

STARTER

Duet puszystych past z łosiosia i dorsza z rozspanką i rukolą podany z grzankami	19,- <small>150g</small>
Tradycyjny śledź bałtycki marynowany w otoczce ogrodowych ziół	21,- <small>100/60g</small>
Puszysty ser kozi z grilla z żurawiną podany na rukoli	23,- <small>130/80g</small>
Matias holenderski w cherry, zroszony oliwą	25,- <small>100/60g</small>

PRZEKĄSKI REGIONALNE

Kapitański śledź bałtycki w trzech odślonach	29,- <small>180/120g</small>
Filet śledzia bałtyckiego w kremie śmietanowym z opiekany ziemniakami	34,- <small>180/120g</small>
Łosoś – Król Bałtyku marynowany po rybacku z cebulką i kiszonymi pomidorkami	29,- <small>130/80g</small>
Tatar z łosiosia bałtyckiego z jajkiem przepiórczym	36,- <small>180/100g</small>
Borowiki smażone na maśle z cebulką oraz pomidorkami cherry	43,- <small>200/120g</small>
Wołowy befsztyk tatarski podany w sposób tradycyjny	48,- <small>200/120g</small>

ZUPY



Bałtycka zupa rybna z łosiosiem podana z grzanką czosnkową	32,-
Orientalna zupa rybna z owocami morza	38,-
Aksamitny krem z borowików z maślanymi kluskami	29,-
Złoty rosół z bażanta z domowym makaronem	24,-

DANIA RYBNE

360/230-200g



Dorsz Columbus w dwóch odślonach •smażony na maśle podany ze świeżą kapustą •zapieczony w sosie porowym	49,- 56,-
Łosoś filet w marynacie piwnej z prażonym brokułem oraz zielonymi szparagami na maśle limonkowym	58,-
Halibut grillowany z ryżem ziołowym, prawdziwkami oraz karmelizowanymi marchewkami	59,-
Sandacz filet smażony na maśle w sosie śmietanowym z kluseczkami marchewkowymi oraz zestawem sałat	64,-

OWOCE MORZA 250-300g

Ostrygi świeże	1 szt. 14,- 4-8 szt. 12,- 10- ¹² szt. 10,-
Kalmar grillowany na rucoli z sosem bazyliowo-czosnkowym	36,-
Mule duszone na maśle z porem, czosnkiem i kremową śmietaną	39,-
Tagliatelle z krewetkami duszonymi na maśle i winie z czosnkiem i cukinią	59,-
Krewetki smażone podane na patelni z ziemniaczkami Lambert, kiszonymi pomidorkami oraz z dwoma dipami	64,-

SAŁATKI 300g

Sałatka wegetariańska z grillowanym serem kozim i ananase, prażonymi orzechami oraz sosem bazyliowo-miodowym	39,-
Sałatka z pieczoną kaczką miksem sałat, pomidorami cherry, melonem, granatem, pomarańczą oraz sosem balsamicznym	44,-
Sałatka Columbus z krewetkami oraz z kawałkami łosiosia grillowanego, miksem sałat, pomidorami cherry, melonem, granatem, pomarańczą	49,-

PIECZYWO Z NASZEGO PIECA

Grzanki czosnkowe
9,-Pieczywo regionalne
z masłem ziołowym
9,-

70/100g

KUCHNIA ROZMAITOŚCI 360g

Placki ziemniaczane po kaszubsku z gulaszem i zestawem surówek	46,-
Chrupiące placki ziemniaczane z gęstą kremową śmietaną	32,-
Pierś z kaczki podana z szafranowym purée oraz karmelizowanymi buraczkami	59,-

STWÓRZ SWOJĄ KOMPOZYCJĘ 100gDORSZ FILET
SMAŻONY
W CHRUPIĄCEJ PANIERCE

20,-

DORSZ FILET
SMAŻONY NA MAŚLE

21,-



Frytki tradycyjne	16,-
Frytki z batata	19,-
Ryż ziołowy	15,-
Ziemniaki pieczone z sosem tzatziki	18,-
Ziemniaczki Lambert smażone na maśle na patelni	20,-

