

- KASZĘBSKÔ REGIONALNÔ RESTAURACJÔ -

ŚNIADANIA

w Mùlku

ZESTAWY DO WYBORU

Jajecznica z trzech jaj do
wyboru: na maśle / na boczku,
na szynce 23zł

Swojskie parówki
wieprzowo - cielęce (4 sztuki)
z musztardą i keczupem 24zł

Półmisek z warzywami 20zł

Półmisek swojskich wyrobów
z Mulkowej Wędzarni 35zł

Tosty (3 sztuki) z jajkiem
sadzonym i bekonem 26zł

Omlet z trzech jaj z warzywami 24zł

*Do każdego zestawu: koszyczek
z pieczywem i masłem*



COŚ NA POCZĄTEK PĚRZNĀ NA PÒCZĄTK

Półmisek swojskich wyrobów
z mulkowej wędzarni
Półmisk swójsczych wërobinów
ze swòjégò wãdzarnika

35zł
200g

Swojski smalec na kromce
chleba z ogórkiem kiszonym
Swójsczi szmòlt na
sztëczkùchleba z kwasną gùrką

12zł
2 szt.

Śledź w trzech odstonach podane:
w occie, w śmietanie i po kaszubsku
Ślédz w trzech zortach: w òcce,
w smiotanie i pò kaszëbskù

25zł
120g

Pasztet z dziczyzny podany na kromce
żytniego chleba z konfiturą z czerwonej
cebuli i sosem śliwkowym
Pasztet z dzëczëznë pòdóny na sztëczkù
rzanégò chleba z kònfiturą z czerwóny
cebülë i sliwkòwim zósã

26zł
120g

* pieczywo na życzenie klienta
pieczëzna na žëczbã kljenta

COŚ NA CIEPŁO COS NA CEPŁO

Smażona kaszanka z cebulką podana
z prażonymi jabłkami i ogórkiem kiszonym
Szmórowónò krëpnica z cebùlką pòdónò
z przepiektima jabkama i kwasną gùrką

24zł
150g

Pikantny gulasz z gësih żòłądków
w sosie pomidorowym
Òstri gùłòsz z gãsëch żòłądków
w tomatowym zòsu

34zł
200g

Smażona wątróbka drobiowa
z cebulką, jabłkiem i gruszką z sosem
balsamicznym
Szmórowónò kwëkówò wàtròbkaz
cebùlką, jabkã i krëszką pòlónò
balsamicznym zósã

25zł
150g

Biała kiełbasa własnego wyrobu
z pieczywem, masłem, musztardą
i chrzanem

26zł
160g

Biòłò wòrztà włòсны wërobinë –
pieczëzna, masłò, mòzdrëch, krzón

Babka kartoflana z sosem
grzybowym w towarzystwie
ogórka kiszonego
Bùlwòwò bòbka z grzëbòwim
zósã i z kwasną gùrką

25zł
150g

* pieczywo na życzenie klienta
pieczëzna na žëczbã kljenta

i Warzywa dostarcza gospodarstwo
STENZEL z Pëpowa.
Ògrodowiznã dotëgùwò gbùrstwò
STENZEL z Pãpòwa.

i Świeże mięso dostarcza firma LIS z Sierakowic.
Świëżë miãsto dotëgùwò firma LËS z Serakòjc.
Wykaz alergenów dostępny na barze
restauracji.

ZUPY
PÒLÉWCZI

300ml

Domowy rosół z wiejskiej kury
z lubczykiem i swojskim
makaronem / z kołdunami
Domôcô zupa z wiejszi kùrë
z lëbiskã i swôjścizma nudlama
/ z pierożkama

15zł / 18zł
makaron kołduny

Kaszubski żurek na swojskim
zakwasie z białą kielbasą, jajkiem,
suszonymi grzybami i puree
podany w chlebie
Kaszëbsczi żurk na swôjścizm
zakwasu z biôłą wòrztã, jôjkã,
sëszonyma grzëbama
i puree pòdóny
w chlebie

22zł / 26zł
bez w
chleba chlebie

Lekko pikantna zupa rybna
z warzywami
Përzinkã òstrô rëbnô pòlëwka

23zł

Kaszubska czernina na gësinie
z owocami i kluskami ziemniaczanymi
Czarwina z kaszëbsczi gãsë z pipkam
i bülwówé klósczi

