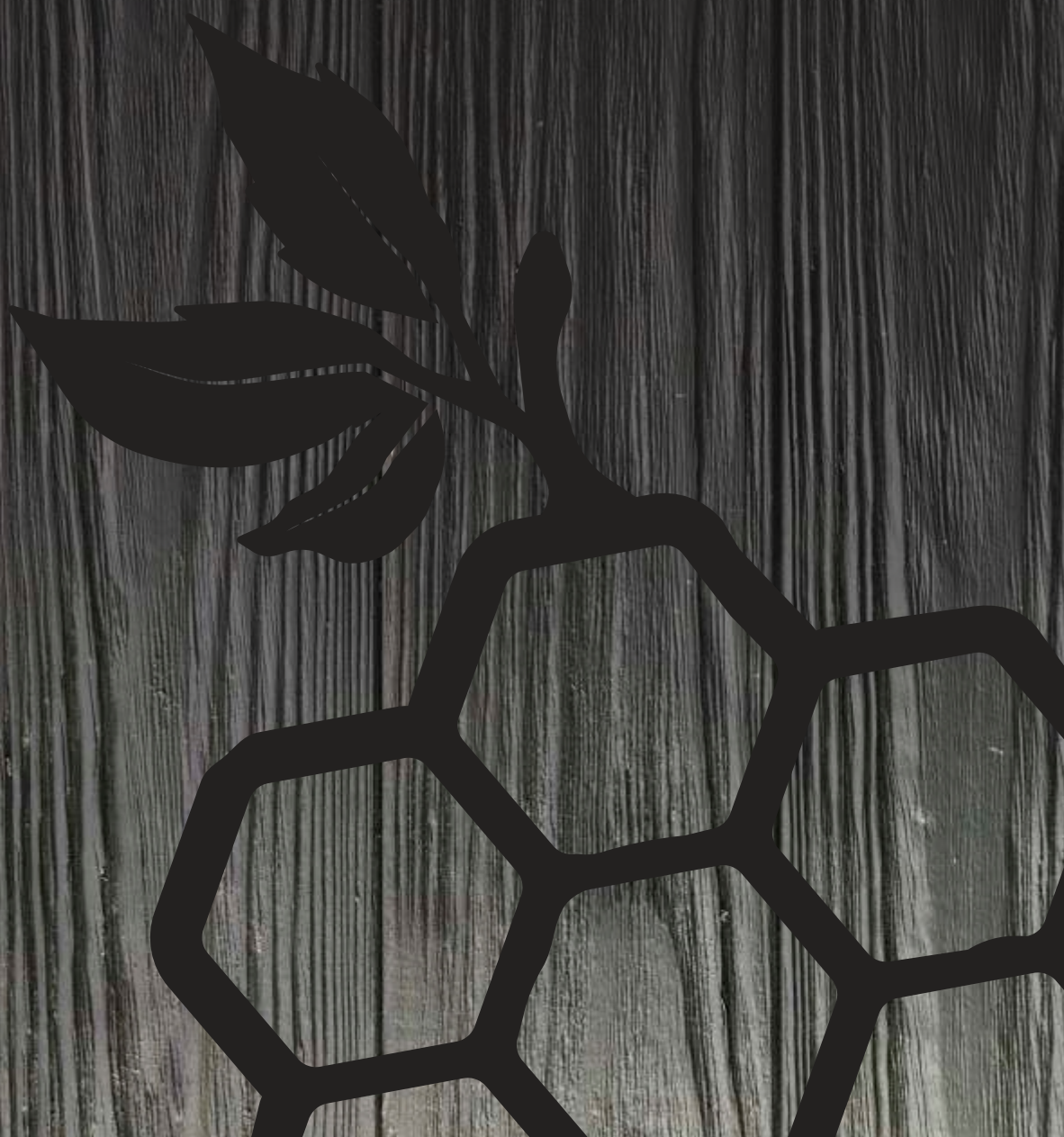




SŁÓD I MIÓD
RESTAURACJA

MENU





W restauracji Słód i Miód łączymy kaszubską tradycję z nowoczesnym podejściem do smaku.

