

MENU



KAWIARNIA I RESTAURACJA GEHANOWSKA
POD SŁOŃCEM
RYNEK GŁÓWNY 43

www.gehanowska.pl

Dania przygotowywane są w oparciu o świeże produkty
i własne receptury

Our dishes are prepared with fresh products
and according to our special recipes



Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 - 40 minut
Waiting time for hot meal is about 30 - 40 minut



Szczegółowe informacje dotyczące składu i alergenów,
które mogą występować w naszych daniach
dostępne są u obsługi

All the information about ingredients of our dishes
and allergens are available from our staff



Ceny nie zawierają serwisu kelnerskiego,
zależy od uznania Naszych szanownych Gości
Service is not included



Menu obowiązuje od dnia 01.02.2018
Menu valid from 01.02.2018



SALATKI SALADS



SALATKA CESARA

29,00

Kompozycja salat, podawana z grillowaną piersią kurczaka (120 g), pomidorem, ogórkiem, świeżą papryką, grzankami ziołowymi oraz sosem czosnkowym

CAESAR SALAD

Lettuce mix served with grilled chicken breast (120 g), tomatoes, cucumbers, fresh peppers, herb croutons and garlic sauce

SALATKA Z MARYNOWANYM ŁOSOSIEM

30,50

Kompozycja salat, podawana z marynowanym łososiem (100 g), kolorową świeżą papryką, ogórkiem, czarnymi oliwkami, jajkiem sadzonym oraz malinowym vinegretem

SALAD WITH MARINATED SALMON

Lettuce mix served with marinated salmon (100 g), multi coloured fresh pepper, cucumber, black olives, fried egg and raspberry vinaigrette

SALATKA GRECKA

27,00

Kompozycja salat, podawana z serem typu feta marynowanym w pieprzu, pomidorem, papryką, ogórkiem, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulą z sosem vinegrete oraz pieczywem

GREEK SALAD

Lettuce mix served with marinated feta in black pepper, tomatoes, peppers, cucumbers, black olives, red onions, vinaigrette sauce and bread



PRZYSTAWKI APPETIZERS



DESKA ROZMAITOŚCI , SERÓW I WĘDLIN (dla 2 osób)

(Porcja 160 g)

44,00

Podawana z dodatkiem oliwek, papryczek nadziewanych twarogiem oraz orzechów włoskich

CHEESE AND HAM BOARD - for 2 person

Served with olives, stuffed peppers and walnuts

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM

(Porcja 100 g)

31,50

BEEF TARTARE WITH QUAIL EGG (Beef tenderloin 100 g)

CARPACCIO

(Połędwica wołowa 100 g)

Carpaccio wołowe z dodatkiem rukoli, świeżego parmezanu, w aromacie oliwy ogrodowej, podawane z pieczywem

31,50

CARPACCIO

Beef carpaccio with arugula, fresh parmesan, in garden olive aroma, served with bread (beef tenderloin 100 g)

ŚLIWKI W BOCZKU PO KRAKOWSKU

Smażone w plastrach boczku śliwki kalifornijskie, podawane z sosem musztardowym i pieczywem

21,00

PRUNES IN BACON

Fried prunes wrapped in slices of bacon, served with mustard sauce and bread

BOCZNIAKI DUSZONE W SOSIE ŚMIETANOWYM

(Porcja 160 g)

21,00

Podawane z pieczywem

STEWED OYSTER MUSHROOMS IN CREAM SAUCE SERVED WITH BREAD



ZUPY SOUPS



ŻUREK STAROPOLSKI Z BIAŁĄ KIELBASĄ, BOCZKIEM I JAJKIEM,
W WAZIE CHLEBOWEJ PODANY

22,50

OLD - POLISH SOUR RYE SOUP SERVED WITH SAUSAGE, BACON,
EGG IN BREAD TUREEN

ZUPA GULASZOWA Z ZIEMNIAKAMI W WAZIE CHLEBOWEJ PODANA
GOULASH SOUP WITH POTATOES , SERVED IN BREAD TUREEN

22,50

KREM Z DYNI Z CHIPSEM Z JARMUŻU
PUMPKIN CREAM SOUP WITH KALE CHIP

18,50



PIEROGI TRADITIONAL POLISH DUMPLINGS



PIEROGI RUSKIE (8 szt)