22zł

Myśliwska zupa na dziczyźnie
aromatyzowana suszonymi grzybami
Jachtarskô pòlëwka ma dzëczëznie
aromatizowónô z sëszonyma grzëbama

26zł

PIEROGI
NATKÓNÉ KLÓSCZI

porcja: 5 sztuk / 8 sztuk

Pierogi z kapusta i grzybami podane
z maślanã cebulkã
Natkóné klósczi z kapustã i grzëbama
pòdóné z maślanã cebulkã

26zł / 31zł

Pierogi z mięsem i okrasã
Natkóné klósczi z miãszã pòdóné
z òbòną

29zł / 34zł

Pierogi ukraińskie ze śmietanã
i szczypiorkiem
Ûkrajnińszé natkóné klósczi
ze smiotanã i tęczkã

24zł / 29zł

Pierogi z kaszubskã gësinã podane
z lekko pikantnym sosem własnym
Natkóné klósczi z kaszëbsczim
gãsym miãszã pòdóné z letkò òstrim
zósã

35zł / 40zł

Pierogi z jagodami i śmietanã
Natkóné klósczi z jagòdama
i smiotanã

31zł / 36zł

Pierogi z malinami ze śmietanã
Pierodzi z malënama ze smiotanã

31zł / 36zł

i Warzywa dostarcza gospodarstwo
STENZEL z Pëpowã.
Ògrodowiznã dotëgùwô gbùrstwò
STENZEL z Pãpòwa.

i Świeże mięso dostarcza firma LIS z Sierakowic.
Świeżé miãsto dotëgùwô firma LËS z Serakòjc.
Wykaz alergenów dostëpny na barze
restauracji.

SAŁATY SALÔTĚ

SAŁATKA Z GRAWLAXEM
SALÔTKA Z GRAWLAXĂ

37zł

*Wyselekcjonowane sałaty, cykoria, suszone pomidory,
jajko sadzone, sos malinowo - pomarańczowy
wëzortowóné salôtĚ, cykòrio, ùpiektĚ jòjkò,
malënowò-òranżowi zós*

SAŁATKA Z SZARPANĂ WIEPRZOWINĂ
SALÔTKA Z SZARPÓNYM SWINIM MIĂSĂ

36zł

*Wyselekcjonowane sałaty, jajko na twardo,
ciecierzyca, ogórek, pomidor, cebula czerwona,
sos koktajlowy*


*Salôtka z szarpónym swinim miăsă –
wëzortowóné salôtĚ, jòjkò na cwiardo, cecierzëca,
gùrka, tomatà, czerwònò cebùla, kòktajlowi zós*

SAŁATKA Z SEREM GORGONZOLĂ
SALÔTKA Z SĚRĂ GÒRGÒNZOLA


35zł

*Wyselekcjonowane sałaty, suszone pomidory, gruszka
marynowana w winie, orzechy włoskie, sos miodowo -
musztardowy*

*Salôtka z sĚră gòrgònzola – wëzortowóné salôtĚ,
sĚszoné tomatĚ, marinowónò w winie krĚszka,
włoscĚ òrzechĚ, miodowo-mòzdrĚchòwi zós*

 Warzywa dostarcza gospodarstwo
STENZEL z Pępowa.
Ògrodowiznă dotĚgùwò gbùrstwò
STENZEL z Păpòwa.

MÛLK[®]
CHĚCZ KASZEBSKÒ

 Świeże mięso dostarcza firma LIS z Sierakowic.
Świeże miasto dotĚgùwò firma LĚS z Serakòjc.
Wykaz alergenów dostĚpny na barze
restauracji.

