



## Szef kuchni poleca

### Edycja dyniowa

*Chef Recommends  
Pumpkin Edition*



**Placki z dyni z sosem miętowo - jogurtowym (ok. 120g) 29,-**  
*Pumpkin pancakes with mint -yogurt sauce (approx. 120g)*

**Krem z batatów z masłem orzechowym i orzechami włoskimi (250ml) 32,-**  
*Sweet potato cream with peanut butter and walnuts (250ml)*

**Sałata z pieczoną dynią (ok. 120g) 39,-**  
*Salad with baked pumpkin (approx. 120g)*

zielone sałaty / orzechy pekan / kasza quinoa / pestki dyni / granat / sos korzenno - miodowy  
*green salads / pecans / quinoa / pumpkin seeds / pomegranate / honey spice sauce*

**Kopytka dyniowe (ok. 300g) 44,-**  
*Pumpkin dumplings (approx. 300g)*



szalwia / bekon / parmezan / śmietana  
*sage / bacon / parmesan / cream*

**Kremowy makaron z dynią Muscat (ok. 300g) 47,-**  
*Creamy Pasta with Muscat Pumpkin (approx. 300g)*

robiony przez nas domowy makaron / szalotka / rozmaryn / Grana Padano / orzeszki Pini  
*homemade pasta / shallots / rosemary / Grana Padano / pine nuts*

**Sernik dyniowy (ok. 130 g) 22,-**  
*Pumpkin Cheesecake (approx. 130g)*

biskopt orzechowy / słony karmel  
*nut sponge cake / salted caramel*





# FOLWARK DAJAK

*Dbając o jakość serwisu w naszej restauracji nie dzielimy rachunków, natomiast płatności w ramach jednego rachunku można dokonać osobno w różnych formach płatności.*

*Proszę mieć na uwadze, że do stolików powyżej 8 osób doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku (jedynie w przypadku Państwa pełnej satysfakcji z serwisu jaki oferujemy).*

*Nasi kucharze przygotowują dla Państwa dania z najwyższą starannością, w czasie wzmożonego ruchu czas oczekiwania na dania może być wydłużony.*

*Prosimy o poinformowanie obsługi o chęci otrzymania Faktury VAT przed wystawieniem paragonu.*

## Przystawki

### Starters

**Śledź w śmietanie (ok. 80g) 29,-**  
*Herring (approx. 80g)*

młody ziemniak / szalotka / ogórek / jabłko / koperek  
*young potato / shallot / cucumber / apple / dill*

**Placki ziemniaczane (ok. 100g) 36,-**  
*Potato pancakes (approx. 100g)*

kurki / śmietana / cebula / koperek  
*chanterelles / cream / onion / dill*

**Tatar wołowy (ok. 100g)**  
*Beef tartare (approx. 100g)*

szalotka / grzyby marynowane / ogórek konserwowy / żółtko / musztarda francuska  
majonez lubczykowy / pieczywo  
*shallot / marinated mushrooms / pickled cucumber / egg yolk / French mustard  
lovage mayonnaise / bread*

**Tatar z łososia (ok. 70g)**  
*Salmon tartare (approx. 70g)*

chips z krewetki / Creme Fraiche / wasabi / sos sojowy / biały sezam  
*shrimp chips / Creme Fraiche / wasabi / soy sauce / white sesame*  
( dostępne od piątku do niedzieli / available from Friday to Sunday )

## Zupy

### Soups

250ml

**Swojska** - tradycyjna zupa kaszubska na maślanie z wędzonką, kiełbasą i ziemniakami **26,-**  
*Homely - traditional Kashubian buttermilk soup with smoked meat, potatoes and sausage*

**Rosół drobiowo-wołowy** z lanymi kluskami z pietruszką i marchewką **21,-**  
*Chicken and beef broth with poured dumpling, carrot and parsley*

