

PANORAMA

RESTAURACJA Z WIDOKIEM NA GDAŃSK

Jesień i zima to czas smaków, które otulają
i rozgrzewają.

Od zupy rakowej po ragu z dzika – wszystko
powstaje z lokalnych produktów, w duchu "comfort
fine" – kuchni, która łączy technikę z emocją,
lokalne produkty z domowym ciepłem, tradycję
z nowoczesnością.

Na scenę wchodzi kaczką, dzik, obok nich pierogi
grzybowe i makowiec po japońsku –
bo tradycja lubi, gdy się do niej podchodzi z
szacunkiem i odwagą.

Inspirujemy się Pomorzem dawnym i nowym:
od Hanzy, przez portowe opowieści Gdańska,
po nadmorskie wioski, kaszubskie pola,
gospodarstwa
i lasy. Każde danie to podróż przez region –
jego smak, historię i ducha.

#z głową w chmurach

Przystawki

Krewetki 7 szt marynowane w czosneku, chilli, smażone na maśle, białym winie serwowane z grzankami 49,-

Sałatka ze śledziem i jabłkiem, ziemniakami i boczkiem inspirowana XIX w. przepisem 39,- 200 G

Tatar wołowy z żółtkiem przepiórczym, siekanym borowikiem, konserwowym ogórkiem oraz marynowanymi grzybami shimeji, szalotką i pieczywem 49,- 140 G

Zupy

Zupa z raków na bazie esencjonalnego bulionu podana z grzanką czosnkową 31,- 300 ML

Rosół drobiowo-wołowy z ręcznie robionym makaronem 29,- 300 ML

Żurek na wędzące z ziemniakami, jajkiem i białą kielbasą 30,- 300 ML

Dania główne

Pierś z kaczki z puree ziemniaczano-dyniowym, palonym porem z kruszonką piernikową i sosem śliwkowym 63,- 400 G

Udko z kurczaka confit z domowymi kopytkami w grzybowym sosie Demi Glace i marynowanym świeżym ogórkiem 52,- 500 G

Żeberka wieprzowe z sosem miodowo-musztardowym z gratin ziemniaczanym i duszoną czerwoną kapustą 62,- 500 G

Golonka wieprzowa z kiszoną kapustą smożoną z boczkiem podana z ziemniakami pieczonymi, musztardą i chrzanem 59,- 500 G

Ragù z dzika - długo duszone mięso z pomidorami, czerwonym winem, warzywami korzeniowymi i ziołami serwowane z kopytkami i sałatką z ogórka kiszzonego i cebuli 52,- 500 G

Pyzy z mięsem podawane z kiszoną kapustą smażoną z boczkiem 47,- 550 G

Tradycyjny kotlet schabowy z jajkiem sadzonym puree ziemniaczanym i kapusta zasmażaną 55,- 560 G

czytaj dalej na następnej stronie
bo to jeszcze nie koniec :)

z głową w chmurach

Sandacz na sałatce z jarmużu, czerwonej kapusty i żurawiny
podany z musem selerowym i miso 58,- 420 G

Gładzica z patelni z frytkami i surówką z kiszanej kapusty 49,- 450 G

Bakłażan pieczony/dżem pomidorowo-paprykowy/straciatella/
pesto bazyliowe/sos pomidorowy/rukola/orzechy 47,- 350 G ✓

Pierogi grzybowe - klasyk sezonu, ręcznie lepiące, podsmażone
na maśle z chutney cebulowym 41,- 7 SZT ✓

Pierogi z malinami, białą belgijską czekoladą oraz słodką śmietanką 41,- 7 SZT ✓

Desery

Makowiec po japońsku - lekki, wilgotny, z nutą migdałów i cytrusów 29,- 150 G

Crumble z gruszkami i sosem angielskim na bazie żółtek 29,- 150 G

Jeżeli masz alergię lub potrzebujesz wiedzieć więcej
o daniu i jego składnikach zapytaj obsługi chętnie
opowiemy i udzielimy informacji, :)

Rozgrzewające napoje

Wino grzane z pamarańczą, cynamonem, goździkami 26,- 250 ML

Herbata zimowa z pamarańczą, anyżem, goździkami, cynamonem i
miodem 24,- 400 ML do wyboru syrop o smaku: malinowym, imbirowym lub gruszkowym

Gorąca czekolada z bitą śmietaną 24,- 250 ML

Wszystkie ceny wyrażone są w PLN i zawierają podatek VAT Pełna lista alergenów i składników dostępna u obsługi.

Informujemy, iż do grup od 6 osób, doliczany jest serwis w wysokości 10% całego rachunku.