Specjalizujemy się w daniach z kaczki i wołowiny, a miód, będący sekretным składnikiem wielu potraw, nadaje im wyjątkowej głębi i harmonii.

Nasz młody, utalentowany zespół kucharzy z pasją tworzy potrawy oparte na sezonowych składnikach, które zaskakują świeżym spojrzeniem na klasyczne smaki. Każde danie to efekt naszej kreatywności, szacunku do tradycji i dbałości o detale.

*Życzymy smacznego.
Ekipa Słód i Miód*

PRZYSTAWKI APPETIZERS

TATAR WOŁOWY 100g *BEEF TATAR 100g* 54 zł

polędwica wołowa / ogórek kiszony / cebula / majonez truflowy / żelka z żółtka / musztarda francuska
tenderloin beef / pickled cucumber / onion / truffle mayonnaise / egg yolk jelly / French mustard

WINO: NEBLINA SAUVIGNON BLANC / CHILE / WYTRAWNE

ŚLEDZIK NA RAZ 120g *HERRING AT A TIM 120g* 27 zł

chrupiący ziemniak / korniszon / piklowana cebula

crispy potato / cucumber / pickled onion

WINO: KILISZEK FINLANDII

KREWETKI 7 szt. *SHRIMP 7 pcs.* 55 zł

wino/ masło / pomidorki / chili / czosnek

Wine / butter / tomatoes / chili / garlic

WINO: SECRET COAST SAUVIGNON BLANC / NEWA ZELANDIA / WYTRAWNE

CHRUPIĄCA KASZANKA 150g *CRISPY BLOOD SAUSAGE 150g* 24 zł

karmelizowana cebula

caramelized onions

PIWO: GUAWA IPA

FRYTKI Z DODATKAMI 200g *LOADED FRIES 200g* 34 zł

frytki scoops / sos serowy / bekon / jalapeno / czerwona cebula / szczypiorek

scoops fries / cheese sauce / bacon / jalapeno / red onion / chives

PIWO: IPA

FRYTKI Z DODATKAMI VEGE 200g *LOADED FRIES VEGE 200g* 34 zł

frytki z batatów / majonez truflowy / Bursztyn / chili / chimichurri

sweet potato fries / truffle mayonnaise / Bursztyn cheese / chili / chimichurri

PIWO: CHOCOLATE MILK STOUT

ZUPY SOUPS

PIWNA 300 ml *BEER SOUP 300 ml* 33 zł

kurczak / bekon / grzanki

chicken / bacon / croutons

PIWO: PEACH SOUR

KACZY BULION 300 ml *DUCK BROTH 300 ml* 26 zł

domowe kluski / marchewka / pietruszka

homemade noodles / carrots / parsley

WINO: MARQUES DE FUERTIGO / HISZPANIA / PÓŁWYTRAWNY

Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji. O szczegółach receptur dań z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

