

Szanowni Goście !

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie ze świeżych produktów w oparciu o własne receptury. W związku z powyższym czas oczekiwania na dania może wynieść od 20 do 40 minut, w zależności od ilości zamówień. Wierzymy w Waszą wyrozumiałość, za którą jesteśmy wdzięczni. Życzymy przyjemnie spędzonych chwil w Naszej Restauracji!



www.panoramagdynia.com.pl



Desery Desserts

Tiramisu z biszkoptami z mąki kukurydzianej i gryczanej <i>Tiramisu with corn biscuits</i>	25 zł
Czekoladowy Fondant z mlecznymi lodami <i>Chocolate fondant with milk ice cream</i>	28 zł
Crème brûlée z lodami <i>Crème brûlée with ice cream</i>	24 zł
Eaton mess – beza z owocami i lodami <i>Eaton mess – Meringue with fruits and ice cream</i>	24 zł
Deser Dnia <i>Dessert of the day</i>	26 zł

Przystawki Appetizers

Łosoś marynowany w soli morskiej serwowany na grzankach <i>Salmon marinated in sea salt served on toasts</i>	22 zł
Grzanki z pomidorami, mozzarellą i bazylią <i>Bruschetta with tomatoes, mozzarella and basil</i>	18 zł
Krewetki z krążkami cebulowymi podawane na rukoli z sosem czosnkowym <i>Shrimps with fried onion rings served on aragula with garlic sauce</i>	34 zł