SOSY 50g

Czosnkowo-śmietanowy	6,-
Majonezowo-pikantny	6,-

GRILL KUCHNIA

Żeberka wieprzowe w sosie teriyaki podane z kiszonym ogórkiem oraz krążkami cebulowymi	16,- <small>100g (wg wagi)</small>
Soczysta karkówka z grilla podana z pomidorami z cebulą oraz dwoma sosami	36,- <small>360/230g</small>
Stek wołowy podany z warzywami grillowanymi i sosem rozmarynowo-pieprzowym	89,- <small>360/230g</small>
Tomahawk wołowy podany z warzywami grillowanymi	24,- <small>100g (wg wagi)</small>

GRILL KUCHNIA 100g

20,- Halibut
22,- Łosoś filet



Z PIECA

Dorsz filet	20,-
Łosoś filet	22,-

POLECANE DODATKI 150g

Surówka ze świeżej kapusty	15,-
Zestaw surówek (kapusta: biała, czerwona i kiszona)	15,-
Bukiet sałat i warzyw sezonowych	16,-
Pomidory z cebulą i sosem winegret	16,-
Warzywa grillowane	19,-
Bukiet warzyw gotowanych	18,-
Groszek cukrowy smażony na patelni z bazylią i parmezanem	17,-

MENU DLA DZIECI

Rosół z domowym makaronem	19,- <small>200g</small>
Rybki z ferajny – dorsz z frytkami i surówką z marchwi	38,- <small>250/100g</small>
Nuggetsy z frytkami oraz surówką z marchwi	38,- <small>250/100g</small>
Naleśnik z twarogiem, owocami, gałką lodów i bitą śmietaną	29,- <small>150/100g</small>



STARTER

- Fluffy fish paste with codfish and salmon served with lamb's lettuce, rucola and garlic toast** 19,-
150g
Sündhaft leckere Fischpasten aus Lachs und Dorsch serviert mit Feldsalat, Rucola und Knoublachtoast
- Traditional Baltic herring marinated in garden herbs** 21,-
100/60g
Traditioneller Baltischer Hering mariniert mit eingelegten Gartenkräutern
- Grilled goat cheese with cranberries and rucola** 23,-
130/80g
Gegrillter Ziegenkäse mit Preiselbeeren mit Rucola
- Dutch matjes herring pickled in red wine, sprinkled with olive oil** 25,-
100/60g
Holländischer Matjes mariniert in Rotwein, beträufelt mit Olivenöl

REGIONAL APPETIZERS

- Captain's Baltic herring served in three tastes** 29,-
180/120g
Baltischer Hering des Kapitäns in drei Varianten
- Baltic herring fillet served in sour cream with baked potatoes** 34,-
180/120g
Baltisches Heringsfilet in Sauerrahm mit Ofenkartoffeln
- Salmon – the King of the Baltic Sea marinated in fisherman's style with onion and pickled tomatoes** 29,-
130/80g
Lachs – der echte König der Ostsee – mariniert nach Fischerart mit Zwiebeln und eingelegten Tomaten
- Baltic salmon tartare with quail egg / Baltisches Lachstatar mit einem Wachtelei** 36,-
150/100g
- Boletus mushrooms fried in butter with onion and cherry tomatoes** 43,-
200/120g
In Butter gebratene Steinpilze mit Zwiebeln und Kirschtomaten
- Beef steak tartare served in a traditional way** 48,-
200/120g
Beefsteak nach tatarischer Art serviert auf traditionelle Weise

SOUPS



- Baltic fish soup with salmon served with garlic toast** 32,-
Baltische Fischsuppe mit einem Lachsstück und Knoblauchtoast
- Oriental fish soup with seafood / Orientalische Fischsuppe mit Meeresfrüchten** 38,-
- Savory boletus mushroom cream soup with butter dumplings** 29,-
Zarte Steinpilzencreme mit Butterknödeln
- Pheasant broth / Fasanenbrühe** 24,-

FISH DISHES



- Columbus cod served in two tastes / Columbus-Dorsch in zwei Varianten**
•fried in butter, served with fresh cabbage / gebraten in Butter, serviert mit frischem Kohl 49,-
•baked in leek sauce / gebacken in Lauchsoße 56,-
- Salmon fillet in beer marinade with roasted broccoli, green asparagus and lime butter** 58,-
Lachsfilet in Biermarinade mit geröstetem Brokkoli, grünem Spargel und Limettenbutter
- Grilled halibut with herb rice, boletus mushrooms and caramelized carrots** 59,-
Gegrillter Heilbutt mit Kräuterreis, Steinpilzen und karamellisierten Karotten
- Zander fillet fried in butter with cream sauce, served with carrot dumplings and salad set** 64,-
In Butter gebratenes Zanderfilet in Sahnesauce mit Karottenknödeln und Salatvariation