25,00

Podawane ze smażoną cebulką

DUMPLINGS FILLED WITH COTTAGE CHEESE AND POTATOES

Served with fried onion

PIEROGI Z MIĘSEM (8 szt)

25,00

Podawane ze smażoną cebulką

DUMPLINGS FILLED WITH MEAT

Served with fried onion

PIEROGI ZE SZPINAKIEM (8 szt)

25,00

Podawane na sosie ze świeżych pomidorów z parmezanem

DUMPLINGS FILLED WITH SPINACH

Served with tomato sauce and parmesan



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Dodatki do wyboru w cenie:

frytki/ryż/ziemniaki puree/ziemniaki grillowane/opiekane ćwiartki ziemniaka

Side dishes in price to choose from:

french fries /rice/pureed potatoes/grilled potatoes/potato wedges



GOLONKA PO POLSKU

Golonka pieczona (porcja 300 g), nadziewana kapustą z grzybami, w aromacie piwa i warzyw
Podawana z zestawem surówek, musztardą i chrzanem

ROASTED POLISH KNUCKLE (300 g)

Pork knuckle stuffed with cabbage and mushrooms roasted in beer and vegetable
served with a set of salads, mustard and horse radish

39,50

TRADYCYJNY SCHAB POLSKI

(Schab 150 g)

Podawany z kapustą zasmażaną

39,50

BREADED LOIN OF PORK SERVED WITH PAN - FRIED CABBAGE (150 g)

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE SEROWYM

(Połędwiczka wieprzowa 160 g)

Podawane z zestawem surówek

41,00

PORK TENDERLOIN IN CHEESE SAUCE (160 g)

Served with a set of salads

PIECZONY FILET Z KACZKI W SOSIE FIGOWO - MIODOWYM

(Filet z kaczki 160 g)

Podawany z groszkiem cukrowym

47,00

ROASTED DUCK FILLET IN HONEY AND FIG SAUCE

Served with snow peas

FILET Z KURCZAKA ZAPIEKANY W SZYNCE PARMIEŃSKIEJ I MOZZARELLI

(Filet z kurczaka 180g)

Podawany ze smażonymi różyczkami kalafiora

37,00

CHICKEN FILLET (180 g) BAKED WITH PARMA HAM AND MOZZARELLA

Served with fried caulif lower buds

BRUŚCIK Z KURCZAKA Z GRILLA

(Filet z kurczaka 160 g)

Grillowany filet z kurczaka z kurkami, smażoną cebulką i koperkiem, podawany z zestawem surówek

37,00

GRILLED CHICKEN BREAST

Grilled chicken fillet with chantarelles, pan-fried onions and dill, served with a set of salads

SZASZŁYK Z KURCZAKA

Filet z kurczaka (180 g), przekładany papryką, pieczarkami podawany z sałatką z kapusty pekińskiej oraz sosem czosnkowym

38,00

CHICKEN SHASHLIK

Chicken fillet layered with pepper and champignons, served with chinese leaves salad and garlic sauce

SZASZŁYK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Polędwica wołowa (180 g) przekładana pieczarkami, cebulą podawany z sałatką z kapusty pekińskiej oraz sosem czosnkowym

45,00

BEEF TENDERLOIN SHASHLIK

Beef tenderloin layered with champignons and onions, served with chinese leaves salad and garlic sauce

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ W SOSIE MUSZTARDOWO - MIODOWYM

(Polędwica wołowa 200 g)

Podawany z zestawem surówek

72,00

BEEF TENDERLOIN STEAK IN MUSTARD AND HONEY SAUCE

Served with a set of salads

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ W AROMACIE BRANDY

I ZIELONEGO PIEPRZU

(Polędwica wołowa 200 g)

Podawany z zestawem surówek

72,00

BEEF TENDERLOIN STEAK IN BRANDY AND GREEN PEPPER SAUCE

Served with a set of salads

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Polędwica wołowa (200 g)

72,00

Grillowany stek z polędwicy podawany ze świeżą rukolą i koktajlowym pomidorem oraz zestawem surówek