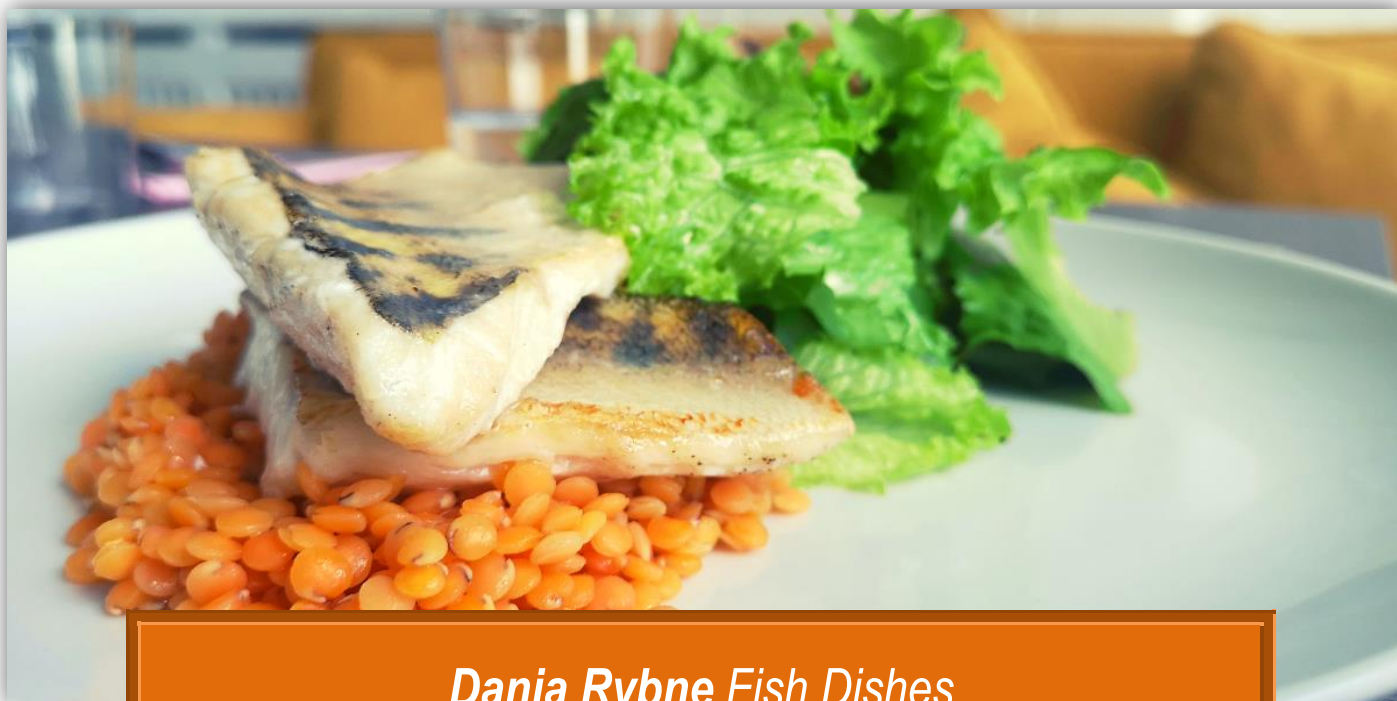


Menu dla dzieci Kids Menu

Pierogi z twarogiem i sosem owocowym <i>Dumplings with cottage cheese and fruit sauce</i>	24 zł
Chrupiący kurczak z frytkami i surówką z marchewki <i>Chicken nuggets with fries and carrot salad</i>	26 zł
Spaghetti bolognese	26 zł
Kopytka z sosem malinowym <i>Potato dumplings with raspberry sauce</i>	22 zł

Zupy Soups

Rosół rybny <i>Fish soup</i>	28 zł
Krem z białych warzyw <i>White vegetables cream soup</i>	22 zł
Aromatyczny krem z pomidorów ze śmietaną i świeżą bazylią <i>Tomato cream soup with sour cream and Basil</i>	18 zł
Tradycyjny żurek z jajkiem <i>Traditional polish sour soup with egg</i>	24 zł



Dania Rybne Fish Dishes

- Polędwica z dorsza w sosie cytrynowym z puree ziemniaczanym i grillowaną marchewką** 48 zł
Cod with lemon sauce with mashed potato and grilled carrot
- Sandacz na czerwonej soczewicy z kruchymi sałatami** 53 zł
Zander with red lentil and lettuce
- Stek z łososia z serowym risotto, gruszką, brokułami i sosem tatarskim** 58 zł
Salmon steak with chesse risotto, pear, broccoli and tatar sauce

Sałatki Salads

- Sałatka z kurczakiem w sosie miodowo-musztardowym** 36 zł
Chicked salad with honey-mustard sauce
- Sałatka z pieczonego buraka z fetą, pestkami dyni i bazyliowym Pesto** 34 zł
Salad with baked beetroot, feta cheese, pumpkin seeds and Basil Pesto

Makarony Pasta

- Spaghetti bolognese** 32 zł
Spaghetti bolognese
- Rigatoni z kurczakiem w sosie śmietanowym** 36 zł
Rigatoni with chicken and creamy sauce



Dania Mięsne Meat Dishes

- Grillowana pierś z kaczki w sosie z czarnej porzeczki podawane na cukinii i czerwonej kapuście** 48 zł
Grilled duck Breast with black currant sauce Served with courgette and red cabbage
- Polędwiczki wieprzowe owijane boczkiem w sosie grzybowym z ziemniakami i chipsem z jarmużu** 54 zł
Pork loins wrapped with Bacon with mushroom sauce, potatoes and kale chips
- Stek z karkówki z grillowanymi warzywami** 54 zł
Pork Neck steak with grilles vegetables
- Supreme z kurczaka z kopytkami i ragout z groszku i grzybów leśnych** 38 zł
Chicken supreme with potato dumplings, peas and mushrooms ragout

Zielona Strefa Green Dishes

- Risotto serowe z gruszką i brokułami** **Wegetariańskie i Bezglutenowe** 32 Zł
cheese risotto with pear and broccoli *Vegetarian & Gluten free*
- Gołąbki z grzybami, kaszą gryczaną owijane kapustą włoską w sosie pomidorowym** 36 zł
Wegańskie i Bezglutenowe
Cabbage Rolls with mushrooms, buckwheat groats with tomato sauce
Vegan & Gluten Free

Dodatki do dań Additions to dishes

Frytki <i>Fries</i>	12 zł
Ziemniaki opiekane <i>Backed in herbs potatoes</i>	12 zł
Krucze sałaty <i>Fresh Lettuce</i>	16 zł
Zestaw surówek <i>Set of Salads</i>	16 zł
Sosy 2 szt <i>Sauces 2 pcs.</i>	5 zł
Grillowane warzywa <i>Grilled vegetables</i>	14 zł