DANIA RYBNE RĚBNĚ PÒDŌWCZI

Pstrąg w całości aromatyzowany koperkiem, czosnkiem i cytryną z masłem, podany z opiekanymi ziemniakami w mundurkach, kapustą kiszoną z ogórkiem kiszonym, cebulką i pietruszką

49zł

300g

Lasfór w całości aromatyzowany dilã, czosnikã, cytryną z zelnym masłã pòdóny z òbrunionyma pùlkama, kwasnò kapusta z kwasny gùrczi, cebùlkã i piotrëszkã

Sandacz podany z sosem z ogórka kiszonego, kopytkami i bukietem warzyw Biôtò rëba pòdónò z zòsã z kwasny gùrczi, kòpëtkama, kruta ògrodowiznë

57zł

180g

Pieczony łosoś podany na jarmużu z sosem cytrynowo - pieprzowym, puree, bukiet warzyw

59zł

180g

Chrupiący łosoś pòdónò na jarmùżu z cytrynowò-pieprzowym zòsã, pùree i kruta ògrodowiznë

Śledź w śmietanie podany z gotowanymi ziemniakami, zestaw surówek

33zł

180g

Śledź w smiotanie z pùlkama, zestòwk sërówków

Dorsz panierowany podany z frytkami i sosem tatarskim, kapusta kiszona z ogórkiem kiszonym, cebulką i pietruszką

53zł

180g

Pòmùchel òbtoczony pòdóny z fritkama i tatarsczim zòsã, kwasnò kapusta z kwasny gùrczi, cebùlkã i piotrëszkã

Micha rybaka (dorsz, pstrąg, sandacz, łosoś, dwie skrobie do wyboru, zestaw surówek)

206zł

Dënica rëbòka (pòmùchel, lasfór, biôtò rëba, kòks, dwie skrobie do wëbraniò, zestòwk sërówków)

i Drodzy goście, czas oczekiwania na danie główne może wynosić około 30 minut

Wykaz alergenów dostępny na barze restauracji.

i Warzywa dostarcza gospodarstwo STENZEL z Pępowa. Ògrodowiznã dotëgùwò gbùrstwò STENZEL z Pãpòwa.

M Û L K
CHĘĆ KASZEBSKO

i Świeże mięso dostarcza firma LIS z Sierakowic. Świeże miasto dotëgùwò firma LĚS z Serakòjc. Wykaz alergenów dostępny na barze restauracji.

DANIA MIĘSNE MIĄSNÉ PÒDÒWCZI

Pieczone żeberko z metra z pikantnym sosem z pomidorów pelati podane z opiekanyimi ziemniakami w mundurkach, kiszona kapusta zasmażana z boczkiem

49zł

320g

Piekté òstré żeberka z métra z zósã z tomatów pelati pòdóné z òpiektima pùlkama, kwasnò kapùsta przèpiektò ze szpiekã

Kotlet schabowy z kością podany w chlebie na kiszonej kapuście zasmażanej z boczkiem, ziemniaki z wody Karbònada z gnòtã pòdóny w chlebie z kwasnò kapùsta przèpiektò ze szpiekã, bùlwé z wòdè

39zł / 44zł

bez 200g
chleba

Pieczona golonka w piwie na kiszonej kapuście zasmażanej z boczkiem podana z opiekanyimi ziemniakami w mundurkach, musztarda, chrzan

57zł

600g

Piektò swiniò noga w piwie z kwasnò kapùsta przèpiektò ze szpiekã pòdónò z òpiektima pùlkama, mòzdrèch, krzòn

Gołąbki z dzika w sosie grzybowym podane z puree, zestaw surówek

48zł

250g

Gòłąbczi z dzéka w grzèbòwim zòsu pòdóné z puree, zestòwk sèròwków

Zrazy z jelenia w sosie własnym z dodatkiem suszonych grzybów podane z kopytkami, buraczki zasmażane Zrazè z jelenia pòlóné swwim zósã z grzèbma, pòdóné z kòpètkama i przèszmòrowónã czwikã

69zł

200g

Szasztyk drobiowy podany z opiekanyimi ziemniakami, sosem tzatziki i zestawem surówek Kwèkòwi szasztyk pòdóny z przèszmòrowónyma bùlwama, tzatziki, zestòwk sèròwków

45zł

200g

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym i kopytkami, buraczki zasmażane Chrzeptowinè wieprzowé pòdóné z grzèbòwim zòsu i przèszmòrowónã czwikã