**Grzybowa** z łazankami, warzywami i śmietaną  
*Mushroom soup with łazanki noodles, vegetables and cream*

**Barszcz** z kołdunami  
*Beetroot borsch with stuffed dumplings*

**Krem z żółtych pomidorów** z mango i awokado **34,-**  
*Cream of yellow tomatoes with mango and avocado*  
( serwowany na ciepło lub zimno / served hot or cold )



# Dania główne

## Main Course

### **Tradycyjny schab z kością (ok. 300g) 56,-**

*Traditional pork loin with bone (approx. 300g)*

tłuczone ziemniaki z boczkiem / mizeria  
*mashed potatoes with bacon / cucumber salad*

### **Sznicel wieprzowy (ok. 200g) 56,-**

*Pork schnitzel (approx. 200g)*

jajko sadzone / sałatka ziemniaczana na zimno z czerwoną cebulą / vinegret musztardowy  
*fried egg / cold potato salad with red onion / mustard vinaigrette*

### **Golonka w piwie (ok. 300g) 59,-**

*Pork knuckle in beer (approx. 300g)*

puree ziemniaczane / musztarda / chrzan / sos ciemny z golonki  
*potato puree / mustard / horseradish / dark pork knuckle sauce*

### **Półdzwiczka wieprzowa w boczku (ok. 160g) 59,-**

*Pork tenderloin in bacon (approx. 160g)*

patatki / czerwona kapusta z boczkiem na ciepło / sos z grzybów leśnych  
*boiled potato / warm red cabbage with bacon / mushroom sauce*

### **Wołowina długo pieczona (ok. 160g) 59,-**

*Long-roasted beef (approx. 160g)*

puree ziemniaczane / gotowane warzywa / bułka tarta / sos pieczeniowy  
*potato puree / boiled vegetables / breadcrumbs / gravy*

### **Zraz wołowy (ok. 150g)**

*Beef roulades (approx. 150g)*

kluski śląskie / buraki zasmażane  
*silesian dumplings / fried beets*

### **Gulasz wołowy (ok. 250g)**

*Beef goulash (approx. 250g)*

placki ziemniaczane / warzywa korzeniowe / kwaśna śmietana  
*potato pancakes / root vegetables / sour cream*

### **Stroganow z polędwicy wołowej (ok. 150g) 59,-**

*Beef stroganoff (approx. 150g)*

kładzione kluski  
*put noodles*

### **Burger z szarpaną wołowiną (ok. 160g) 46,-**

*Pulled beef burger (approx. 160g)*

bułka maślana naszego wypieku / szarpana wołowina / marynowana czerwona cebula / ogórek konserwowy  
bekon / pikantna surówka z ogórków kiszonych / frytki / domowy sos barbecue  
*homemade butter roll / pulled beef / pickled red onion / pickled cucumber  
spicy pickled cucumber salad / fries / homemade barbecue sauce*

### **Burger polski (ok. 160g) 46,-**

*Polish burger (approx. 160g)*

bułka maślana naszego wypieku / kotlet wieprzowy mielony panierowany / sałata / pomidor / ogórek kiszony  
ser kaszubski długodojrzewający / colesław / frytki / sos majonezowo-keczupowy  
*homemade butter roll / minced cutlet / lettuce / tomato / pickled cucumber  
long-ripened Kashubian cheese / coleslaw / fries / mayonnaise and ketchup sauce*

### **Półówka kaczki (ok. 450g) 79,-**

*Half a duck (approx. 450g)*

kopytka ze szczypiorkiem / buraki marynowane / pieczone jabłko / sos śliwkowo-cynamonowy  
*potato dumplings with chives / marinated beetroot / baked apple / plum-cinnamon sauce*

### **Risotto z grzybami leśnymi (ok. 300g) 69,-**

*Risotto with wild mushrooms (approx. 300g)*



## Dania Rybne

### Fish Dishes

#### **Pstrąg w całości (ok. 300g)**

Whole Trout (approx. 150g)

chrust z frytek / pomidorki cherry / ziola / masło / limonka / mix sałat  
silesian dumplings / fried beets

