





Rozsmakuj się w wyjątkowym miejscu!

Restauracja Roda to doskonałe miejsce dla osób, które cenią świetną kuchnię i lubią przebywać w bezpośrednim sąsiedztwie przyrody. Doskonałe menu to nasz bezkompromisowy priorytet! Karta menu zawiera ciekawe smaki świata oraz tradycyjne, kaszubskie specjały.

Szef Kuchni dba o jej sezonowość, co cieszy koneserów odkrywania kulinarnych specjałów.

Godziny otwarcia:

Poniedziałek – Niedziela od 12:00 do 20:00

*W naszej Restauracji, można skosztować dań wegetariańskich ”,
jak i dań bezglutenowych, które zostały oznaczone symbolem „”.*



Przystawki

Wątróbka drobiowa

Gruszka / Szalotka / Jarmuż / Wino Czerwone

18 zł / 100g

Krewetki 6 szt.

Czosnek / Chilli / Natka pietruszki / Białe wino /

Mix sałat

32 zł / 140g

Placki ziemniaczane zapieczone z Camembertem

Szpinak / Pomidor suszony / Cebula Czosnek /

Świeży ogórek / Śmietana

24 zł / 290g

Tatar Wołowy

Dojrzewająca wołowina / Ogórek / Cebula / Żółtko /

Gorczyca / Grzyby marynowane

26 zł / 150g

Śledź

Marynaty : Grzyby, cebula / Chrzan / Śmietana / Jabłko

18 zł / 220g



Zupy

Rosół z kury

Makaron / Marchewka / Natka Pietruszki

9 zł / 300ml

Krem z dyni

Dynia / Marchewka / Cytrusy / Imbir

12 zł / 300ml

Żurek na zakwasie

Biała Kielbasa / Zakwas / Majeranek / Jajko /

Podgrzybek


12 zł / 300ml



Salaty


Salata z karmelizowanym orzechem

Mix sałat / Świeże warzywa / Camembert / Granat /

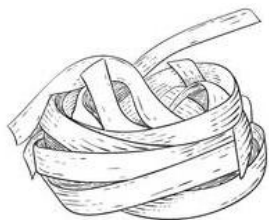
Orzech włoski / Sos Vinegret 

22 zł / 280 g

Salaty z grillowanym kurczakiem lub łososiem

*Mix sałat / Filet z kurczaka lub Łosoś / Świeże
warzywa / Ser pleśniowy / Jogurt naturalny* 

22 zł / 31 zł 270g



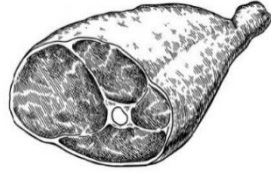
Makarony

*Tagliatelle „olio” z krewetkami, czosnkiem,
pomidorkami cherry i szpinakiem*

31 zł / 450g

*Tagliatelle fungi w sosie z podgrzybków z grillowaną
połędwiczką, suszonymi pomidorami w aromacie bazylii*

29 zł / 450g




Dania mięsne

Schabowy z kością

Schab / Puree ziemniaczane / Kapusta zasmażana

28 zł 250g / 400g

Kurczak zagrodowego

*Pierś z kurczaka / Camembert / Pieczone warzywa
korzeniowe / Talarki ziemniaczane / Sos ziołowo-serowy* 

29 zł 160g / 410g

Poładwiczka wieprzowa

Poładwiczka wieprzowa / Ziemniaki opiekane /

Warzywa grillowane / Sos kurkowy 

33 zł 180g / 420g

Zraz z dzika

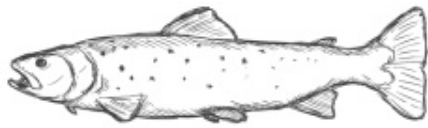
*Szynka z dzika / Podgrzybek / Żurawina /
Kasza gryczana / Skwarki / Burak glazurowany*

39 zł 250g/450g

Kaczka dla dwojga

Kaczka 1/2 / Modra kapusta / Ziemniaki opiekane 

47 zł 520g / 400g



Dania rybne

Sandacz

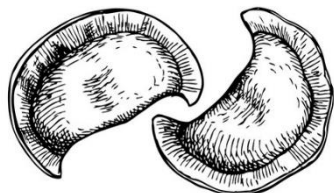
*Sandacz / Szyjki rakowe / Śmietana / Pomidorki Cherry /
Kopytka*

38 zł 160g / 450g

Dorsza bałtycki

*Dorsz / Pieczone warzywa korzeniowe / Risotto /
Sos winno-maślany /*

34 zł 160g / 450g



Pierogi własnego wyrobu

Pierogi ruskie z okrasą i kwaśną śmietaną 10szt.

(podsmażane)

16 zł /300g

Pierogi z dzikiem z okrasą 10szt.