RYBA Z FRYTKAMI 170g <i>FISH & CHIPS 170g</i> okoń w cieście piwnym / frytki scoops / puree z groszku / sos tatarski <i>perch in beer batter / scoops fries / pea puree / tartar sauce</i> PIWO: PSZENICZNE	52 zł
FILET Z ŁOSOSIA 160g <i>SALMON FILET 160g</i> puree ziemniaczane / bimi / sos holenderski <i>mashed potatoes / bimi / hollandaise sauce</i> WINO: CARMEN INSIGNE CHARDONAY / CHILE / WYTRAWNE	79 zł
TRZASKANIEC 350g <i>PORK CHOP 350g</i> schabowy z kością / patatki / pikle z chili <i>pork chop / potatoes / pickles with chili</i> PIWO: PILSNER	56 zł
TOMAHAWK WIEPRZOWY 350g <i>PORK TOMAHAWK 350g</i> puree z musztardą francuską / ziemniak z gzikiem / boczniki / sos pieprzowy na bazie Jim Beam <i>mashed potatoes with French mustard / potato with cottage cheese / oyster mushrooms / Jim Beam pepper sauce</i> PIWO: IPA	64 zł
PIERŚ Z KACZKI 200g <i>DUCK BREAST 200g</i> + pierś z kaczki jest podawana na różowo puree z borowikami / cykoria / sos jeżynowy <i>mashed potatoes with porcini mushrooms / chicory / carrots / blackberry sauce</i> WINO: TERRE DI MARIO MONTEPULCIANO / WŁOCHY / WYTRAWNE	63 zł
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ PODANY NA KAMIENIU 200g <i>BEEF TENDERLOIN STEAK SERVED ON A STONE 200g</i> możliwość przygotowania steka na talerzu na wybrany stopień wysmażenia <i>Steak can be prepared to your preferred doneness</i> ziemniaki opiekane / warzywa grillowane / sos pieprzowy na bazie Jim Beam / chimichuri / sos z musztardą francuską <i>potatoes / grilled vegetables / Jim Beam pepper sauce / chimichuri / sauce with French mustard</i> WINO: PRIMITIVO LA CASCADA / WŁOCHY / WYTRAWNE	139 zł
GOLONKA NA PIWIE 500g <i>PORK KNUCKLE 500g</i> ziemniaki z gzikiem / kapusta zasmażana / chrzan / sos ciemny z musztardą francuską <i>potato with cottage cheese / cabbage / horseradish / dark sauce with French mustard</i> PIWO : GINGERBREAD	55 zł
ŻEBRO WOŁOWE 700g <i>BEEF RIB 700g</i> pieczony batat / kremowy serek / bekon / prażona cebula / mix sałat <i>sweet potato / cream cheese / bacon / roasted onions / mixed salad</i> PIWO: BARLEY WINE	89 zł

Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji. O szczegółach receptur dań z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

DE VOLAILLE Z KOSTKĄ 220g CHICKEN DE VOLAILLE 220g 49 zł

puree ziemniaczane / marchewka z groszkiem / masło ziołowe
mashed potatoes / carrots with peas

PIWO: PSZENICZNE

BURGER SEROWY 200g CHEESE BURGER 200g 54 zł

kotlet wołowy / bułka maślana / panierowany Camembert / Cheddar / bekon / pomidor / sałata / jalapeno / sos serowy
beef / butter bun / breaded Camembert / Cheddar / bacon / tomato / lettuce / jalapeno / cheese sauce

PIWO: IPA

BURGER WOŁOWY 200g BEEF BURGER 200g 45 zł

kotlet wołowy / bułka maślana / karmelizowana cebula / Cheddar / krążki cebulowe / korniszon / pomidor / sałata / sos BBQ
beef / buttered bun / caramelized onions / Cheddar / onion rings / cucumber / tomato / lettuce / BBQ sauce

WINO: NEBLINA CABERNET SAUVIGNON / CHILE / WYTRAWNE

SAŁATKA ZIEMNIACZANA 250g SALAD POTATOES 250g 37 zł

ziemniaki / bekon / ogórek kiszony / cebula / pietruszka / sos majonezowy
potatoes / bacon / pickled / onion / parsley / mayonnaise sauce

WINO: ANTERA PINOT GRIGIO / WŁOCHY / WYTRAWNE

SAŁATKA Z WEDZONĄ RYBĄ I KREWETKAMI 200g 46 zł

SALAD WITH SMOKED FISH AND SHRIMP 200g

pomidor / ogórek / cebulka / kapary / crunch / jogurt naturalny
tomato / cucumber / onion / capers / crunch / plain yogurt

WINO: MARQUES DE FUERTIGO / HISZPANIA / PÓŁWYTRAWNE

MAKARON RIGATONI 250g RIGATONI PASTA 250g 49 zł

pesto z kukurydzy / mini kolba kukurydzy / popcorn / miód chili
corn pesto / mini corn / popcorn / honey chili

WINO: ANTERA PINOT GRIGIO / WŁOCHY / WYTRAWNE

MAKARON ALFREDO 250g PASTA ALFREDO 250g 44 zł

kurczak / ser Bursztyn / śmietana / czosnek
chicken / Bursztyn cheese / cream / garlic

PIWO: LAGER

STEK Z KALAFIORA W CURRY 200g 48 zł

CAULIFLOWER STEAK 200g

kaszotto / pęczak / ser Bursztyn / trufla / chimichurri
pearl barley risotto / Bursztyn cheese / black truffle / chimichurri

WINO: SECRET COAST SAUVIGNON BLANC / NOWA ZELANDIA / WYTRAWNE

Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji. O szczegółach receptur dań z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.

