

PANORAMA

RESTAURACJA Z WIDOKIEM NA GDAŃSK

Lato to czas smaków pełnych słońca, prostoty i wspomnień.

W naszej kuchni królują sezonowe produkty, świeżość oraz dania, które przywołują bez troskie chwile wakacji spędzanych nad morzem i na kaszubskiej wsi. Łączymy tradycję Pomorza z nowoczesnym podejściem do gotowania, tworząc menu inspirowane regionem i jego letnim rytmem.

W letniej odsłonie menu pojawiają się: Bałtycka zupa rybna, kopytka z sosem kurkowym, kotlety mielone z karmelizowaną cebulą i mizerią jak u babci oraz drożdżówka z truskawkami.

Inspirujemy się Pomorzem w pełni lata – nadmorskimi porankami, zapachem lasów skrywających pierwsze kurki, złotymi polami i rodzinnymi spotkaniami przy wspólnym stole.

Każde danie to podróż przez region – jego smaki, wspomnienia i letnią atmosferę, którą chcemy dzielić się z każdym gościem.

#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 węgorzem, kwaśną śmietaną, koperkiem i oliwą smakową 44,- 200 G

Pomidory Kaszubskie z ziołami, maślanką z koprem, marynowanym rabarbarem i pestkami słonecznika 37,- 150 G

Zupy



Bałtycka zupa rybna z wędzonym halibutem, warzywami i koprem 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 na bazie kaszubskiego "Fijuta" gratin ziemniaczane i surówką colesław 64,- 500 G NASZ SZTOS



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

Kotleciki mielone z karmelizowaną cebulką, puree ziemniaczane, mizeria oraz sos pieczeniowy 55,- 560 G POLSKA TRADYCJA

Kopytka w sosie kurkowym podane z serem "Gospodarskim" z Radostowa i koprem 49,- 400 G DANIE Z POMORZA

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

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

z głową w chmurach

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

Gładzica z patelni z frytkami i surówką z kiszanej kapusty 50,- 450 G DANIE Z POMORZA

Filet z łososia z ziemniakami opiekany oraz mixem sałat z sosem vinegret 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 

Sałatka a'la Cezar

z kurczakiem 46,- 450 G

z krewetkami 50,- 450 G

Desery



Budyń cytrynowy z dodatkiem Bushmills'a, sosem karmelowym i kruszonką malinową z palonej białej czekolady 22,- 160 G WARTO SPRÓBOWAĆ

Sernik z szyszką z ryżu preparowanego i sosem owocowym 29,- 150 G

Drożdżówka z truskawkami, konfiturą rabarbarową i lodami śmietankowymi 29,- 120 G

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

Napoje

Kawa mrożona - Espresso, mleko, lód 21,- 300 ML

Ice Latte Waniliowe/Karmelowe - Espresso, mleko, lód, syrop 25,- 300 ML

Espresso Tonic - Podwójne espresso, tonik, lód, pomarańcza 25,- 300 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



12,-

12,-

12,-

10,-

10,-

12,-

12,-

12,-

12,-

12,-

15,-

13,-

13,-

13,-

18,-

Piwo

**ZŁOTE
LWY**

0.3 lane 15,-
0.5 lane 18,-



Piwo butelkowe



19,-

19,-

19,-

19,-

19,-

(500 ml)

Bez
alkoholowe



19,-

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



Whisky sour 35,-

40 ml Bushmills Blackbush 8y
Sok z cytryny
syrop cukrowy
białko
słodko-kwaśny



Malibu Cherry Spritz 32,-

60 ml Malibu
120 ml Prosecco
Sok wiśniowy
Soda
orzeźwiający, słodki



Aperol Spritz 32,-

orzeźwiający, lekko gorzki



Wildberry Vodka Sour 32,-

40 ml Chłopska Pędzona
40 ml Likier Elderflower
Puree z owoców leśnych
Białko
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

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 Bush 8y 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

PANORAMA

RESTAURACJA Z WIDOKIEM NA GDAŃSK

Summer is a time of flavors full of sun, simplicity and memories.

Our cuisine is dominated by seasonal produce, freshness, and dishes that evoke the carefree moments of holidays spent by the sea and in the Kashubian countryside. We combine Pomeranian tradition with a modern approach to cooking, creating menus inspired by the region and its summer rhythms.

The summer menu includes:
Baltic fish soup, dumplings with chanterelle sauce, minced meatballs with caramelized onion and cucumber salad just like grandma's, and a strawberry bun.

We are inspired by Pomerania in the height of summer – seaside mornings, the scent of forests hiding the first chanterelles, golden fields and family gatherings at the table.

Each dish is a journey through the region – its flavors, memories, and summer atmosphere, which we want to share with every guest.