(gotowane)

32 zł /300g

Pierogi z kaczką na sosie z kaszubskich grzybów 10szt.

(podsmażane)

33 zł /300g

Pierogi z owocami 7szt. 

(gotowane)

24 zł /300g



Desery

Lody waniliowo – czekoladowe, serwowane ze świeżymi owocami oraz bitą śmietaną

9 zł

Lodowy torcik bezowy, przekładany kajmakiem podany z filedami z cytrusów i sosem karmelowym ☒ ☑

14 zł



Napoje domowe

Lemoniada cytrynowa 0,25l / 0,5l / 1l 7 zł / 12 zł / 20 zł

Lemoniada dnia 0,25l / 0,5l / 1l 7 zł / 12 zł / 20 zł

Świeżo wyciskany sok 10 zł / 300ml

Na rozgrzewkę 350 ml

Herbata z konfiturą z malin i naturalnym miodem 9 zł

Herbata z pomarańczą, goździkami, cynamonem i naturalnym miodem 9 zł

Herbata z grejpfrutem, gruszką i naturalnym miodem 9 zł

Herbata z cytryną, imbirem, miętą i naturalnym miodem 9 zł

Grzane wino 15 zł

Gorąca czekolada biała lub czarna 10 zł



Herbata

Earl grey 6 zł

Special jasmine 6 zł

English breakfast 6 zł

Special gunpowder 6 zł

Marrakech mint tea 6 zł

Kawa

Espresso 7 zł

Espresso doppio 10 zł

Kawa czarna 7 zł

Kawa biała 8 zł

Cappuccino 9 zł

Latte macchiato 10 zł

Latte macchiato smakowe 11 zł



Napoje

<i>Coca-Cola (0,25l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Coca-Cola Zero (0,25l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Sprite (0,25l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Fanta (0,25l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Kinley Tonic (0,25l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Woda Gazowana but. (0,33l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Woda Niegazowana but. (0,33l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Fuzetea Brzoskwiniowa (0,25l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Fuzetea Cytrynowa (0,25l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, pomidorowy) (0,25l)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Red Bull (0,2l)</i>	<i>6 zł</i>



Browar regionalny 0,5l

<i>Bytów Jasne Pełne</i>	<i>8 zł</i>
<i>Bytów Pils</i>	<i>8 zł</i>
<i>Bytów Pszeniczne</i>	<i>9 zł</i>
<i>Bytów Melonowe</i>	<i>9 zł</i>

Browar w Żywcu

<i>Żywiec (330ml)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Żywiec bezalkoholowy (330ml)</i>	<i>7 zł</i>



Alkohole

Tequila/Gin (40 ml)

<i>Olmeca Silver</i>	<i>8 zł</i>
<i>Olmeca Gold</i>	<i>10 zł</i>
<i>Beefeater Gin</i>	<i>8 zł</i>

Rum (40 ml)

<i>Cachaca</i>	<i>8 zł</i>
<i>Havana Blanco</i>	<i>8 zł</i>
<i>Havana Black</i>	<i>10 zł</i>

Likier (40 ml)

<i>Kahlua</i>	<i>8 zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>8 zł</i>
<i>Cointreau</i>	<i>8 zł</i>
<i>Baileys</i>	<i>10 zł</i>
<i>Campari</i>	<i>10 zł</i>



Alkohole

Wódka / Nalewki (40 ml)

<i>Wyborowa</i>	6 zł
<i>Finlandia</i>	8 zł
<i>Wyborowa exquisite</i>	16 zł
<i>Belveder</i>	16 zł
<i>Wiśniówka</i>	6 zł

Whisky & Whiskey (40 ml)

<i>Four Roses</i>	9 zł
<i>Ballantines</i>	10 zł
<i>Jack Daniel's</i>	11 zł
<i>Johnnie Walker Black</i>	12 zł
<i>Chivas 12</i>	12 zł
<i>Jack Daniel's Gentleman</i>	14 zł
<i>Glenlivet 12</i>	15 zł
<i>Glenmorangie</i>	18 zł
<i>Chivas 18</i>	24 zł
<i>Glenlivet 18</i>	28 zł
<i>Lagavulin 16</i>	28 zł



Alkohole

Koniak/Brandy (40 ml)

<i>Metaxa 5</i>	<i>10 zł</i>
<i>Martell VS</i>	<i>14 zł</i>
<i>Metaxa 7</i>	<i>14 zł</i>
<i>Martell VSOP</i>	<i>20 zł</i>
<i>Martell XO</i>	<i>60 zł</i>

Aperitif (100 ml)

<i>Martini Bianco</i>	<i>10 zł</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>10 zł</i>
<i>Martini Dry</i>	<i>10 zł</i>

Drinki /Koktajle

<i>Mojito</i>	<i>15 zł</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>15 zł</i>
<i>Aperol – Spritz</i>	<i>24 zł</i>