DESERY DESSERTS

TARTA JABŁKOWA / LODY *APPLE PIE WITH ICE CREAM* **27 zł**

WINO: ESTRELLA DE MURVIEDRI FRIZZANTE / HISZPANIA / SŁODKIE

CRÈME BRULLE CHAŁWOWE **26 zł**

WINO: JEAN REMI / POLSKA / POŁWYTRAWNE

PUCHAR LODOWY *ICE CREAM DESERTS* **32 zł**

lody Baileys / lody straciatella / lody biała czekolada z truskawką / śmietana / owoce

WINO: PROSECCO COLLEZIONE FALCERI / WŁOCHY / POŁWYTRAWNE

DODATKI ADDITIVES

FRYTKI STEKOWE Z SOSEM 150g **16 zł**

STEAK FRIES WITH SAUCE 150g

FRYTKI Z BATATÓW Z SOSEM 150g **19 zł**

SWEET POTATO FRIES WITH SAUCE 150g

KRAŻKI CEBULOWE 150g **16 zł**

ORION RINGS 150g

ZIEMNIAKI OPIEKANE 200g **15 zł**

ROASTED POTATOES 200g

PUREE ZIEMNIACZANE 200g **15 zł**

POTATO PUREE 200g

MIX SAŁAT Z DRESINGIEM 100g **15 zł**

SALAD MIX WITH DRESSING 100g

WARZYWA GRILLOWANE 150g **16 zł**

GRILLED VEGETABLES 150g

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

PEPSI / PEPSI MAX 	200 ml 12 zł / 850 ml 23 zł
7 UP / MIRINDA / SCHWEPPES   	200 ml 12 zł / 850 ml 23 zł
LIPTON (Peach / Green Tea) 	200 ml 12 zł
SOK TOMA (pomarańczowy / jabłkowy / cz. porzeczka) 	200 ml 12 zł / 1000 ml 23 zł
TOM'S JUICE (orange / apple / blackcurrant)	
WODA Krystaliczne Źródło (gaz. / niegaz.) 	300 ml 10 zł / 1000 ml 18 zł
CRYSTAL SOURCE WATER (carbonated/still)	
RED BULL	250 ml 18 zł
LEMONIADA LEMONADE	300 ml 16 zł / 1000 ml 33 zł
DOMOWY KOMPOT	1000 ml 33 zł
HOMEMADE COMPOTE	
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW (pomarańcz, grejpfrut, jabłko, marchew, seler naciowy)	300 ml 22 zł
FRESH FRUIT JUICE (of your choice: orange / grapefruit / apple / carrots / celery)	

KAWY COFFEE

ESPRESSO	25 ml	12 zł
ESPRESSO DOPPIO	50 ml	15 zł
AMERICANO	200 ml	16 zł
CAPUCCINO	200 ml	16 zł
FLAT WHITE	200 ml	18 zł
LATTE MACCHIATO	300 ml	18 zł
CAFE LATTE	300ml	17 zł
KAWA BIAŁA	300 ml	17 zł
KAWA CZARNA	300ml	16 zł
IRISH COFFEE - Jameson z kawą i bitą śmietaną	300ml	28 zł
<i>IRISH COFFEE - Jameson with coffee and whipped cream</i>		
GORĄCA CZEKOLADA <i>HOT CHOCOLATE</i>	300ml	22 zł
KAWA MROŻONA <i>ICED COFFEE</i>	300ml	28 zł
SYROP DO KAWY <i>COFFEE SYRUP</i>	20 ml	3 zł

HERBATY TEAS

PIAG TEA - unikalne herbaty liściaste  <i>UNIQUE LOOSE-LEAF TEAS</i>	350 ml	16 zł
Wake Me Up Breakfast / Earl Grey Supreme / Japanese Sencha Kagoshima / Mint La La Land / Super Girl / Yummy Orange Rooibos		
NAPAR CYTRYNOWY - sok z cytryny / kurkuma / imbir / cynamon / rozmaryn / miód	350 ml	22 zł
<i>LEMON INFUSION - lemon juice / turmeric / ginger / cinnamon / rosemary / honey</i>		
HERBATA ROZGRZWAJĄCA <i>WARMING TEA</i>	350 ml	22 zł
PIWNY GRZANIEC <i>MULLED BEER</i>	300 ml	24 zł
WINO GRZANE <i>MULLED WINE</i>	250 ml	26 zł