BEEF TENDERLOIN STEAK

Grilled beef steak served with fresh rocket salad and cocktail tomatoes and with a set of salads

PÓLMISEK MIĘS GRILLOWANYCH "FANTAZJA" - dla 4 osób

(Filet z piersi kurczaka 150 g, schab 150 g, biała kielbasa 2 szt., szaszłyk z polędwiczek wieprzowych 2 szt., opiekane ćwiartki ziemniaka , ryż, dwa rodzaje surówek, sos czosnkowy)

110,00

"FANTASY" A DISH OF GRILLED MEAT - for 4 person

A selection of meats: fillet of chicken, pork, white sausage, loin of pork shashlik, served with potato wedges, rice, two sorts of salads and garlic sauce

ŁOSOŚ W KRAŚCIE PARMEZANOWEJ

(Filet z łososia 160 g)

43,00

Pieczony łosoś pod delikatną panierką parmezanową, podawany z bukietem warzyw gotowanych i sosem jabłkowo-ogórkowym

SALMON WITH PARMESAN CRUST

Baked salmon under delicate parmesan coating, served with boiled vegetables and apple - cucumber sauce

PSTRĄG Z PIECA W AROMACIE CZOSNKU I ZIOŁ

(Pstrąg 300 g)

38,00

Podawany z warzywami grillowanymi

TROUT GRILLED WITH HERBS AND GARLIC

Served with grilled vegetables

MAŁŻE DUSZONE W BIAŁYM WINIE I ŚMIETANIE, W AROMACIE CZOSNKU I ŚWIEŻEJ KOLENDRY

35,00

(Małże 350 g)

Podawane ze świeżą bagietką

MUSSELS (350 g) STEAMED IN WHITE WINE WITH GARLIC AND FRESH CORIANDER

Served with baquette



MAKARONY PASTAS



SPAGHETTI CARBONARA Z PARMEZANEM

(Porcja 300 g)

29,50

Makar on spaghetti ze smażonym bekonem, cebulą oraz pieczarkami w sosie śmietanowo - parmezanowym

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti with fried bacon, onion, champignones served with parmesan cheese

MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM I CUKINIĄ

(Porcja 300 g)

29,50

Podawany ze smażonym kurczakiem, czerwoną cebulą, cukinią oraz sosem pomidorowym

PENNE WITH CHICKEN

Penne with pan - fried chicken fillet, red onions and courgette, served in tomato sauce

MAKARON TAGLIATELLE Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, KURKAMI I KOPERKIEM W SOSIE ŚMIETANOWYM

(Porcja 300 g)

34,00

TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON, CHANTARELLE AND DILL IN CREAM SAUCE



DESERY DESSERTS



SERNIK

CHEESE CAKE

17,00

SZARLOTKA NA GORĄCO W SOSIE TOFFI
Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH

17,00

HOT APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

CIASTKO CZEKOLADOWE "CZARNY LAS"
"BLACK FOREST" CAKE

17,00

CZEKOLADOWE TRUFLE

21,00

CHOCOLATE TRUFFLE

SUFLET BLACK & WHITE

Pieczony suflet czekoladowy z aromatem brandy i białą czekoladą,
podawany z gałką lodów waniliowych

21,00

SUFLET BLACK & WHITE

Chocolate suflet with brandy, white chocolate and vanilla ice cream



DODATKI

SIDE DISHES

FRYTKI (250 g) 8,50
FRENCH FRIES

RYŻ (250 g) 8,50
RICE

ZIEMNIAKI PUREE (250 g) 8,50
PUREED POTATOES

ZIEMNIAKI Z GRILA (250 g) 8,50
GRILLED POTATOES

OPIEKANE ĆWIARTKI ZIEMNIAKA (250 g) 8,50
POTATO WEDGES

WARZYWA GOTOWANE (250 g) 8,50
BOILED VEGETABLES

WARZYWA Z PATELNI (250 g) 8,50
FRIED VEGETABLES

ZESTAW SURÓWEK (250 g) 8,50
SET OF SALADS

PIECZYWO (250 g) 8,50
BREAD