpinak*
**W ZALEŻNOŚCI OD PARTII MOŻLIWOŚĆPIERSI Z KOSTKĄ*

POLĘDWICA WOŁOWA 155 zł
stek wołowy 250 g / grillowane warzywa / ziemniaki opiekane / sos pieprzowy

POLĘDWICA WIEPRZOWA 66 zł
polędwiczka 220 g / sos kurkowy / puree ziemniaczane / podsmażane: pieczarka, marchew, brokuł

POŁOWA KACZKI 67 zł
kaczka / miód wrzosowy / sos z czarnej porzeczki / kopytka / buraczki

informacje na temat zawartości alergenów i substancji powodujących nietolerancje w serwowanych potrawach dostępne są w formie pisemnej u kelnera.

NAPOJE SEZONOWE

LEMONIADA TRADYCYJNA — 13 zł (0,3 l) / 33 zł (dzbanek 1 l)
woda niegazowana / sok z cytryny / mięta / cukier / lód

MEGA PEPSI NA LODZIE Z SYROPEM LIMONKOWYM I POMARAŃCZĄ — 18 zł
pepsi 0,4 l / syrop limonkowy / plastry pomarańczy / lód

TONIC ESPRESSO — 17 zł
espresso / tonic / kostki lodu

KAWA MROŻONA NA KOSTKACH LODU — 11 zł
kawa czarna / kostki lodu

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA — 15 zł
owoce cytrusowe / goździki / cynamon / miód lub syrop malinowy

DESERY

SZARLOTKA — 27 zł
lody waniliowe/kruszonka cynamonowa

BROWNIE — 29 zł
sorbet malinowy/gorące wiśnie

CRÈME BRÛLÉE — 27 zł
krem / owoce

SERNIK — 28 zł
owoce / sos z czarnej porzeczki

MINI TORCIK BEZOWY — 28 zł
beza / aksamitny krem lemon curd

LODY RZEMIEŚLNICZE — 36 zł
3 porcje lodów: wanilia , truskawka, czekolada / owoce / bita śmietana

KAWA

KAWA CZARNA	11 zł
KAWA BIAŁA	12 zł
ESPRESSO	10 zł
ESPRESSO MACCHIATO	10 zł
ESPRESSO DOPPIO	14 zł
CAPPUCCINO	14 zł
CAFFE LATTE	14 zł
syrop smakowy	2 zł
mleko roślinne	2 zł

kawa na wynos + 1 zł do ceny bazowej

HERBATA

HERBATA 'RICHMONT' — 12 zł
czarna
biała
zielona
owocowa

NAPOJE

WODA 0,2L — 8 ZŁ
gazowana / niegazowana

GAZOWANE 0,2L — 9 ZŁ
pepsi / pepsi max / schweppes / mirinda / 7up

SOKI 0,2L — 8 ZŁ
jabłkowy / pomarańczowy / porzeczkowy

LIPTON ICE TEA 0,2L — 9 ZŁ
brzoskwiniowa / zielona herbata

/KREDENSMIEDZYZDROJE

PIWO KRAFTOWE

LAGER 0.5L — **17 ZŁ**

PRODUKT LOKALNY, MIEJSKI BROWAR STARGARD

Piwo jasne, dolnej fermentacji, niefiltrowane i niepasteryzowane.
Aromat zbożowo- kwiatowy.

PSZENICZNE 0.5L — **17 ZŁ**

PRODUKT LOKALNY, MIEJSKI BROWAR STARGARD

Piwo pszeniczne górnej fermentacji, niefiltrowane i niepasteryzowane .
Smak słodko- kwaśny.

STAROPOLSKI PORTER BAŁTYCKI 0.5L — **17 ZŁ**

PIWO RZEMIEŚLNICZE, BROWAR STAROPOLSKI

W smaku dominuje wiśnia, kawa, czekolada i kakao.
Na finisz goryczka średnia.

BEZALKOHOLOWE 0.5L — **16 ZŁ**

PIWO KRAFTOWE

Lekkie, aromatyczne, z wyraźną goryczką.

BEZALKOHOLOWE PSZENICZNE 0.5L — **16 ZŁ**

PIWO KRAFTOWE

Lekkie, aromatyczne i jeszcze bardziej orzeźwiające. Zbożowo-cytrusowy charakter i przyprawowe dodatki, ale w bezalkoholowym wydaniu.