Informujemy, iż w przypadku grup powyżej 6 osób, unikamy rozdzielania rachunków, prosimy mieć to na uwadze.

z głową w chmurach

Na gorąco

Kawa

Capuccino 17,- (250 ml)

Kawa Latte 17,- (250 ml)

Espresso/Doppio 13,-/17,- (50/100 ml)

Kawa czarna/Kawa biała 14,-/15,- (200 ml)

Irish/Baileys Coffee 28,- (250 ml)



Herbaty (300 ml)

English Breakfast/Earl Grey/Mięta/
Zielona/Jaśmin/Rooibos/Owocowa 14,-

Herbata „Karnawał w Rio” (400 ml)

truskawka/papaja/ananas/cytryna/
bławatek/pomarańcza 22,-



Herbata „Tango z mango” (400 ml)

pomarańcza/ananas/mango/nagietek/
szafran/truskawka 22,-

Na zimno



10,-

(200 ml)



10,-



10,-



9,-



9,-

(300 ml)



10,-



10,-



10,-



10,-



10,-

(200 ml)



15,-

(250 ml)



13,-



13,-



13,-

(200 ml)



18,-

(750 ml)

Piwo

**ZŁOTE
LWY**

0.3 lane 14,-
0.5 lane 16,-



Piwo butelkowe



17,-



17,-



17,-



17,-



17,-

(500 ml)

Bez alkoholowe



17,-

z głową w chmurach

Koktajle

Bezalkoholowe



Marakuja Et
Soda 30,-

Puree z marakuji
/pomarańcza/
soda cytrusowa
rześki, orzeźwiający



Virgin
Mojito 30,-

Cukier brązowy/
mięta/ limonka/
woda gazowana
orzeźwiający, słodki

Koktajle



Z Głową w Chmurach 30,-

40 ml Likier
Wiśniowy/
Bottega Spumante
Brut/wata
cukrowa/woda różana
kwiatowy



Pornstar Martinii 35,-

40 ml Chłopska Pędzona
/20 ml Passoa/
Prosecco/ domowy
syrop waniliowy/
puree marakuja
słodki, musujący



Cherry Whisky sour 35,-

40 ml Bushmills
/Amaretto/
sour/syrop
wiśniowy/białko
słodko-kwaśny



Imbirowy Gin&Tonic 30,-

40 ml Gibson's London
Dry/syrop
imbirowy/tonik
słodki, korzenny



Aperol Spritz 32,-

60 ml Aperitivo/
120 ml Bottega
Spumante Brut/
Soda
orzeźwiający, lekko
gorzki



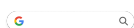
Żurawinowa Mimosa 27,-

80 ml Bottega Spumante
Brutt/ sok żurawinowy /
sok ananasowy
słodki, orzeźwiający

Podobało Ci się u nas?!

Napisz opinię

nie szukaj zeskanuj



Pamiętaj!

Oznacz



#z głową w chmurach

RESTAURACJA PANORAMA

Wały Piastowskie 1, 80-854 Gdańsk
www.panoramarestauracja.pl
panoramarestauracja@o2.pl
58 307 42 51

f /PanoramaRestauracja
/panoramarestauracja

P.H.U. PANORAMA S.C.

Wały Piastowskie 1, 80-854 Gdańsk
NIP 583-285-14-03
REGON 193013607

Dziękujemy :)

Alkohole

Wódka 40ml/0.7l

Chłopska Pędzona 13,-/139,- (0,5l)
Chłopska Pędzona Smakowa 13,-/139,- (0,5l)
Czarny Bez/Przepalanka/Szarlotka/Wiśnia 28%
Nikka Coffey Vodka (kukurydziana) 21,-/249,-
Belvedere Wódka 23,-/399,-

Likier 40ml

Jagermeister 16,-
Campari 16,-
Passoa 16,-
Kahlua 16,-
Malibu 16,-
Baileys 16,-
Aperitivo Villa Cardea 16,-
Bottega Limoncione 16,-

Wermut 100ml

Martini Dry/Rosso/Bianco/Fiero/Vibrante 20,-
Dolin Dry/Rouge 25,-



Tequila/Rum 40ml

Tequila 1800 Silver/ Reposado 24,-
Jose Cuervo Silver/ Reposado 18,-
Planteray 3 Star/ Dark 18,-
Planteray Xaymaca/ Fiji 22,-
Planteray Coconut/ Pinapple 22,-
Kraken 21,-
Negrita White/Dark 18,-

Gin 40ml

Gibson's London Dry 14,-
Gibson's Pink 14,-
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin 28,-
Whitley Neil Distiller's Cut London Dry 24,-

Whisky/Whiskey 40ml

Bushmills Original 18,-
Bushmills Black 21,-
Bushmills Malt 12 YO 26,-
The Macallan 12 YO Double Cask 47,-
Highland Park 12 YO 35,-
Nikka from Barrel Whisky 31,-
The Famous Grouse Whisky 20,-
Elijah Craig Straight Rye 30,-

Gdańska Wytwórnia Historycznych Smaków

Kaszëbsczi Dél (deska kaszubska)

(Sznaps, Goldwasser, Kurfursten, Machandel)
4 x 20 ml 49 zł, 4 x 40 ml 88 zł

Gduńsczi Dél (deska gdańska)

(Sznaps, Goldwasser, Kurfursten, Machandel,
Krambambuli, Pomeranzen)
6x 20 ml- 69 zł, 6x 40 ml- 129 zł

Gduńsczi Sznaps 40,0% 20,-
Goldwasser 40,0% 30,-
Krambambuli 40,0% 26,-
Pomeranzen 40,0% 26,-
Kurfursten 40,0% 26,-
Machandel 40,0% 26,-



z głową w chmurach