#### **Dorsz Fish & Chips (ok. 150g)**

Cod Fish & Chips (approx. 150g)

frytki / colesław / sos tatarski  
fries / coleslaw / tartare sauce

## Pierogi

### Dumplings

8 sztuk/pcs

#### **Pierogi ukraińskie / okrasa z cebuli 27,-**

Ukrainian dumplings / onion garnish

#### **Pierogi z mięsem / okrasa z cebuli 34,-**

Dumplings with meat / onion garnish

#### **Pierogi z kaczką / konfitura z jabłka i musztardy francuskiej 38,-**

Dumplings with duck / apple and french mustard jam

#### **Pierogi z jagodami / kwaśna śmietana / cukier trzcinowy 26,-**

Dumplings with strawberries / sour cream / cane sugar

## Dla dzieci

### Kids Menu

#### **Filet Supreme z kurczaka kukurydzanego / frytki / keczup 34,-**

Supreme chicken fillet with corn / fries / ketchup

#### **Mini burger 28,-**

bułka maślana naszego wypieku / kurczak w panko / ser żółty / sałata  
ogórek kiszony / pomidor / domowe frytki / sos majonezowo-keczupowy  
homemade butter roll / minced chicken in panko / yellow cheese / lettuce  
pickled cucumber / tomato / home-made fries / mayonnaise and ketchup sauce

#### **Naleśniki z twarogiem (2szt.) / śmietana 28,-**

Pancakes with cottage / cream

## Desery

### Desserts

#### **Fondant czekoladowy z lodami i owocowym sosem 23,-**

Chocolate fondant with ice cream and fruit sauce

#### **Sernik baskijski z sosem waniliowym 29,-**

Basque cheesecake with vanilla sauce

#### **Deser dnia - zapytaj obsługę o dostępne desery!**

Dessert of the day - ask the staff about available desserts!



## **Gorące napary bezalkoholowe**

### **Folwarczna rozgrzewka 19,-**

*(czarna herbata, imbir, pomarańcza, cytryna, miód polski)*

### **Malinowa rozkosz 19,-**

*(czarna herbata, mrożone maliny, pomarańcza, syrop malinowy)*

### **Zimowa herbata 19,-**

*(czarna herbata, pomarańcza, cytryna, imbir, anyż, miód polski)*

## **Rozgrzewające alkohole**

### **Wino Grzane Białe ,-**

*(białe wino, pomarańcza, limonka, anyż, goździki, miód, kardamon )*

### **Wino Grzane Czerwone ,-**

*(czerwone wino, pomarańcza, cynamon, wanilia, miód, goździki, anyż )*

### **Aperol na ciepło ,-**

*(Aperol, białe wino, pomarańcza, miód polski, cynamon )*

## **Napoje gorące**

Espresso 11,-

Espresso doppio 16,-

Americano 11,-

Cappuccino 14,-

Caffe latte 16,-

Latte waniliowe / czekoladowe 18,-

Latte z dynią i przyprawami korzennymi ,-

Czekolada na gorąco ,-

Herbata Althaus 12,-

*(English Breakfast, Earl Gray, Jaśminowa, Czerwone owoce, Toffee  
Vanilla)*

## **Napoje zimne**

Woda *(naturalna/gazowana)* 0,3l/7,- 1l/12,-

Kompot domowy 0,3l/14,-

Napój folwarczny 0,3l/14,-

*(oranżada, ogórek, mięta, lód)*

Sok 0,3l/8,- 1l/20,-

*( pomarańczowy/ jabłkowy )*

Coca-Cola 0,2l/8,-

Coca-Cola Zero 0,2l/8,-

Kwas chlebowy 0,5l/14,-

*( jasny / ciemny )*

Lemoniada cytrynowa 0,3l/19,- 1l/34,-

Lemoniada lawendowa 0,3l/19,- 1l/36,-



# ***Piwa z lokalnego browaru*** ***Końska Grzywa 0,5l / 17,-***

## **Palomino**

Piwo jasne dolnej fermentacji o zrównoważonym poziomie słodowości i goryczki.