#z głową w chmurach

Appetizers

Shrimps marinated in garlic and chili, fried in butter and white wine, served with croutons 49,- 7 PCS

Salad with herring, apple, pickled cucumber, onion, and sour cream inspired by a 19th-century recipe 39,- 200 G

DISH WITH
KASHUBIAN

Beef tartare with quail egg yolk, chopped boletus, pickled cucumber, marinated shimeji mushrooms, shallots and bread 49,- 140 G

Potato pancake with smoked eel, sour cream, dill and flavored olive oil 44,- 200 G

Kashubian tomatoes with herbs, buttermilk with dill, pickled rhubarb and sunflower seeds 37,- 150 G

Soups



Baltic fish soup with smoked halibut, vegetables and dill 32,- 300 ML

DISH WITH
POMERANIA

Chicken and beef broth with handmade noodles 29,- 300 ML

Sour rye soup with smoked meat, potatoes, egg and white sausage 32,- 300 ML

Main courses

Sous vide chicken breast with mashed potatoes, carrots, peas and dill 55,- 420 G

Pork ribs with Kashubian "Fijuta" sauce, potato gratin and coleslaw salad 64,- 500 G

OUR
STROKE



Kashubian beef with sour cream, homemade potato dumplings and pickled cucumber salad 76- 470 G

DISH WITH
POMERANIA

Minced meatballs with caramelized onion, mashed potatoes, cucumber salad and gravy 55,- 560 G

POLAND
TRADITION

Dumplings in chanterelle sauce served with "Gospodarski" cheese from Radostowo and dill 49,- 400 G

DISH WITH
POMERANIA



Pork chop with mashed potatoes, cabbage with bacon and fried egg 56,- 560 G

POLAND
TRADITION

read on the next page because
it's not over yet :)

z głową w chmurach

Pike-perch served with cauliflower puree, young cabbage salad with dill 59,- 420 G

Fried flounder with fries and sauerkraut salad 50,- 450 G

DISH WITH
POMERANIA

Salmon fillet with roasted potatoes and mixed salad with vinaigrette dressing 64,- 420 G

Fried dumplings with rabbit, thyme sauce with mustard seeds and caramelized onions 45,- 6 PCS

Pierogi with raspberries, white Belgian chocolate and sweet cream 42,- 7 PCS 

Caesar salad

with chicken 46,- 450 G

and shrimps 50,- 450 G

Desserts



Lemon pudding with Bushmills, caramel sauce and roasted white chocolate raspberry crumble 22,- 160 G

IT'S WORTH IT
TRY

Cheesecake with a puffed rice cone and fruit sauce 29,- 150 G

Bun with strawberries, rhubarb jam and ice cream 29,- 120 G

If you have any allergies or need to know more about a dish and its ingredients, please ask the staff, we will be happy to answer and provide information :)

drinks

Kawa mrożona - Espresso, mleko, lód 21,- 300 ML

Ice Latte Waniliowe/Karmelowe - Espresso, mleko, lód, syrop 25,- 300 ML

Espresso Tonic - Podwójne espresso , tonik, lód, pomarańcza 25,- 300 ML

Fruit lemonade - ask the staff about available flavors 18,- 250 ML, 38,- 1 LITER

All prices are expressed in PLN and include VAT. A full list of allergens and ingredients is available from the staff.

Please note that for groups of 6 or more people, a service charge of 10% of the total bill is added.

Please note that for groups of more than 6 people, we avoid splitting bills, please keep this in mind.

z głową w chmurach

Pike-perch served with cauliflower puree, young cabbage salad with dill 59,- 420 G

Fried flounder with fries and sauerkraut salad 50,- 450 G

DISH WITH
POMERANIA

Salmon fillet with roasted potatoes and mixed salad with vinaigrette dressing 64,- 420 G

Fried dumplings with rabbit, thyme sauce with mustard seeds and caramelized onions 45,- 6 PCS

Pierogi with raspberries, white Belgian chocolate and sweet cream 42,- 7 PCS 

Caesar salad

with chicken 46,- 450 G
and shrimps 50,- 450 G

Desserts



Lemon pudding with Bushmills, caramel sauce and roasted white chocolate raspberry crumble 22,- 160 G

IT'S WORTH IT
TRY

Cheesecake with a puffed rice cone and fruit sauce 29,- 150 G

Bun with strawberries, rhubarb jam and ice cream 29,- 120 G

If you have any allergies or need to know more about a dish and its ingredients, please ask the staff, we will be happy to answer and provide information :)

Drinks

Iced coffee - Espresso, milk, and ice 21,- 300 ML

Vanilla/Caramel Ice Latte - Espresso, milk, ice, syrup. 25,- 300 ML

Espresso Tonic - Double espresso, tonic water, ice, orange slice 25,- 300 ML

Fruit lemonade - ask the staff about available flavors 18,- 250 ML, 38,- 1 LITER

All prices are expressed in PLN and include VAT. A full list of allergens and ingredients is available from the staff.

