

# PANORAMA

RESTAURACJA Z WIDOKIEM NA GDAŃSK

Przedwiośnie to czas pierwszych oznak nowego sezonu.

W naszej kuchni pojawiają się smaki przejścia między zimą a wiosną – lżejsze, świeższe, ale wciąż otulające. Tworzymy dania z lokalnych produktów, łącząc kulinarną tradycję Pomorza z nowoczesnym podejściem do gotowania.

W przedwiosennej odświeżeniu w menu pojawiają się:  
krem z raków, wołowina po kaszubsku,  
stek z kalafiora

Inspirujemy się Pomorzem dawnym i współczesnym – od historii hanzeatyckiego Gdańska, przez nadmorskie krajobrazy, po kaszubskie pola i lasy powoli budzące się do życia.

Każde danie to podróż przez region – jego smak, historię i ducha

# z głową w chmurach

## Przystawki

---

Krewetki marynowane w czosnku i chilli, smażone na maśle, białym winie serwowane z grzankami 49,- 7 SZT

Sałatka ze śledziem, jabłkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą i śmietaną inspirowana XIX w. przepisem 39,- 200 G DANIE Z KASZUB

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

Placek ziemniaczany z wędzonym wędzorem, kwaśną śmietaną, koperkiem i oliwą smakową 44,- 200 G

Tatar z pomidorów z wegańskim majonezem, szalotką, szczypiorkiem i pieczywem 37,- 150 G

## Zupy

---

Zupa z raków na bazie esencjonalnego bulionu podana z grzanką czosnkową 32,- 300 ML DANIE Z POMORZA

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

Żurek na wędzonce z ziemniakami, jajkiem i białą kiełbasą 32,- 300 ML

## Dania główne

---

Pierś z kurczaka sous vide z puree ziemniaczanym, marchewką z groszkiem i koprem 55,- 420 G

Żeberka wieprzowe z sosem miodowo-musztardowym, gratin ziemniaczanym i duszoną czerwoną kapustą 64,- 500 G NABZ SZTOS

Wołowina po kaszubsku z kwaśną śmietaną, kopytkami własnego wyroby pietruszką oraz sałatką z kiszzonego ogórka 76- 470 G

Tradycyjny kotlet schabowy z jajkiem sadzonym puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną 56,- 560 G POLSKA TRADYCJA

Stek z kalafiora w ziołach z sosem z pieczonej czerwonej papryki, pomidorów i pestkami słonecznika 49,- 500 G DANIE Z POMORZA

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

# z głową w chmurach

Sandacz podany z puree selerowym, surówka z młodej kapusty z koperkiem 59,- 420 G

Gładzica z patelni z zapiekаныmi frytkami z serem Pomorskim i surówką z kiszanej kapusty 50,- 450 G

DANIE Z  
POMORZA

Filet z łososia z kaszą bulgur, warzywami i sosem cytrynowym 64,- 420 G

Smażone pierogi z królikiem, sosem tymiankowym z gorczycą i karmelizowaną cebulą 45,- 6 SZT

Pierogi z malinami, białą belgijską czekoladą oraz słodką śmietanką 42,- 7 SZT 

## Desery

---

Budyń cytrynowy z dodatkiem Bushmills'a, sosem karmelowym i kruszonką malinową z palonej białej czekolady 27,- 160 G

WARTO  
SPROBOWAĆ

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

Blok czekoladowy z owocami leśnymi i orzechami 29,- 120 G

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

## Przedwiosenne napoje

---

Herbata wczesnowiosenna z granatem, limonką, miętą, rozmarynem, malinami i miodem 25,- 400 ML

Lemoniada owocowa - zapytaj obsługi o dostępne smaki 18,- 250 ML, 38,- 1 LITR

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 18,- (250 ml)

Kawa Latte 19,- (250 ml)

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

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

Irish/Baileys Coffee 29,- (250 ml)



## Herbaty (300 ml)

English Breakfast/Earl Grey/Mięta/  
Zielona/Jaśmin/Rooibos/Owocowa 15,-

## Herbata „Karnawał w Rio” (400 ml)

truskawka/papaja/ananas/cytryna/  
bławatek/pomarańcza 25,-



## Herbata „Tango z mango” (400 ml)

pomarańcza/ananas/mango/nagietek/  
szafran/truskawka 25,-

# Na zimno

---



# Piwo

---

**ZŁOTE  
LWY**

0.3 lane 15,-  
0.5 lane 17,-



Piwo butelkowe



18,- 18,- 18,- 18,- 18,-

Bez  
alkoholowe



(500 ml)

18,-

# 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  
Blackbush 8y  
/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



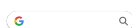
Żurawinowa Mimosa 27,-

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

Podobało Ci się u nas?!

Napisz opinię

nie szukaj zeskanuj



Pamiętaj!

Oznac



# z głową w chmurach

RESTAURACJA PANORAMA

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

/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 Limoncino 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 Bush 8y 21,-  
Bushmills Malt12 YO 26,-  
The Macallan 12 YODouble 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

Gduńszczi Sznaps 40,0% 20,-  
Goldwasser 40,0% 30,-  
Krambambuli 40,0% 26,-  
Pommeranzen 40,0% 26,-  
Kurfursten 40,0% 26,-  
Machandel 40,0% 26,-



# z głową w chmurach