51zł

160g

Zrazy wołowe w sosie własnym podane z kaszã pęczak i buraczkami zasmażanyimi

57zł

200g

Riñtowné zrazè w włòsnym zòsu pòdónò z krèpama pãczòk, przèpiektò czwikã

Placek pò kaszubsku z gulaszem z dzika i warzywami, surówka z ogórka kiszzonego z cebulkã i nutã chilli

51zł

200g

Plòck pò kaszèbskù z gùlaszã z dzéka, sèrówka z kwasny gùrczi z cebulkã i pèrzinkã chilli

Piers z kurczaka z sosem kurkowym podana z puree i bukiem warzyw Piers z kùrczèca z peperlèszkòwim zòsu pòdónò z pùree, kruta ògrodowiznè

46zł

200g

Micha kaszuba dla 4 osób (żeberka, golonka, kotlet schabowy, polędwiczki z kurczaka, dwie skrobie do wyboru, zestaw surówek)

186zł

Dènica kaszèbè na sztyrzech (Òstré żeberka, piektò swiniò noga, karbònada, chrzeptowinè z kùrczèca, dwie skrobie do wèbraniò, zestòwk sèròwków)



Warzywa dostarcza gospodarstwo STENZEL z Pèpowa. Ògrodowiznã dotègùwò gbùrstwò STENZEL z Pãpòwa.



Drodzy goście, czas oczekiwania na danie główne może wynosić około 30 minut



Świeże mięso dostarcza firma LIS z Sierakowic. Świeżé miãsto dotègùwò firma LÈS z Serakòjc. Wykaz alergenów dostępny na barze restauracji.

DANIA BEZMIĘSNE BEZMIĄSNÉ PÒDÒWCZI

Boczniki panierowane podane
z puree i sosem tatarskim,
zestaw surówek

31zł
150g

Òbtoczóné bòczniaczi pòdóné
z puree i tatarsczim zósã,
zestówk sërówków

Placki ziemniaczane
z kwaśną śmietaną (5 szt)

21zł

Bùlwòwé plńce ze smiotaną (5 szt)

Krokiety z pieczarkami i serem z sosem
pieczarkowym z dodatkiem zielonego
pieprzu, zestaw surówek

30zł
2 szt

Krokete z pieczarkama i serã z pieczarkòwim
zósã z zelonym pieprzã, zestówk sërówków

Gołąbki z kaszą i grzybami podane
z sosem pieczarkowym z dodatkiem
zielonego pieprzu, zestaw surówek

27zł
180g

Gòłąbczi z krępama i grzëbama
z pieczarkòwim zósã z dodówkã
zelonégò pieprzu, zestówk sërówków

COŚ SŁODKIEGO PĚRZNÃ MIODNÉGÒ

LODY - SMAKI DO WYBORU

Lody cebulowe z karmelem
i orzechami

22zł

Lody waniliowe
z sosem wiśniowym

19zł

CIASTO DNIA
KÙCH DNIA

18zł

Ruchanki z cukrem pudrem
i musem truskawkowym (3 szt.)

23zł

Naleśniki z twarożkiem
i konfiturą owocową (2 szt)

23zł

i Drodzy goście, czas oczekiwania na danie
główne może wynosić około 30 minut

i Warzywa dostarcza gospodarstwo
STENZEL z Pępowa.
Ògrodowiznã dotëgùwò gbùrstwò
STENZEL z Pãpòwa.

i Świeże mięso dostarcza firma LIS z Sierakowic.
Świeże miasto dotëgùwò firma LĚS z Serakòjc.
Wykaz alergenów dostępny na barze
restauracji.

DODATKI
DODÔWCZIDODATKI SKROBIOWE
SKROBIOWÉ DODÔWCZI

Ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane w mundurkach, kasza pęczak, puree, frytki, kopytka
Gòtowóné bùłwë, piekłe òbrunione pùlke, Krëpë pãczòk, purre, fritczy, kopetka

9zł

DODATKI
ÒGRODOWIZNA

Kiszona kapusta zasmażana z boczkiem, surówka z ogórka kiszzonego z cebulką i nutą chilli, kapusta kiszona z ogórkiem kiszonym, cebulką i pietruszką, buraczki zasmażane, bukiet warzyw, zestaw surówek