ZAPYTAJ OBSŁUGI O LETNIE PIWA OWOCOWE

PIWO LANE

BOSMAN 0.5L	13 zł
BOSMAN 0.3L	10 zł

KOKTAJLE

CUBA LIBRE — **26 zł**

biały rum pepsi limonka

APEROL SPRITZ — **34 zł**

aperol prosecco pomarańcza woda gazowana

CAMPARI ORANGE — **27 zł**

campari sok pomarańczowy pomarańcz lód

HUGO — **32 zł**

prosecco woda gazowana syrop z kwiatu bzu

GIN & TONIC — **27 zł**

gin tonic cytryna

ALKOHOLE

WÓDKA

	40ML / 0.7L
BELUGA NOBLE	16 zł / 210 zł
AMUNDSEN	14 zł / 150 zł
STOCK PRESTIGE	12 zł / 150 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	12 zł / 150 zł
SASKA SMAKOWA	12 zł / 150 zł

WHISKEY

	40ML / 0.7L
JIM BEAM BLACK	18 zł / 230 zł
JIM BEAM WHITE	15 zł
MARKERS MARK	21 zł / 290 zł
DUBLINER	15 zł
AUCHENTOSHAN 12YO	21 zł / 290 zł
AUCHENTOSHAN AMER.OAK	18 zł / 250 zł
BALLANTINES	15 zł / 250 zł

RUM

40ml / 0.7l

DICTATOR RUM 12YO	12 zł

WERMUT

MARTINI BIANCO 100ML	15 zł
MARTINI EXTRA DRY 100ML	15 zł
MARTINI ROSSO 100 ML	15 zł
CAMPARI 40 ML	14 zł
APEROL 40 ML	14 zł
	16 zł

TEQUILA 40ml

SALITOS SILVER	16 zł
SALITOS GOLD	16 zł
OLMECA TEQUILA DARK CHOCOLATE	16 zł

GIN 40ml

LARIOS 12	14 zł
LARIOS ROSE	12 zł

JIM BEAM SINCE 1795 · LARIOS ESTD 1866 · STOCK

WYSELEKCJONOWANE

HESS SELECT | 75 CL 120 ZŁ
zinfandel | stany zjednoczone kalifornia

HESS SELECT | 75 CL 120 ZŁ
chardonnay | stany zjednoczone kalifornia

KAIKEN SELECT | 75 CL 90 ZŁ
malbec | argentyna mendoza

KAIKEN | 75 CL 90 ZŁ
sauvignon blanc | argentyna mendoza

PREISS ZIMMER | 75 CL 105 ZŁ
gewurztraminer | francja alzacja

CZERWONE

SENSI | 125 ML 16 ZŁ 75CL 80 ZŁ
primitivo / włochy

MONTES RESERVA | 125 ML 17 ZŁ 75CL 85 ZŁ
merlot & cabernet sauvignione | chile

BIAŁE

DUCA SARGENTO | 125 ML 16 ZŁ 75 CL 80 ZŁ
pinot grigio | włochy

MONTES RESERVA | 125 ML 17 ZŁ 75 CL 85 ZŁ
sauvignon blanc | chile

MUSUJĄCE

PROSECCO | 125 ML 18ZŁ 75 CL 85 ZŁ
treviso | włochy

kojder

POLSKA, RODZINNA WINNICA POŁOŻONA W OTULINIE SZCZECIŃSKIEGO PARKU KRAJOBRAZOWEGO.

Ekologiczne wina Kojder charakteryzują się lekkością, świeżością i długim finiszem. Powstają z pasji, w oparciu o ekologiczny system uprawy.

WSZYSTKO PO TO, BY NIE ZAKŁÓCAĆ NATURALNEJ HARMONII, KTÓRA SPRZYJA POWSTAWANIU UNIKALNYCH AROMATÓW I SMAKÓW.

EKOLOGICZNE

SOLARIS

Bukiet owoców egzotycznych. W smaku wyczuwalne aromaty ananasa, brzoskwini, marakui i miodu.

BIAŁE SŁODKIE | 125 ML 22 ZŁ 75CL 120 ZŁ

CUVEE

Czyste owocowe aromaty z akcentami słodyczy. W smaku dominuje dojrzałe jabłko, nektarynka i biała brzoskwinia.

BIAŁE PÓŁSŁODKIE | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

FUN BY KOJDER

W zapachu i smaku kwiatoto - owocowe. Delikatna słodycz zbalansowana z cytrusową kwasowością.

