

Przystawki / Appetizers (150 g)

Śledź

29 PLN

Kwaśne jabłko / Dymka / Wiejska śmietana / Ziemniak z popiołu

Herring

Sour Apple / Small Onion Bulb / Rural Sour Cream / Potatoes from Ash

Kaszanka

29 PLN

Wątróbka z indyczi / Karczek / Prażona cebula / Czosnek / Kasza gryczana

Blood pudding

Turkey Liver / Neck / Roasted Onion / Garlic / Buckwheat

Camembert

29 PLN

Rukola / Mus z żurawiny / Piklowana marchew / Granat

Camembert

Rukola / Cranberry mousse / Pickled carrot / Pomegranate

Tatar wołowy

59 PLN

Poładwica wołowa / Borowik / Piklowana cebula / Kiszony ogórek / Sardynki / Żółtko suszone / Żółtko plastyczne / Olej z lubczyku

Steak tartare

Sirloin / Boletus Mushroom / Pickled Onion / Pickled Cucumber / Sardines / Dried yolk / Plastic yolk / Lovage oil

Tatar z jelenia

66 PLN

Marynowana dynia / Szalotka / Musztarda francuska / Kawior z owoców leśnych / Kapary

Deer tartare

Marinated pumpkin / Shallot / French mustard / Forest fruit caviar / Capers

Tatar z łososia

59 PLN

Ogórek / Marynowany imbir / Dymka / Kawior z truskawek / Koper

Salmon tartare

Cucumber / Pickled ginger / Spring onion / Strawberry caviar / Dill

Tatar z awokado

49 PLN

Ogórek / Granat / Pocorn z kaszy sorgo / Mięta / Olej z wędzonej papryki

Avocado tartare

Cucumber / Pomegranate / Sorghum pocorn / Mint / Smoked paprika oil

Zupy / Soup (250 ml)

Dziadówka

29 PLN

Pieczony ziemniak / Chips z boczku / Olej ze szczypiorku / Maślanka

Old Man's Soup

Baked Potato / Bacon Chip / Chives oil / Buttermilk

Rosół z kaczki

29 PLN

Pieczona marchew / Kluski / Lubczyk

Duck broth

Baked Carrot / Noodles / Lovage

Zupa serowa

29 PLN

Skwarki z dojrzewającej wieprzowiny / Kwaśna śmietana /

Popcorn z kaszy sorgo

Cheese soup

Greaves of ripening pork / Sour cream / Sorghum popcorn

Dania główne / Main course (450 g)

Schab z kością

56 PLN

Kapusta / Boczek / Puree ziemniaczane

Pork loin on the bone

Cabbage / Bacon / Mashed potato

Mielony z certyfikowanej wieprzowiny

54 PLN

Warzywa sezonowe / Puree ziemniaczane /

Karmelizowana cebula / Olej z pietuszki

Certified pork minced cutlet

Seasonal vegetables / Mashed potatoes /

Caramelized onion / Parsley oil

Grillowana pierś z kurczaka

49 PLN

Sezonowe warzywa / Wiśniowy pomidor /

Sos z wędzonych warzyw / Domowe frytki

Grilled chicken breast

Seasonal vegetables / Cherry Tomato /

Smoked vegetables sauce / Homemade fries

Poliki wołowe

69 PLN

Buraki / Boczek / Puree z marchwi / Olej z pietruszki /

Sos z czerwonego wina

Beef cheeks

Beetroot / Bacon / Carrot Puree / Parsley oil / Red wine sauce

Pierś z kaczki

69 PLN

Modra kapusta / Kluski ziemniaczane / Sos demi glace / Żurawina

Duck breast

Red cabbage / Potatoes in Polish / Demi glace sauce / Cranberry

Ozór cielęcy

59 PLN

Młoda marchew / Puree ziemniaczane / Sos chrzanowy

Veal tongue

Young carrots / Potato puree / Horseradish sauce

Dania główne / Main course (450 g)

Pstrąg z Ekologicznego Gospodarstwa

69 PLN

Cuknia / Marchew / Ziemniaki gniecione z majerankiem /
Sos z cydru

Organic Farm Trout

Zucchini / Carrot / Mashed potatoes with marjoram /
Cider sauce

Sandacz z kaszubskich jezior

69 PLN

Raki / Brokuł / Czarna soczewica / Sos maślany

Zander from kashubianlakes

Crayfish / Broccol / Black lentils / Butter sauce

Gołąbki z dorszem

54 PLN

Czarna soczewica / Puree ziemniaczane / Sos koperkowy

Cabbage rolls with cod

Black lentils / Mashed potato / Dill sauce

Łosoś

69 PLN

Zielony groszek / Kasza perłowa / Sos szafranowy

Salmon

Green peas/Pearl barley/Saffron sauce

Pierogi z Szarpaną Kaczką

(6 szt. / 6 pcs.) **54** PLN

Żurawina / Karmelizowane jabłka / Sos z czerwonego wina

Dumplings with pulled duck

Cranberry / Caramelized Apple / Red Wine Sauce

Desery / Desserts (150 g)