MENU DRINKÓW DRINKS MENU

DRZEWKO PORNSTAR MARTINI 6szt *PORNSTAR MARTINI TREE* 169 zł

WHISHY SOUR 30 zł

Bourbon 40 ml / sok z cytryny 20 ml / syrop cukrowy 10 ml / białko 20 ml / Angostura

APEROL SPRITZ 32 zł

Aperol 60 ml / Prosecco 80 ml / woda gazowana

BAHAMA MAMA 35 zł

Rum 40 ml / Malibu 20 ml / Bols bananowy 20 ml / Grenadine 10 ml

/ sok z cytryny 10 ml / sok ananasowy 100 ml

HUGO SPRITZ 32 zł

Prosecco 200 ML / Bols Elderflower 30 ml / woda gazowana 100 ml / limonka / mięta

LOIMONCE SPRITZ 30 zł

Prosecco 90 ml, Limoncello 60 ml, woda gazowana 30 ml, cytryna, mięta

PORNSTAR MARTINI 35 zł

Wódka waniliowa 40 ml / Passoa 20 ml / puree z marakui 60 ml / syrop cukrowy 20 ml

/ Prosecco 30 ml

PROSECCO PASSION 25 zł

Prosecco 100 ml / puree z marakui 60 ml / woda gazowana

STRAWBERRY BEAUTY 27 zł

Gin Strawberry 40 ml / Bols Strawberry 20 ml / sok z cytryny 20 ml / 7 UP

SZARLOTKA BISON GRASS 28 zł

Żubrówka z trawą 40 ml / Bols Apple 20 ml / sok z cytryny 10 ml / sok jabłkowy

/ cynamon

LONG ISLAND ICED TEA 49 zł

Wódka Finlandia 20 ml / rum Republica 20 ml / Tequila Olmeca 20 ml / gin Millhill's

/ De Kuyper Triple Sec 20 ml / sok z cytryny 20 ml / Pepsi

PROSECCO PASSION FREE 25 zł

APEROL FREE 26 zł

PIWNY GRZANIEC 300 ml *MILLED BEER 300 ml* 32 zł

WINO GRZANE 300 ml *MILLED WINE 300 ml* 32 zł



SŁÓD I MIÓD

RESTAURACJA

PIWO BEER

BERENT BEAR to nowa linia Browaru z serca Kaszub, którym produkują wyjątkowe piwa przy użyciu tradycyjnych technik w innowacyjny sposób.