BIAŁE PÓŁWYTRAWNE | 125 ML 23 ZŁ 75CL 120 ZŁ

MUSCARIS

Intensywne kwieciste aromaty. Wyczuwalny aromat kwiatu bzu, czarnego bzu, czeremchy, róży i fiołków.

BIAŁE PÓŁSŁODKIE | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

CUVEE ZERO

W zapachu i smaku kwiatowo - owocowe. Delikatna słodycz zbalansowana z cytrusową kwasowością.

BIAŁE WYTRAWNE | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

ROSE

W nosie czerwone owoce: malina, truskawka, czerwona porzeczka. W smaku wyczuwalny rabarbar i truskawka.

RÓŻOWE PÓŁWYTRAWNE | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

JOHANNITER

W nosie świeże cytrusowe. Wyraźna kwasowość, która przekłada się na nuty młodego jabłka, mirabelki i gruszki

BIAŁE WYTRAWNE | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

FRÜHSTÜCK

Buffettisch mit einer großen Auswahl an warmen und kalten Speisen und Getränken täglich von 8:00 bis 11:00 Uhr serviert **49 zł**

Kredens
nad morzem.

Geschmeckt? Teilen Sie Ihre Meinung mit anderen und empfehlen Sie uns Ihren Freunden!

VORSPEISEN

LACHSTATAR **52 zł**

Lachs 110 g / Kapern / rote Zwiebel / marinierte Pfifferlinge / Croutons

TATAR **62 zł**

lindefleisch 110 g / pickles /marinierte pfifferlinge

HÜHNERLEBER **42 zł**

leber 150 g / apfel / honigwein / majoran

OSTEEHERING **36 zł**

vollkorn-toast / tatar-sauce / dill-öl

PIRI PIRI GARNELEN **49 zł**

Garnelen 16/20 (8 Stück) / Weißwein / Butter / Petersilie / Piri-Piri-Paprika / Kirschtomaten

ROTE BETE CARPACCIO **39 zł**

Rüben / Ziegenkäse / Wallnüsse / Rucola / natives Öl extra

SALATE

GEGRILLTES HÜHNCHENSALAT **46 zł**

Hühnchen / Römersalat / gebackener Halloumi / roter Paprika / Tomate / Knoblauchsauce / Speckchips

LACHS-SALAT **55 zł**

Lachs 220 g -250 g / getrocknete Tomate / Avocado / Granatapfel / grüne Erbsen / Mangosauce

KREDENS-SALAT **49 zł**

Rucola/ Römersalat/ Avocado/ Ziegenkäse/ gebackene Rote Bete/ Früchte der Saison/ Walnüsse/ Himbeer-Vinaigrette

vegetarisches Gericht

***ACHTUNG: Bitte beachten Sie, dass unsere Menüpunkte Wein enthalten können*

SUPPEN

BRÜHE **23 zł**

Rinder- & Hühnerbrühe / frisches Gemüse / Eiernudeln unseres Produkts

FISCHSUPPE **36 zł**

Fischbrühe / Tomaten / Meeresfrüchte: Lachs, Kabeljau, Tintenfisch, Garnelen, Tintenfisch

CREME AUS WEISSEM GEMÜSE **27 zł**

Gerösteter Sellerie/ geröstete Petersilie/ Knoblauch/ Weißwein/ Parmesankäse/ Croutons

SAUERTEIGSUPPE **32 zł**

Weißwurst / Pilze / Speck / Ei / Brot

MEHL

PIEROGI MIT ENTE 52 zł

POLNISCHE MAULTASCHEN MIT ENTEN-FÜLLUNG

pierogi 6 stück / zwiebel / apfel / heidenkraut-honig / majoran

KOPYTKA 51 zł

KLEINE KARTOFFEL-MEHL-KLÖSCHEN
TRADITIONELLES TEIGPRODUKT DER POLNISCHEN KÜCHE

kopytka /ente / steinpilze-sauce

PAPPARDELLE MIT SPINAT 42 zł

pappardelle-nudeln / spinat /gorgonzola-käse /sahne-sauce

SEPIA-NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN 56 zł

Tagiatelle / Garnelen-Tintenfisch / Oktopus / Petersilie / Knoblauch / Wein / Cocktailtomate

NEU! **SAFRAN-SPAGHETTI AGLIO OLIO** 51 zł

Knoblauch / Piri Piri / getrocknete Tomaten / Wein / Butter / Parmesankäse / Basilikumpesto