## **Kasztanka**

*Piwo dolnej fermentacji w rubinowej barwie, w odcieniach ciemnej kasztanki.*

## **Grafinia**

*Piwo ciemne dolnej fermentacji, stylem zbliżone do Porteru Bałtyckiego.*

## **Bułane**

*Pszeniczne piwo górnej fermentacji o aromatach bananowo cytrusowych.*

## **Perlino**

*Piwo jasne górnej fermentacji w stylu Vermont Pale Ale, warzone przy użyciu amerykańskich chmieli oraz słodów Ireks.*

## ***Piwa inne***

Browar Bytów - Kaszub Lager 0,5l / 15,-

Browar Bytów - Kaszub Pszenica 0,5l / 15,-

Perła 0,5l / 13,-

Tyskie 0,5l / 13,-

Tyskie 0,33l / 10,-

Lech 0,5l / 13,-

## ***Piwa***

## ***bezalkoholowe***

AleBrowar FreeWay Rowerowe 0,5l / 17,-

Starogdańskie Auto 0,5l / 17,-

Browar Na Jurze Motocyklowe 0,5l / 17,-

Lech free 0,33l / 12,-



# **Alkohole mocne**

**40ml**

Miodówka z manufaktury 17,-

Miód pitny Mazursi Trójniak 15,-

Polski Miód Pitny Dwójniak Niesycony „Palacio Mel” 12,-

Likier miodowy Krupnik 16,-

Ratafia Kaszubska 15,-

Rosolin kawowy 14,-

Rosolin różany 14,-

Jagermeister Spicy 22,-

J.A. Baczewski Piołunówka 19,-

Bacardi Carta Negra 16,-

Captain Morgan White Rum 16,-

Jack Daniel's 21,-

Ballantines 14,-

Tequila Sierra 16,-

Metaxa 15,-

J.A. Baczewski Dry Gin 19,-

Bailey's Irish Cream 16,-

## **Wódki**

Wyborowa Polski Ziemiak/Żyto 0,5l / 90,- 40ml / 12,-

Prohibicja Ziemiak / Pszenica 40ml / 14,-

Wódka produkowana metodą rzemieślniczą, wielokrotnie destylowana przy pomocy węgla, wódka czysta

Ostoya 40ml / 15,-

Odznaczona prestiżowym znakiem "Polska Wódka" gwarantującym polskie pochodzenie składników. Polska pszenica z nasłonecznionych bieszczadzkich pól i krystalicznie czysta woda.

Chrzanova Polish Root 40ml / 25,-

Chrzanova wódka wielokrotnie destylowana. Zbilansowane aromaty chrzanu z pól Winnicy Jankowice z domieszką jabłek z sąsiedniego sadu sprawiają, że otrzymujemy idealnie zrównoważony trunek.

Wódka GreyGoose 0,7l / 390,- 40ml / 28,-

*Francuska wódka premium*



FOLWARK DAJAK



## **Koktajle**

### ***Gin Basil Smash 26,-***

*Gin, świeże liście bazylii z naszego ogrodu, sok z limonki, syrop cukrowy, kostki lodu.*

### ***Mojito 28,-***

*Rum, limonka, cukier brązowy, mięta z naszego ogórka, lód kruszony, woda gazowana.*

### ***Margarita truskawkowa 32,-***

*Tequila, sok z limonki, syrop cukrowy, truskawki (w sezonie używamy tylko kaszubskich). lód kruszony.*

### ***Aperol Spritz 26,-***

*Prosecco, Aperol, woda gazowana, kostki lodu, pomarańcza.*