9zł

Kwasnô kapùsta przëpiektô ze szpiekã, sërówka z kwasny gùrczi z cebulką i përzinką chilli, kwasnô kapusta z kwasny gùrczi, cebulką i piotrëszką, przëszmórowóna czwikła, kruta ògrodowiznë, zestòwk sërówków

CIEPŁE
CEPLÉ

Grzybowy, lekko pikantny gësiowy, pieczarkowy z dodatkiem zielonego pieprzu, pikantny z pomidorów pelati, sos własny z suszonymi grzybami, cytrynowo-pieprzowy, sos z ogórka kiszzonego

10zł

Grzëbòwi, letkò òstri zòs gãswi, pieczarkòwi zòs z zielonym pieprzã, òstri zòs z tomatów pelati, swój zòs z grzëbama, cytrynowò-pieprzowi, zòs z kwasny gùrczi

Sos kurkowy
Zòs peperlëszkòwi

13zł

SOSY
ZÓSËZIMNE
ZËMNÉ

Tatarski, tzatziki, koktajlowy, musztardowo-miodowy, malinowo-pomarańczowy
Tatarsczy, tzatziki, koktajlowi, miodowo-mòzdrëchòwi, malënowò-òranżowi

5zł

Ketchup, chrzan, musztarda
Ketchup, mòzdrëch, krzón

3zł

i Warzywa dostarcza gospodarstwo STENZEL z Pępowa.
Ògrodowiznã dotëgùwò gbùrstwò STENZEL z Pãpòwa.

i Świeże mięso dostarcza firma LIS z Sierakowic.
Świeże miasto dotëgùwò firma LËS z Serakòjc.
Wykaz alergenów dostępny na barze restauracji.

MULK POLECA

WRACA GRZANE WINO Z POMARAŃCZĄ

(0,25l) 14zł

SOKI Z CYTRUSÓW ŚWIEŻO WYCISKANYCH

Grejpfrutowy (0,25l) 17zł

Pomarańczowy (0,25l) 17zł

DOMOWY KOMPOT OWOCOWY

(0,35l) 9zł

(1,5l) 29zł

HERBATA ZIMOWA

15zł

HERBATA Z PRĄDEM %

18zł

GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ

(0,25l) 17zł

KWAS CHLEBOWY

(0,35l) 13zł

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola (0,25l)

10zł

Coca-Cola Zero (0,25l)

10zł

Fanta (0,25l)

10zł

Sprite (0,25l)

10zł

Kinley Tonic (0,25l)

10zł

FUZETea (0,25l)

10zł

(brzoskwinia, cytryna)

Cappy (0,25l)

10zł

(grejpfrut, pomarańcza,
jabłko, czarna porzeczka,
multiwitamina)

Kropla Beskidu (0,33l)

10zł

Kropla Beskidu (0,75l)

16zł

(gazowana / niegazowana)

NAPOJE CIEPŁE

KAWY CAFFE CARRARO

50ml

Espresso (30 ml)

10zł

Espresso podwójne

13zł

Kawa czarna

10zł

Kawa biała

11zł

Cappuccino

12zł

Latte Macchiato

14zł

HERBATY LA VIA DEL TE'

200ml

Owoce Leśne

9zł

English Breakfast

9zł

Earl Grey

9zł

Roiboos

9zł

Zielona Bio

9zł

Mięta-Werbena

9zł

Brzoskwinia-jabłko

9zł

Pomarańcza-cynamon-wanilia

9zł

. MULK POLECA .

REGIONALNE PIWA MULK

PSZENICZNE

Wyśmienite piwo górnej fermentacji warzone na wzór bawarski, z wyczuwalną nutą bananów i goździków. Lekkie, rześkie i aromatyczne o pięknej jasno - mlecznej barwie.