FISCHE

HEILBUTTSTEAK 61 zł

Heilbutt 200 g / Zitronenstreusel / Bratkartoffeln / Salatmix

GEBRATENES ZANDERFILET 67 zł

Zander 200 g / Trüffelpüree / Karotte / Romanesco Blumenkohl / Butteremulsion

GEBRATENES LACHSFILET 79 zł

Lachs 200 g / Risotto / Zucchini-Pappardelle / Mangosauce

/KREDENSMIEDZYZDROJE

FLEISCH

SCHWEINERÜCKEN 53zł

schweinerücken / Meerrettich-Sauce/ gebratene kartoffeln /gebratenes sauerkraut

WILDSCHWEIN 75 zł

Nacken 260 g / demi-glas-sauce / sellerie-püree / grüne erbsen / linse / blanchierte pfifferlinge

RINDLFEISCH OCHSENBACKEN LANGSAM GESCHMORT 58 zł

Wangen 250 g / Meerrettich / Kartoffelpüree / grüne Salate

GEBRATENES HÄHNCHENFILET 52 zł

*Hähnchen * 240 g / Kartoffelpüree / spinat*

***JE NACH FLEISCHCHARGE IST BRUSTKNOCHEN MÖGLICH**

LENDENSTEAK 155 zł

Rindersteak 250 g / Grillgemüse / Bratkartoffeln / Pfeffersauce

SCHWEINEFILET 66 zł

schweinefilet 220 g / Pfifferlingsauce / Kartoffelpüree / Gebraten: Champignons, Karotte, Brokkoli

ENTE 67 zł

*halbe ente / heidekrauthonig /johannisbeere-sauce /kopytka * / rote bete*

Informationen über den Gehalt an Allergenen und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen in den servierten Speisen sind schriftlich beim Kellner erhältlich.

SAISONALE GETRÄNKE

	0,3 l	die kanne 1 l
TRADITIONELLE LIMONADE *stilles Wasser / Zitronensaft / Minze / Zucker / Eis*	13 zł	33 zł
MEGA-PEPSI AUF EIS MIT LIMETTENSIRUP UND ORANGE *Pepsi 0,4 l / Limettensirup / Scheiben Orangen/Eis*		18 zł
TONIC ESPRESSO *Espresso / Tonic / Eis*		17 zł
EISKAFFEE AUF EISWÜRFELN *schwarzer Kaffee / Eiswürfel*		11 zł
WÄRMENDER TEE *Zitrusfrüchte / Nelken / Zimt / Honig oder Himbeersirup*		15 zł

DESSERT

APFLEKUCHEN *vanille-eis /zimt-streusel*	27 zł
BROWNIE *himbeere-sorbet /heiße Kirschen*	29 zł
CRÈME BRÛLÉE *creme / früchte*	27 zł
KÄSEKUCHEN *Frucht / Johannisbeersauce*	28 zł
MINI-BAISER-TASCHE *Baiser / Samt-Zitronen-Curd-Creme*	28 zł
HAUSGEMACHTE EISCREME *3 Portionen Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade / Obst / Schlagsahne*	36 zł

/KREDENSMIEDZYZDROJE

KAFFEE

SCHWARZER KAFFEE	11 zł
WEISSER KAFFEE	12 zł
ESPRESSO	10 zł
ESPRESSO MACCHIAT	10 zł
ESPRESSO DOPPIO	14 zł
CAPPUCCINO	14 zł
CAFFE LATTE	14 zł
aromatisierter Sirup	2 zł
Pflanzenmilch	2 zł

Kaffee zum Mitnehmen + 1 PLN zum Grundpreis

TEE

'RICHMONT' TEE'	12 zł

Schwarz
Weiss
Grün
Frucht

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WATER 0,2L *Sprudelwasser / stilles Wasser*	8 zł
SODA *Pepsi / Pepsi max / Schweppes / Mirinda / 7up*	9 zł
SAFT *Apfel / Orange / schwarze Johannisbeere / Tomate*	8 zł
LIPTON ICE TEA *Pfirsich / grüner Tee*	9 zł

FLASCHENBIER

LAGER 0.5L — **17 ZŁ**
LOKALES PRODUKT, STADTBRAUEREI STARGARD
Helles Bier, untergärig, unfiltriert und unpasteurisiert. Getreide- und Blumenaroma.

WEIZENBIER 0.5L — **17 ZŁ**
LOKALES PRODUKT, STADTBRAUEREI STARGARD
Obergäriges Weizenbier, unfiltriert und unpasteurisiert. Süß-saurer Geschmack.