SEAFOOD

250g

- Fresh oysters** 14,-
1 szt. 14,- | 4-8 szt. 12,- | 10-^ szt. 10,-
Frische Austern
- Grilled calamar served on rucola with herb-garlic oil** 36,-
Tintenfisch serviert auf Rucola mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl
- Mussels stewed in butter with leek, garlic and cream** 39,-
Miesmuscheln gedünstet in Butter mit Poree, Knoblauch und Sahne
- Tagliatelle with shrimps stewed in butter, wine, garlic and zucchini** 59,-
Tagliatelle mit Garnelen, gedünstet in Butter, Wein, Knoblauch und Zucchini
- Fried shrimps served in a pan with Lambert potatoes, pickled tomatoes and two dips** 64,-
Gebratene Garnelen serviert in der Pfanne, mit Lambert-Kartoffeln, eingelegten Tomaten und zwei Dips

SALADS

300g



- Vegetarian salad with grilled goat's cheese and pineapple, roasted nuts and basil-honey sauce** 39,-
Vegetarischer Salat mit gegrilltem Ziegenkäse und Ananas, gerösteten Nüssen und Basilikum-Honigsauce
- Roast duck salad served with salad mix, cherry tomatoes, melon, pomegranate, orange and balsamic dressing** 44,-
Salat mit gebratener Ente, gemischtem Salat, Kirschtomaten, Melone, Granatapfel, Orange und Balsamico Dressing
- Columbus salad with prawns and grilled salmon, salad mix, cherry tomatoes, melon, pomegranate, orange** 49,-
Columbus Salat mit Garnelen und gegrilltem Lachs, gemischter Salat, Kirschtomaten, Melone, Granatapfel, Orange

BREAD FROM OUR OVEN

Garlic toasts

Knoblauchtoasts

9,-

Regional bread with herb butter

Regionalbrot mit Kräuterbutter

9,-



70/100g

CULINARY VARIETY

360g

- Pancakes potato in Kashubian with goulash and set of salads** 46,-
Pfannkuchenkartoffeln auf Kaschubisch mit Gulasch und Salatset
- Crispy potato pancakes with thick creamy sour cream** 32,-
Knusprige Kartoffelpuffer mit dicker, cremiger Sauerrahm
- Duck breast served with saffron purée and beetroot** 59,-
Entenbrust serviert mit Safranpüree und karamellisierten roten Rüben



COD FILLET

fried in crispy breadcrumbs
Dorschfilet gebraten in knusprigem Paniermehl

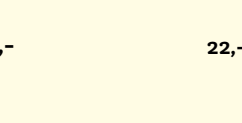
20,-



COD FILLET

fried in butter
Dorschfilet gebraten in Butter

21,-



SIDES

EXTRAS 150g

- French fries** 16,-
Pommes
- Sweet potato fries** 19,-
Süßkartoffelpommes
- Herb rice** 15,-
Kräuterrice
- Fried potatoes** 18,-
Gebackene Kartoffeln
- Pan-fried Lambert potatoes in butter** 20,-
In Butter gebratene Lambert-Kartoffeln aus der Pflanze

SAUCES

50g

- Garlic creamsauce** 6,-
Knoblauch-Sahnesoße
- Spicy maysauce** 6,-
Pikante Mayosauce



GRILLED DISHES

- Pork ribs in teriyaki sauce served with pickled sauce cucumber and onion rings** 16,-
100g (by weight)
Schweinerippchen in Teriyaki-Sauce, serviert mit Sauergurken und Zwiebelringen
- Juicy grilled porkneck served with tomatoes with onions and two sauces** 48,-
360/230g
Zarter Schweinekamm vom Grill, serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Saucen



Beef steak served with grilled vegetables and rosemary-pepper sauce 89,-
360/230g
Rindersteak serviert mit gegrilltes Gemüse und Rosmarin-Pfeersauce

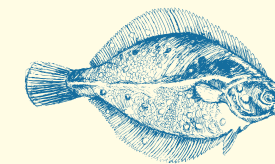
Grilled beef tomahawk served with grilled vegetables 24,-
100g (by weight)
Gegrilltes Rindfleisch-Tomahawk, serviert mit gegrilltem Gemüse