Gorące Ciastko Czekoladowe

32 PLN

Sos z czerwonych owoców / Owoce sezonowe

Lava cake

Red fruit sauce / Seasonal fruits

Beza

32 PLN

Bitą śmietaną / Ser mascarpone / Owoce sezonowe /

Sos z czerwonych owoców

Meringue

Whipped cream / Mascarpone cheese / Seasonal fruits /

Red fruit sauce

Tarta

32 PLN

Migdał / Owoce sezonowe / Kruszonka / Palona beza

Tart

Almond / Seasonal fruit / Crumble / Burnt meringue

Napoje gorące / Hot drinks

Kawa czarna / Black coffee	12 PLN
Kawa biała / White coffee	13 PLN
Americano	15 PLN
Espresso	9 PLN
Double Espresso	12 PLN
Cappucino	15 PLN
Latte Macchiato	16 PLN
Flat white	16 PLN
Irish coffee	19 PLN
Czekolada na gorąco / Hot chocolate	18 PLN
Herbata / Tea	12 PLN

Napoje zimne / Cold drinks

Pepsi / Mirinda / 7up / Tonic / Ice Tea	(0,2 l) 10 PLN
Soki Toma: pomarańcz / jabłko / pomidor / czarna porzeczka Juices Toma: orange / apple / tomato / black currant	(0,2 l) 10 PLN
Woda gazowana / niegazowana Water sparkling / still	(0,33 l) 12 PLN (0,75 l) 22 PLN
Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	(0,3 l) 19 PLN
Domowa lemoniada Homemade lemonade	(0,3 l) 15 PLN (1,0 l) 28 PLN



Alkohole / Alcohols

PIWA BUTELKOWE / BEER

Browar regionalny (zapytaj obsługę) / Regional brewery (0,5 l) **18** PLN
Lech Free / Lech Free smakowy (0,33 l) **13** PLN

WÓDKA / VODKA

Żubrówka Czarna (4 cl / 0,5 l) **15 / 89** PLN
Żubrówka Bison Grass (4 cl / 0,5 l) **14 / 79** PLN
Żubrówka Czarna Dąb / Jesion (4 cl / 0,7 l) **16 / 149** PLN
Soplica Staropolska (4 cl) **17** PLN
Soplica Smakowa: Wiśnia / Pigwa / Cytryna z nutą miodu (4 cl / 0,5 l) **15 / 89** PLN
Ostoya (4 cl / 0,5 l) **18 / 99** PLN
Baczewski (4 cl / 0,5 l) **18 / 99** PLN
Ogiński (4 cl / 0,7 l) **22 / 159** PLN
Chopin (4 cl / 0,5 l) **22 / 159** PLN
Absolut (4 cl / 0,7 l) **20 / 149** PLN
Dalkowski (4 cl / 0,5 l) **20 / 119** PLN
Miodula Prezydencka (4 cl) **22** PLN
Miodula Staropolska (4 cl) **19** PLN
Bimber Molo Bałtyckie (4 cl) **14** PLN

WHISKY

Tullamore Dew - Irish whisky (4 cl / 0,7 l) **26 / 215** PLN
Grant's Tripple Wood - Scotch whisky blended (4 cl / 0,7 l) **22 / 159** PLN

BOURBON

Wild Turkey 81 (4 cl) **22** PLN
Jack Daniel's (4 cl / 0,7 l) **26 / 239** PLN
Jack Daniel's Single Barrel (4 cl) **33** PLN

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 YO (4 cl) **29** PLN
Glenlivet 12 YO (4 cl) **24** PLN
Chivas Regal 12 YO (4 cl / 0,7 l) **29 / 279** PLN
Chivas Regal 18 YO (4 cl / 0,7 l) **36 / 429** PLN

COGNAC / BRANDY

Hennessy V.S. (4 cl) **27** PLN
Hennessy V.S.O.P. (4 cl) **34** PLN

GIN

Beefeater House	(4 cl) 25 PLN
Beefeater Pink	(4 cl) 25 PLN
Hendrick's Gin	(4 cl) 27 PLN

TEQUILA

Sierra Tequila Silver	(4 cl) 24 PLN
-----------------------	----------------------

WERMUT

Martini Bianco	(10 cl) 19 PLN
Martini Extra Dry	(10 cl) 19 PLN
Martini Rosso	(10 cl) 19 PLN

SZAMPAN

Moët & Chandon Brut Imperial	(0,7 l) 499 PLN
------------------------------	------------------------

LIKIERY

Miodula espresso	(4 cl) 17 PLN
Ratafia kaszubska	(4 cl) 16 PLN
Jägermeister	(4 cl) 16 PLN

ZNAJDŹ NAS I OCENÍ / FIND US AND RATE US



 facebook.com/KonCibySebastianCichy/

 instagram.com/restauracjakonci/



 www.konci.pl

 restauracja@konci.pl

Rezerwacje pod numerem telefonu 733 387 000

Informacje o alergenach dostępne są u obsługi. Wszystkie ceny wyrażone są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.
Information on allergens is available from the service. All prices are expressed in Polish zlotys and include VAT.