BALTISCH POLNISCH PORTER 0.5L — **17 ZŁ**
CRAFT-BIER, BRAUEREI STAROPOLSKI
Die Dominanz von Kirsche, Kaffee, Schokolade und Kakao. Mittlere Bitterkeit am Ende.

ALKOHOLFREIES BIER 0.5L — **16 ZŁ**
CRAFT-BIER
Leicht, aromatisch, mit deutlicher Bitterkeit.

ALKOHOLFREIES WEIZENBIER 0.5L — **16 ZŁ**
CRAFT-BIER
Getreide-Zitrus-Charakter und Gewürzzusätze, jedoch in einer alkoholfreien Variante

BITTE FRAGEN SIE DEN KELLNER NACH SOMMERLICHEN FRUCHTBIEREN

FASSBIER

BOSMAN 0.5L	13 zł
BOSMAN 0.3L	10 zł

COCKTAILS

CUBA LIBRE — **26 zł**
rum pepsi limette

APEROL SPRITZ — **34 zł**
aperol prosecco orange wasser mit sprudel

CAMPARI ORANGE — **27 zł**
Campari Orangensaft Orange Eis

HUGO — **32 zł**
proseeco wasser mit sprudel lila blumensirup

GIN & TONIC — **27 zł**
gin tonic zitrone

ALKOHOL

WODKA

	40ML / 0.7L
BELUGA NOBLE	16 zł / 210 zł
AMUNDSEN	14 zł / 150 zł
STOCK PRESTIGE	12 zł / 150 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	12 zł / 150 zł
SASKA SMAKOWA	12 zł / 150 zł

WHISKEY

	40ML / 0.7L
JIM BEAM BLACK	18 zł / 230 zł
JIM BEAM WHITE	15 zł
MARKERS MARK	21 zł / 290 zł
DUBLINER	15 zł
AUCHENTOSHAN 12YO	21 zł / 290 zł
AUCHENTOSHAN AMER.OAK	18 zł / 250 zł
BALLANTINES	15 zł / 250 zł

RUM

	40ml / 0.7l
DICTATOR RUM 12YO	12 zł

WERMUT

MARTINI BIANCO 100ML	15 zł
MARTINI EXTRA DRY 100ML	15 zł
MARTINI ROSSO 100 ML	15 zł
CAMPARI 40 ML	14 zł
APEROL 40 ML	14 zł
	16 zł

TEQUILA 40ml

SALITOS SILVER	16 zł
SALITOS GOLD	16 zł
OLMECA TEQUILA DARK CHOCOLATE	16 zł

GIN 40ml

LARIOS 12	14 zł
LARIOS ROSE	12 zł

JIM BEAM SINCE 1795 · LARIOS EST° 1866 · STOCK

SELEKTIVIERTE WEINE

HESS SELECT | 75 CL 120 ZŁ
zinfandel | USA Kalifornien

HESS SELECT | 75 CL 120 ZŁ
chardonnay | USA Kalifornien

KAIKEN SELECT | 75 CL 90 ZŁ
malbec | Argentinien Mendoza

KAIKEN | 75 CL 90 ZŁ
sauvignon blanc | Argentinien Mendoza

PREISS ZIMMER | 75 CL 105 ZŁ
gewurztraminer | Frankreich Elsass

ROT

SENSI | 125 ML 16 ZŁ 75CL 80 ZŁ
primitivo I Italien

MONTES RESERVA | 125 ML 17 ZŁ 75CL 85 ZŁ
merlot & cabernet sauvignione | Chile

WEISS

DUCA SARGENTO | 125 ML 16 ZŁ 75 CL 80 ZŁ
pinot grigio | Italien

MONTES RESERVA | 125 ML 17 ZŁ 75 CL 85 ZŁ
sauvignon blanc | Chile

SCHAUMWEIN

PROSECCO | 125 ML 18ZŁ 75 CL 85 ZŁ
treviso | Italien

kojder

EIN POLNISCHER FAMILIENWEINBERG IN DER PUFFERZONE DES STETTINER LANDSCHAFTSPARKS.

Ihre Bioweine zeichnen sich durch Leichtigkeit, Frische und einen langen Abgang aus. Im Interesse von beidem: der besten Aromaqualität und der Umwelt.

BASIERT DER GESAMTE PRODUKTIONSPROZESS VON KOJDER VINEYARDS AUF BIOLOGISCHEN ANBAUSYSTEMEN.

BIO-WEINE

SOLARIS

Bouquet von exotischen Früchten. Der Geschmack hat Aromen von Ananas, Pfirsich, Maracuja und Honig.