CREATE YOUR COMPOSITION

100g

GRILLED DISHES

- 20,- **Halibut**
Heilbutt
- 22,- **Salmon fillet**
Lachsfilet



OVEN-BAKED

- Ofenfrisch
- 20,- **Cod fillet**
Dorschfilet
- 22,- **Salmon fillet**
Lachsfilet

EXTRAS

- 15,- **Fresh cabbage**
Salat aus frischem Kohl
- 15,- **Set of salads (white and red cabbage, sauerkraut)**
Salatvariation (Weiß- und Rotkohl, Sauerkraut)
- 16,- **Set of salads and seasonal vegetable**
Salate und Saison Gemüse
- 16,- **Tomatoes with onions and vinaigrette sauce**
Tomaten mit Zwiebeln und Vinaigrettesauce
- 19,- **Grilled vegetables**
Gegrilltes Gemüse
- 18,- **Boiled vegetables**
Gekochtes Gemüse
- 17,- **Pan-fried sugar peas with basil and Parmesan cheese**
Gebratene Zuckerschoten mit Basilikum und Parmesan

CHILDREN MENU

- 19,- **Chicken soup with homemade noodles** 200g
Brühe mit selbstgemachten Nudeln
- 38,- **Shark Tale — Cod with French fries and carrot salad** 250/100g
Zauberfische – Dorsch mit Pommes and Karottensalat
- 38,- **Chicken nuggets with French fries and carrot salad** 250/100g
Chicken Nuggets mit Pommes und Karottensalat
- 29,- **Pancake with scoop of ice cream, cottage cheese, fruit and whipped cream** 150/100g
Pfannkuchen mit Eis, Hüttenkäse, Früchten und Schlagsahne



PIWO BEER



Pilsner Urquell (Lager)



Książęce Złote Pszeniczne (Weizen)



Kozel Černy (Dunkel)



Tyskie Gronie (Lager)



Lech Free 0%



0,3 l	0,5 l	1 l
16,-	21,-	36,-
14,-	19,-	
14,-	19,-	
12,-	16,-	28,-
16,-		

NALEWKI NASZEJ PRODUKCJI

HOMEMADE LIQUEURS

Cytrynowka

Lemon liqueur



12,-
40 ml

Imbirówka

Ginger liqueur



58,-
250 ml

VODKA



40 ml 250 ml 0,5 l

WYBOROWA 10,- 48,- 86,-

ZUBROWKA 11,- 53,- 92,-

CZARNA OLCHA 12,- 58,- 98,-
POLISH VODKA KRAFTOWA REGIONALNA
żyto (Roggen)/kartofel (Kartoffel)

WHISKY 40 ml

Jack Daniel's 19,-
Chivas Regal • 12yo 20,-
• 15yo 25,-
• 18yo 30,-
• 21yo 50,-

KONIAK 40 ml

Metaxa 12* 20,-
Hennessy VS 25,-
XO 65,-

GIN 40 ml

Bombay 16,-
Tanqueray 10yo 20,-

LIKIER 40 ml

Sheridan's 16,-
Galliano 18,-
L'autentico •
Vanilla •
Amaretto •



COCTAILS 200-250 ml



Aperol Spritz

29,-

Mojito

29,-

Sex on the Beach

29,-

Hugo

26,-

Jäger Sour

29,-

Whisky Sour

29,-

N°10

29,-

Negroni

32,-

SHOTS

Wściekły pies / Mad dog

wódka, syrop malinowy, tabasco

12,-

Kamikaze (4x40 ml)

• blue • marakuja • truskawka

32,-

Heroin Rasputin's

Kahlúa, Baileys, Absynt

24,-

Sambuca

(podajemy tylko przy barze)

24,-



40 ml

TEQUILA

OLMECA 18,-

TEQUILA GOLD
podawana z pomarańczą i cynamonem
served with orange and cinnamon

OLMECA 17,-

SILVER
podawana z cytryną i solą morską
served with lemon and salt

RUM

DICTADOR 12 20,-

DICTADOR 20 25,-

DICTADOR XO 40,-

SPECIALS

Jägermeister 15,-

BECHEROVKA 15,-

polecamy ze recommend with Sprite

NA CHŁODNE DNI

Cold days beverages



200 ml 750 ml

Wino grzane Columbus

Mulled wine Columbus

21,- 59,-

Grog Kapitański

Captain's grog
rum 40 ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta

26,-

WINO DOMU



HOUSE WINE
Made in Spain



12,-
100 ml

26,-
250 ml

72,-
750 ml

WINO BIAŁE WHITE WINE

Appassimento (Grillo)