NIFILTROWANE PASTERYZOWANE

LAGER 0,5l. – alk. 5,4 % Klarowne, jasnozłote piwo dolnej fermentacji o łagodnym poziomie słodowości i goryczki. <i>A clear, light golden bottom-fermented beer with a mild level of maltiness and bitterness.</i>	20 zł
PILSNER 0,5l. – alk. 5,0 % W smaku umiarkowana goryczka oraz bogata, chlebowa słodowość z nutami orzechów i miodu. <i>The taste is moderate bitterness and rich, bready maltiness with notes of nuts and honey.</i>	20 zł
PSZENICZNE 0,5l. – alk. 5,2 % Orzeźwiające, lekkie piwo pszeniczne. Dojrzałe ekstrakty bananowe i goździka urzekną Twoje zmysły <i>The taste is moderate bitterness and rich bready maltiness with notes of nuts and honey</i>	20 zł
PEACH SOUR 0,5l. – alk. 4,5 % Słodko – kwaśne, rześkie piwo dolnej fermentacji z dodatkiem pulpy brzoskwiniowej. <i>Sweet and sour, fresh, bottom-fermented beer with the addition of peach pulp.</i>	22 zł
MANGO WHEAT 0,5 l – alk. 5 % Piwo pszeniczne z dodatkiem mango. <i>Wheat beer with mango.</i>	22 zł
GUAVA IPA 0,5 l – alk. 6 % Tropikalne podejście do amerykańskiego India Pale Ale. <i>A tropical approach to American India Pale Ale.</i>	22 zł
IPA 0,5l. – alk. 6,0 % India Pale Ale. Piwo dla miłośników mocnej goryczki i intensywności aromatów chmielu. <i>Beer for lovers of strong bitterness and intense hop aromas.</i>	22 zł
CHOCOLATE MILK STOUT 0,5l. – alk. 6,0 % Charakteryzuje się wyczuwalnymi nutami kakao, gorzkiej czekolady i kawy. <i>It is characterized by noticeable notes of cocoa, dark chocolate and coffee.</i>	22 zł
GINGERBREAD 0,5l. – alk. 4,0 % Piernikowy, ciemny lager warzony ze świeżym imbirem oraz przyprawami korzennymi. <i>Gingerbread, dark lager brewed with fresh ginger and spices.</i>	22 zł
PORTER BAŁTYCKI 0,5l. – alk. 9,0 % Charakteryzuje się bogatą słodowością, objawiającą się aromatem toffi oraz karmelu. <i>It is characterized by rich maltiness, manifested by the aroma of toffee and caramel.</i>	25 zł
BARLEY WINE 0,5 l – alk. 9,5 % Charakteryzuje się wyrazistym i złożonym smakiem suszonych śliwek z aromatem karmelowym i słodowym oraz delikatnymi nutami winnymi typu porto. <i>It is characterized by a distinct and complex taste of dried plums with caramel and malt aroma and delicate port wine notes.</i>	25 zł

ALKOHOLE

WÓDKA *VODKA*

BELVEDERE

40 ml 29 zł / 700 ml 390 zł

FINLANDIA

40 ml 12 zł / 700 ml 180 zł

STOCK PRESTIGE

40 ml 10 zł / 700 ml 125 zł

ŻOŁĄDKOWA SMAKOWA

40 ml 13 zł

WHISKY

BALLANTINE'S

40 ml 16 zł / 700 ml 180 zł

CHIVAS REGAL 18 yo

40 ml 43 zł

GLENFIDDICH 12 yo

40 ml 32 zł

JACK DANIELS

40 ml 22 zł / 700 ml 250 zł

JACK DANIELS APPLE

40 ml 22 zł

JACK DANIELS SINGEL BAREL

40 ml 38 zł

JOHNNIE WALKER BLACK

40 ml 25 zł / 700 ml 290 zł

TULLAMORE D.E.W.

40 ml 20 zł

JAMESON

40 ml 20 zł / 700 ml 200 zł

JIM BEAM

40 ml 18 zł

JIM BEAM BLACK

40 ml 25 zł

DUBLINER

40 ml 14 zł

COGNAC

COURVOISIER VS

40 ml 32 zł

HENNESSY

40 ml 26 zł

GIN

HENDRICK'S

40 ml 30 zł

MILHILL'S GIN

40 ml 14 zł

MILHILL'S STRAWBERRY

40 ml 15 zł

ALKOHOLE

RUM

BACARDI	40 ml 14 zł
DICTADOR 12 yo	40 ml 33 zł

TEQUILA

OLMECA BLANCO	40 ml 14 zł
OLMECA GOLD	40 ml 16 zł

LIKIER

BAILEYS	40 ml 14 zł
APEROL	40 ml 15 zł
MALIBU	40 ml 14 zł
JAGERMAISTER	40 ml 15 zł

DRODZY GOŚCIE...

W przypadku stolika liczącego 10 i więcej osób doliczamy jest serwis w wysokości 10 % do końcowego rachunku.

Nie dzielimy rachunków.

Zajmujemy się organizacją imprez okolicznościowych, cateringów.

Zapraszamy na Social Media:  Słód i Miód  slodimiod

Zapraszamy do kontaktu:  +48 537 132 872  slodimiod.restauracja@gmail.com

Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji. O szczegółach receptur dań z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.



- +48 537 132 872
- ul. Słodowa 3, 83-400 Kościerzyna
- slodimiod.restauracja@gmail.com
- Słód i Miód
- slodimiod
- www.slodimiod.eu