13zł
500ml

CIEMNE

Piwo w stylu ciemny lager dobrze zbalansowane z wyczuwalną goryczką na finiszu. Wyczuwalne akcenty kawowe, nutę suszonych śliwek oraz aromaty lukrecji i gorzkiej czekolady zawdzięczamy użytym ciemnym słodom karmelowym oraz prażonej pszenicy

13zł
500ml

JASNE

Klasyczne jasne piwo warzone w tradycyjny sposób z najwyższej jakości składników. Wyczuwalna lekka słodycz została zbalansowana chmielową goryczką

13zł
500ml

PIWO Z BECZKI

BYTÓW JASNE PEŁNE

9zł 12zł
300ml 500ml

PIWA SMAKOWE

BYTÓW SMAKOWE

13zł

BYTÓW BEZALKOHOLOWE SMAKOWE

14zł

MULK®
CHĘĆ KASZEBSKO

ALKOHOLE



KASZUBSKI SZNAPS



CZARNE PODNIEBIENIE 50%

Nalewka własnej produkcji

12zł
40ml

89zł
0,5l

WÓDKA CZYSTA

40ml/but. 500ml

Absolut
Finlandia

12zł/99zł
13zł/100zł

WÓDKA MULK
KASZĘBSKI SZNAPS 40%

10zł/ 74zł

WHISKY

40ml/but. 700ml

Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label
Grant's
Glenfiddich 12YO
Chivas 12YO

16zł/180zł
20zł/240zł
16zł/170zł
24zł/350zł
20zł/240zł

BOURBON & WHISKEY

40ml/but. 700ml

Jack Daniels
Jim Beam

17zł/195zł
15zł/160zł

BRANDY & COGNAC

40ml

Martell VS
Metaxa *****

27zł
15zł



KASZUBSKI SZNAPS



KASZĘBSKÔ MALËNA 35%

Nalewka truskawkowa własnej produkcji

12zł
40ml

79zł
0,5l

LIKIERY I INNE ALKOHOLE

(ml)

Jagermeister (40ml)
Campari (40ml)
Martini Bianco (100ml)
Martini Rosato (100ml)
Martini Rosso (100ml)

13zł
12zł
14zł
14zł
14zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

(ml)

Bytów

13zł

RUM

40ml

Bacardi Superior

12zł

GIN

40ml

Gordon's London Dry Gin

12zł

TEQUILLA

40ml

Sierra Gold
Sierra Silver

13zł
12zł

APEROL SPRITZ

26zł

- MÙLK POLECA WINA -

MÙLKOWE WINO DOMU

17zł *Lampka (150ml)*

43zł *Karařka (450ml)*

CHARDONNAY

Wino o słomkowej barwie. Bukiet intensywny z zapachami kwiatowymi oraz aromatami gruszki, jabłka. W smaku wino bardzo świeże, delikatnie musujące.

MERLOT

Wino czerwono-rubinowe o aromacie ciemnych owoców. Harmonijne, pełne.

WINA

„VINA PONIENTE” BLANCO SEMI-DULCE

(białe, półsłodkie)

Wino o złotym kolorze, intensywnych i eleganckich aromatach owoców tropikalnych (lyche, banana) i cytrusowych (grejpfrut) oraz kwiatowych (lawendy, róży i skórki pomarańczy), ze świetnym balansem między słodkością a kwasowością.

Polecane do: jako aperitif oraz do wszelkich deserów, ale także do foie gras.

57 zł

„VINA PONIENTE” TINTO SEMI-DULCE

(czerwone, półsłodkie)

Wino o intensywnym rubinowym kolorze z przebłyskami fioletowymi, silnych aromatach czerwonych owoców i skórki pomarańczy, w smaku pełne, owocowe, słodkie z dobrze zbalansowanym poziomem kwasowości.

Polecane do: deserów, aperitif.

57 zł

CONTE PARELLI VINO BIANCO

(białe, półwytrawne)

Piękna, złocista barwa. Wino przyjemne i delikatne z wyraźną nutą słodczy. W aromatach i smaku morele, brzoskwinie i winogrona.

59 zł

CONTE PARELLI VINO ROSSO

(czerwone, półwytrawne)

Głęboka, rubinowa barwa. Wino gładkie i aksamitne z wyraźną nutą słodczy. W aromatach i smaku dżem wiśniowy, rodzyнки.

59 zł

WINO MUSUJACE

Casanova Prosecco

79 zł

Henkell

Wino musujące bezalkoholowe. Świeży, lekki i owocowy smak o delikatnych nutach gruszki, jabłka i brzoskwinie z dodatkiem wanilii

200 ml/ 21 zł