WEISS ÜSSER | 125 ML 22 ZŁ 75CL 120 ZŁ

CUVEE

Reine fruchtige Aromen mit einem Hauch von Süße. Geschmacklich dominieren reifer Apfel, Nektarine und weißer Pfirsich.

WEISS MITTELSÜSS | 125 ML 25 ZŁ 75CL 120 ZŁ

FUN BY KOJDER

Geruch und Geschmack sind blumig und fruchtig. Zarte Süße ausgewogen mit Zitrussäure.

WEISS HALBTROCKEN | 125 ML 23 ZŁ 75CL 120 ZŁ

MUSCARIS

Intensive blumige Aromen. Spürbares Aroma von Fliederblüte, Holunder, Vogelkirsche, Rose und Veilchen.

WEISS MITTELSÜSS | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

CUVEE ZERO

Geruch und Geschmack sind blumig und fruchtig. Zarte Süße ausgewogen mit Zitrussäure.

WEISS TROCKEN | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

ROSE

Rote Früchte in der Nase: Himbeere, Erdbeere, rote Johannisbeere. Der Geschmack ist spürbar Rhabarber und Erdbeere.

ROSE HALBTROCKEN | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

JOHANNITER

In der Nase frische Zitrusfrüchte. Ausgeprägte Säure, die sich in Noten von jungem Apfel, Mirabelle und Birne niederschlägt

WEISS TROCKEN | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

BREAKFAST

buffet table with a wide selection of hot and cold dishes and drinks served daily from 8:00 am to 11:00 am **49 zł**

APPETIZERS

SALMON TARTARE **52 zł**

salmon 110 g / capers / red onion / marinated chanterelles / croutons

STEAK TARTARE **62 zł**

minced beef 110 g / pickles / marinated chanterelles

CHICKEN LIVER **42 zł**

chicken liver 150 g/ apple / mead / marjoam

BALTIC HERRING **36 zł**

croutons / tartar sauce / dill oil

PIRI PIRI PRAWNS **49 zł**

prawns 16-20 (8psc) / white wine / butter / parsley / piri piri peppers / cherry tomatoes

BEETROOT CARPACCIO **39 zł**

beets / goat cheese / wallnuts / rucola / e xtra virgin oil

SALADS

GRILLED CHICKEN SALAD **46 zł**

chicken / romaine lettuce / roasted halloumi / red pepper / tomato / bacon chips / garlic sauce

SALMON SALAD **55 zł**

salmon 220-250 g / dried tomato / avocado / pomegranate / green peas / mango sauce

KREDENS SALAD **49 zł**

rucola / romaine lettuce / avocado / goat cheese / baked beetroot / seasonal fruit / walnuts / raspberry vinaigrette

Kredens nad morzem.

Was is tasty? Share your opinion with others and recommend us to your friends!

vegetarisches Gericht

***CAUTION: Please be advised that some of our menu items may contain wine*

SOUPS

CHICKEN BROTH **23 zł**

beef & chicken broth / fresh vegetables / egg noodles of our product

FISH SOUP **36 zł**

fish broth / tomatoes / seafood: salmon, cod, octopus, shrimps, squid

WHITE VEGETABLES CREAM **27 zł**

roasted celery/ roasted parsley / garlic / white wine / parmesan cheese / croutons

SOUR SOUP **32 zł**

white sausage / mushrooms / bacon / egg / bread

FLOUR

PIEROGI WITH DUCK MEAT 52 zł
dumplings (6 psc) / onion and apple lard / heather honey / marjoram

DUMPLINGS WITH DUCK 51 zł
dumplings / duck / mushroom sauce

SPINACH PAPPARDELLE 42 zł
pappardelle pasta / spinach / gorgonzola cheese / cream sauce

SEPIA PASTA WITH SEAFOOD 56 zł
tagiatelle / shrimps / squid / octopus / parsley / garlic / wine / cocktail tomato

NEW!
SAFFRON AGLIO OLIO SPAGHETTI 51 zł
garlic / piri piri / dried tomatoes / wine / butter / parmesan cheese / basil pesto

FISH

HALIBUT STEAK 61 zł
halibut 200 g / lemon crumble / baked potatoes / salad mix

PIKE PERCH FILLET 67 zł
zander 200 g / truffle puree / carrot / romanesco cauliflower / butter emulsion

OVEN BAKED SALMON 79 zł
salmon 200 g / risotto / zucchini pappardelle / mango sauce