Polecamy Our recommendation

Tatar Wołowy <i>Beef tartare</i>	32 zł
Śledź w śmietanie <i>Herring in cream</i>	18 zł
Kaszanka z jabłkiem i ogórkiem <i>Blood sausage with apple and cucumber</i>	24 zł
Kalmary w cieście piwnym z sosem tatarskim <i>Calamari in a beer batter with tatar sauce</i>	36 zł

Deska Smaków* Board of flavors

Deska Owoców 300g <i>Fruit board</i>	36 zł
Deska Serów 150g + owoce + pieczywo <i>Cheese board + fruits + bread</i>	44 zł
Deska Wędlin 150g + sosy + pieczywo <i>Meats board + sauces + bread</i>	48 zł

**Prosimy o informowanie o zamówieniu podczas rezerwacji*

Piwa Beer

Bytów Pils / Lager / Ciemne / Pszeniczne	500 ml	12 zł
Bawaria 0,0%	330 ml	12 zł



Napoje zimne Cold beverages

Woda Cisowianka Gazowana / Niegazowana Still or sparkling water	300 ml 700 ml	8 zł 12 zł
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton	200 ml 1000 ml	8 zł 16 zł
Soki Toma (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka, grejpfрут, pomidor) Juices (orange, apple, black currant, grapefruit, tomatoe)	200 ml 1000 ml	8 zł 16 zł
Lemoniada cytrynowa Lemonade	400 ml 1000 ml	12 zł 20 zł
Sok ze świeżych owoców (pomarańcz, grejpfрут) Fresh orange or grapefruit juice	200 ml	14 zł
Kawa mrożona z gałką lodów Ice coffee with ice cream		14 zł
Kawa mrożona z tonikiem Espresso Tonic		14 zł

Napoje gorące Hot beverages

Espresso	8 zł	Herbata Babuni Winter tea	12 zł
Espresso doppio	10 zł	Herbaty Dilmah Dilmah Tea	8 zł
Americano	8 zł	Green Tea, Dark Tea, Peach,	
White coffee	10 zł	Lemon, Earl Grey, Raspberry,	
Cappuccino	12 zł	Jasmine Green Tea, Berry	
Latte	14 zł	Sensation, Lime&Orange Fusion,	
Latte with syrup	15 zł	Mint Tea with Honey	
Irish Coffee	18 zł		
Bailey's Coffee	22 zł		

Drinki Drink with alcohol

Espresso extra Martini <i>Smirnoff espresso vodka / espresso / chocolate-coffee liquier</i>	27 zł
Mango Fizz <i>Mango / Prosecco</i>	21 zł
Almond Sour <i>Hennessy VS / Cointreau Noir / Almond / Lemon juice / Protein</i>	28 zł
Fresh Green <i>Hendrick's Gin / Fresh cucumber / tonic / rosemary</i>	31 zł
Sweetie <i>Captain Morgan Rum / Raspberries / Cointreau / Lemon juice</i>	23 zł
Pink Mint <i>Gordon's Pink Gin / Lychee Syrup / Mint / Tonic</i>	24 zł
Monkey Chill <i>Monkey Shoulder Whisky / Macadamia / Cointreau / Lemon juice / Protein / Cinamon</i>	29 zł
Classic <i>Tullamore Dew Whisky / Martini Rosso / Campari</i>	27 zł
Cuba Libre <i>White Rum / Pepsi / Lime</i>	25 zł
Mojito <i>White Rum / Mint / Sparkling water / Lime</i>	26 zł
Bloody Mary <i>Vodka / Tomatoe juice / Lemon juice / Tabasco / Saltz and pepper</i>	26 zł
Jagerbomb <i>Jagermaister / redbull</i>	28 zł
Aperol Spritz <i>Aperol / Prosecco / Sparkling water / Orange Juice</i>	28 zł
Cosmopolitan <i>Lemon vodka / Cointreau / Lime juice</i>	26 zł
Black Russian <i>Coffee liquier / vodka / pepsi</i>	26 zł
Raspberries Margarita <i>Tequilla / Cointerau / Lemon juice / Frozen Raspberries</i>	28 zł