Please note that for groups of 6 or more people, a service charge of 10% of the total bill is added.

Please note that for groups of more than 6 people, we avoid splitting bills, please keep this in mind.

z głową w chmurach

Hot

Coffee

Cappuccino 18,- (250 ml)

Kawa Latte 19,- (250 ml)

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

Black coffee/White coffee 14,-/15,- (200 ml)

Irish/Baileys Coffee 29,- (250 ml)



Tea

(300 ml)

English Breakfast/Earl Grey/Mint/

Green/Jasmine/Rooibos/Fruity 15,-

Rio Carnival Tea

(400 ml)

strawberry/papaya/pineapple/lemon/

cornflower/orange 25,-

Mango Tango Tea

(400 ml)

orange/pineapple/mango/marigold/

saffron/strawberry 25,-



Cold



12,-

(200 ml)



12,-



12,-



10,-

(300 ml)



10,-



12,-



12,-



12,-



12,-



12,-



15,-

(250 ml)



13,-



13,-



13,-

(200 ml)



18,-

(750 ml)

Beer

**ZŁOTE
LWY**

0.3 lane 15,-

0.5 lane 18,-



Bottled beer



19,-



19,-



19,-



19,-



19,-

(500 ml)

Alcohol-free



19,-

z głową w chmurach

Cocktails *Non-alcoholic*



Passion Fruit And Soda 30,-

Passion fruit puree
Orange
Citrus soda
fresh, refreshing.



Virgin Mojito 30,-

Brown sugar
Mint
Lime
Soda
refreshing, sweet

Cocktails



With His Head in the Clouds 30,-

40 ml Cherry Liqueur
Bottega Spumante Brut
Cotton candy
Rose water
floral



Pornstar Martinii 35,-

40 ml Vodka Chłopska
20 ml Passoa
Prosecco
Homemade vanilla syrup
Passion fruit puree
sweet, sparkling.



Whisky sour 35,-

40 ml Bushmills Blackbush 8y
Lemon juice
Sugar syrup
Protein
sweet and sour



Malibu Cherry Spritz 30,-

60 ml Malibu
120 ml Prosecco
Cherry juice
Soda
refreshing, sweet



Aperol Spritz 32,-

refreshing, slightly
bitter

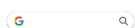


Wildberry Vodka Sour 32,-

40 ml Vodka Chłopska
40 ml liqueur Elderflower
Forest fruit puree
Protein
sweet, fruity

Did you like it with us?
Write a review

don't search, scan



Remember! Mark



#z głową w chmurach

PANORAMA RESTAURANT

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

P.H.U. PANORAMA S.C.

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

Thank you :)

Alcohol

Vodka 40ml/0.7l

Chłopska Pędzona 13,-/139,- (0.5l) Chłopska
Pędzona Flavoured 13,-/139,- (0.5l)
Elderberry/Smoked Vodka/Apple Pie/Cherry
28% Nikka Coffey Vodka (corn) 21,-/249,-
Belvedere Vodka 23,-/399,-

Liqueur 40ml

Jagermeister 16,-
Campari 16,-
Step 16,-
Double 16,-
Malibu 16,-
Baileys 16,-
Aperitif Villa Cardea 16,-
Bottega Limoncione 16,-

Vermouth 100ml

Martini Dry/Red/White/Fierce/Vibrant 20,-
Dolin Dry/Rouge 25,-



Tequila/Rum 40ml

Tequila 1800 Silver/ Reposado 24,-
Jose Cuervo Silver/ Reposado 18,-
Planteray 3 Star/ Dark 18,-
Planteray South / Fiji 22,-
Planteray Coconut/ Pineapple 22,-
Kraken 21,-
Bold 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 Malt 12 YO 26,-
The Macallan 12 YO Double Cask 47,-
Highland Park 12 YO 35,-
Nikka from Barrel Whiskey 31,-
The Famous Grouse Whisky 20,-
Elijah Craig Straight Rye 30,-

Gdańsk Historical Flavor Factory

Kaszëbsczi South (Kashubian board)

(Sznaps, Goldwasser, Kurfürsten, Machandel)
4 x 20 ml PLN 49, 4 x 40 ml PLN 88

Gduńsczi Dél (Gdańsk board)

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

Gdanski Schnapps 40.0% 20,-
Goldwasser 40,0% 30,-
Krambambuli 40.0% 26,-
Bitter oranges 40.0% 26,-
Elector 40.0% 26,-
Machandel 40,0% 26,-



z głową w chmurach