MEAT

PORK RIB ROAST 53zł
pork chop / horseradish sauce / baked potatoes / fried cabbage

WILD BOAR'S NECK 75 zł
neck 260 g / demi glace sauce / celery puree / green peas / lentils / blanched chanterelles

SLOW BRAISED BEEF CHEEKS 58 zł
cheeks 250 g / mashed potatoes / horseradish / green lettuce

OVEN BAKED CHICKEN FILLET 52 zł
*chicken * 240 g / mashed potatoes / spinach*
THE MEAT MAY CONTAIN BONES

SIRLOIN 155 zł
beef steak 250 g / grilled vegetables / roasted potatoes / pepper sauce

PORK TENDERLOIN 66 zł
sirloin 220 g / chanterelle sauce / mashed potatoes / fried: mushroom, carrot, broccoli

HALF OF A DUCK 67 zł
duck / heather honey / blackcurrant sauce / potato dumplings / beetroots

Information about the content of allergens and intolerance-causing substances in the dishes served can be obtained in writing from the waiter.

/KREDENSMIEDZYZDROJE

SEASONAL DRINKS

	0,3 l	jug 1 l
TRADITIONAL LEMONADE *water / lemon juice / mint / sugar / ice*	13 zł	33 zł
MEGA PEPSI ON ICE WITH LIME SYRUP AND ORANGE *pepsi 0.4 l / lime syrup / slices oranges / ice*		18 zł
TONIC ESPRESSO *espresso / tonic / ice cubes*		17 zł
ICED COFFEE *black coffee / ice cubes*		11 zł
HOT CINNAMON SPICE TEA *citrus / cloves / cinnamon / honey or raspberry syrup*		15 zł

DESSERTS

APPLE PIE *vanilla ice cream / cinnamon crumble*	27 zł
BROWNIE *rasberry sorbet / hot cherries*	29 zł
CRÈME BRÛLÉE *cream / fruit*	27 zł
CHEESECAKE *fruit / currant sauce*	28 zł
MINI PAVLOVA *meringue/ velvet lemon curd cream*	28 zł
HOMEMADE ICECREAM *3 portions of ice cream: vanilla, strawberry, chocolate / fruit / whipped cream*	36 zł

/KREDENSMIEDZYZDROJE

COFFEE

BLACK COFFEE	11 zł
WHITE COFFEE	12 zł
ESPRESSO	10 zł
ESPRESSO MACCHIATO	10 zł
ESPRESSO DOPPIO	14 zł
CAPPUCCINO	14 zł
CAFFE LATTE	14 zł
flavored syrup	2 zł
plant milk	2 zł

Coffee to go + 1 PLN to the basic price

TEA

'RICHMONT' TEA	12 zł

black
white
green
fruit

SOFT DRINKS

WATER 0,2L *sparkling / still*	8 ZŁ
SODA 0,2L *pepsi / pepsi max / schweppes / mirinda / 7up*	9 ZŁ
JUICE 0,2L *apple / orange / black currant / tomato*	8 ZŁ
LIPTON ICE TEA 0,2L *peach / green tea*	9 ZŁ

CRAFT BEER

LAGER 0.5L — **17 ZŁ**
LOCAL PRODUCT, STARGARD CITY BREWERY

Pale beer, bottom fermented, unfiltered and unpasteurized. Cereal and floral aroma.

WHEAT BEER 0.5L — **17 ZŁ**
LOCAL PRODUCT, STARGARD CITY BREWERY

Top fermented wheat beer, unfiltered and unpasteurized. Sweet and sour taste.

POLISH BALTIC PORTER 0.5L — **17 ZŁ**
CRAFT BEER, STAROPOLSKI BREWERY

The domination of cherry, coffee, chocolate and cocoa. Medium bitterness at the end.

ALCOHOL - FREE 0.5L — **16 ZŁ**
CRAFT BEER

Light, aromatic, with a distinct bitterness.