Italy

14,- 84,-

Kingfisher (Sauvignon Blanc)

New Zealand

15,- 89,-

Pago Casa Benasal (Gewürztraminer/Moscatel)

Spain

16,- 96,-

Chablis (Chardonnay)

France

- 178,-

WINO CZERWONE RED WINE

Perfetto Toscana (Sangiovese/Merlot)

Italy

15,- 89,-

Appassimento (Negroamaro Pasito)

Italy

19,- 126,-

Primitivo di Manduria (Primitivo)

Italy

- 138,-

WINO MUSUJĄCE

Prosecco COLUMBUS

Italy

12,- 42,- 72,-

Prosecco & likier truskawkowy (125 ml + 25 ml)

Italy

19 - -

Prosecco Stock

Italy

- - 79,-



Coca-Cola

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS



fuzetea

250 ml 12,-



Soki/Juices Cappy

(grejpfrut, jabłko, pomarańcza)

(grapefruit, apple, orange)

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

Zielony ogród

Green garden (szpinak, kiwi, jabłko, ogórek, cytryna)

Columbus SPA

(marchew, pomarańcza)
(carrot, orange)

25,-
300 ml



Kropla

Woda mineralna

Mineral water

330 ml 10,-
700 ml 19,-



Woda mineralna & lemon

500 ml 12,-
1000 ml 20,-

COLUMBUS POLECA

Lemoniada Columbus



16,-

350 ml



42,-

1000 ml

Kwas chlebowy

Bread kvass



16,-

350 ml

Czekolada belgijska

na gorąco



26,-

200 ml

Coffee-creme-ice Columbus

mrożona



26,-

200 ml

HERBATA TEA

Herbata Columbus

(świeży imbir, cytrusy, goździki)
Columbus tea (fresh ginger, citrus, cloves)



300 ml
19,-

Herbata z rokitnika szwajcarskiego

na miodzie
Swiss sea buckthorn tea with honey

20,-

Herbata RichMont

(czarna, owocowa, zielona, jaśminowa)
RichMont tea (black, fruity, green, jasmine)

16,-

Herbata ze świeżymi malinami i hibiskusem

Tea with fresh raspberries and hibiscus

18,-

Herbata ze świeżej mięty

Fresh mint tea

18,-

KAWA COFFEE



Kawa parzona

200 ml 13,-

Espresso

50 ml 14,-

Americano

150 ml 14,-

Cappuccino

200 ml 16,-

Latte Macchiato

200 ml 18,-

DO HERBATY/FOR TEA



Miód pszczele/Honey 6,-

40 ml Rum 40% 10,-



COLUMBUS
TAWERNA

www.tawerna.columbus.pl



COLUMBUS
APARTAMENTY

www.apartamenty.columbus.pl



VILLA RED
by COLUMBUS

www.villared.pl

DO KAWY/FOR COFFEE

Mleko/Milk 3,-

Syrup smakowy/Syrup 3,-

DESERY 180g

www.columbus.pl



W malinowym chruśniaku

maliny z mascarpone, zapieczone pod kruszonką z gałką lodów
Raspberry crumble
with mascarpone and scoop of vanilla ice cream

29,-

Lody karmelowe

z bitą śmietaną, polewą toffi oraz solą morską

Caramel ice cream

with whipped cream, toffee topping and sea salt

25,-



Panna cotta

z musem cytrynowym (deser niskokaloryczny)
with lemon mousse (low calorie dessert)

25,-

Szarlotka na ciepło

z gałką lodów cytrynowych i musem waniliowym

Hot apple pie

with a scoop of cinnamon ice cream and vanilla mousse

26,-



Truskawkowa chmurka

lody waniliowe, beza z bitą śmietaną i polewą truskawkową

Strawberry cloud

vanilla ice cream, meringue with whipped cream
and strawberry topping

28,-



Malinowa miłość

lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną

Raspberry love

vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

29,-