NON-ALCOHOLIC WHEAT BEER 0.5L — **16 ZŁ**
CRAFT BEER

grain-citrus character and spice additives, but in acnon-alcoholic version

ASK THE WAITER FOR SUMMER FRUIT BEERS

DRAUGHT BEER

BOSMAN 0.5L	13 zł
BOSMAN 0.3L	10 zł

COCKTAILS

CUBA LIBRE — **26 zł**
white rum pepsi lime

APEROL SPRITZ — **34 zł**
aperol prosecco orange sparkling water

CAMPARI ORANGE — **27 zł**
campari orange juice orange ice

HUGO — **32 zł**
prosseco sparkling water lilac flower syrup

GIN & TONIC — **27 zł**
gin tonic lemon

ALCOHOL

VODKA

	40ML / 0.7L
BELUGA NOBLE	16 zł / 210 zł
AMUNDSEN	14 zł / 150 zł
STOCK PRESTIGE	12 zł / 150 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	12 zł / 150 zł
SASKA SMAKOWA	12 zł / 150 zł

WHISKEY

	40ML / 0.7L
JIM BEAM BLACK	18 zł / 230 zł
JIM BEAM WHITE	15 zł
MARKERS MARK	21 zł / 290 zł
DUBLINER	15 zł
AUCHENTOSHAN 12YO	21 zł / 290 zł
AUCHENTOSHAN AMER.OAK	18 zł / 250 zł
BALLANTINES	15 zł / 250 zł

RUM

40ml / 0.7l

DICTATOR RUM 12YO	12 zł

WERMUT

MARTINI BIANCO 100ML	15 zł
MARTINI EXTRA DRY 100ML	15 zł
MARTINI ROSSO 100 ML	15 zł
CAMPARI 40 ML	14 zł
APEROL 40 ML	14 zł
	16 zł

TEQUILA 40ml

SALITOS SILVER	16 zł
SALITOS GOLD	16 zł
OLMECA TEQUILA DARK CHOCOLATE	16 zł

GIN 40ml

LARIOS 12	14 zł
LARIOS ROSE	12 zł

JIM BEAM SINCE 1795 · LARIOS ESTD 1866 · STOCK

SPECIALLY SELECTED

HESS SELECT | 75 CL 120 ZŁ
zinfandel | USA California

HESS SELECT | 75 CL 120 ZŁ
chardonnay | USA California

KAIKEN SELECT | 75 CL 90 ZŁ
malbec | Argentina Mendoza

KAIKEN | 75 CL 90 ZŁ
sauvignon blanc | Argentina Mendoza

PREISS ZIMMER | 75 CL 105 ZŁ
gewurztraminer | France Alzace

RED

SENSI | 125 ML 16 ZŁ 75CL 80 ZŁ
primitivo / Italy

MONTES RESERVA | 125 ML 17 ZŁ 75CL 85 ZŁ
merlot & cabernet sauvignione | Chile

WHITE

DUCA SARGENTO | 125 ML 16 ZŁ 75 CL 80 ZŁ
pinot grigio | Italy

MONTES RESERVA | 125 ML 17 ZŁ 75 CL 85 ZŁ
sauvignon blanc | Chile

SPARKLING

PROSECCO | 125 ML 18ZŁ 75 CL 85 ZŁ
treviso | Italy

kojder

A POLISH FAMILY VINEYARD LOCATED IN THE BUFFER ZONE OF THE SZCZECIN LANDSCAPE PARK.

Their organic wines are characterized by lightness, freshness and a long finish. In the interests of both:
the best aroma quality, and the environment,

KOJDER VINEYARDS BASE THE ENTIRE PRODUCTION PROCESS ON ORGANIC FARMING SYSTEMS.

ORGANIC

SOLARIS

The bouquet is intense and complex, offering an explosion of exotic fruits: pineapple, peach, passion fruit, and honey

WHITE SWEET | 125 ML 22 ZŁ 75CL 120 ZŁ

CUVEE

Czyste owocowe aromaty z akcentami słodyczy.
Citrus freshness mixed with sweet aromas. The taste is dominated by ripe apple, nectarine and white peach.

WHITE SEMI-SWEE | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

FUN BY KOJDER

The smell and taste are floral and fruity.
Delicate sweetness balanced with citrus acidity.

WHITE SEMI-DRY | 125 ML 23 ZŁ 75CL 120 ZŁ

MUSCARIS

Intense flowery aromas. Noticeable aroma of lilac flower, elderberry, bird cherry, rose and violets.

WHITE SEMI-SWEET | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

CUVEE ZERO

Floral and fruity smell and taste.
Delicate sweetness balanced with citrus acidity.

WHITE DRY | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

ROSE

Red fruit in the nose: raspberry, strawberry, red currant.
Noticeable rhubarb and strawberry flavor.

ROSE SEMI-DRY | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ

JOHANNITER

Fresh citrus in the nose. Pronounced acidity, which translates into notes of young apple, mirabelle and pear.

WHITE DRY | 125 ML 25 ZŁ 75CL 140 ZŁ