



Przystawki na zimno i ciepło/ Cold and hot starters

1. ***Pstrąg wędzony z własnej wędzarni w/g wagi 100g*** **9,-**
na życzenie podany na ciepło
Smoked trout our style served by weight
at the request of the heat given
2. ***Serki Podhalańskie 2szt.*** **12,-**
podsmażone na maśle podane na grzance czosnkowej z żurawiną
Tatra cheese fried in butter with garlic bread and cranberry
3. ***Kiszka „nasa” 200 g*** **18,-**
kaszanka z cebulką, ogórkiem kiszonym i pieczywem
Black pudding with dill pickle served with bread
4. ***Klasyczne carpaccio z polędwicy wołowej 80g*** **28,-**
podane z płatkami podhalańskiego sera i pieczywem czosnkowym
Beef carpaccio served in Podhale cheese flakes with garlic bread
5. ***Rydze z patelni 150g*** **39,-**
smażone na maśle z dodatkiem pietruszki
podane z pieczywem i masłem
Delicious saffron milk-cap served with bread and butter
6. ***Krewetki marynowane z grilla 130g*** **26,-**
podane z pieczywem czosnkowym
Marinated grilled shrimp served with garlic bread



Restauracja Harnaś
ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot
tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl



Sałatki / Salads

- 1. Podhalańska sałatka z grillowanym kurczakiem 150g** **15,-**
Mixed lettuce with smoked chicken breast
- 2. Sałatka z raków z dodatkiem awokado, jajka i oliwek 150g** **15,-**
Crayfish salad with avocado, eggs and olives

Polewki/ Potages

- 1. Zupa dnia 250 ml** **10,-**
Soup of the day
- 2. Krem z pomidorów z grzankami czosnkowymi 250ml** **12,-**
Tomato cream with garlic croutons
- 3. Żur Zbójecki w chlebie żytnim 200 ml** **15,-**
na życzenie podany tradycyjnie
Highwayman's żur in rye bread with eggs
(Traditional Polish soup made from fermented rye)
- 4. Barszcz czerwony z kołdunami jagnięcymi 250 ml** **13,-**
Polish beetroot soup with lamb dumplings
- 5. Kociołek Zbójecki 300 ml** **18,-**
pikantna polewka gulaszowa podana z pieczywem
Highwayman's kettle spicy goulash soup served with bread

Dania dla najmłodszych/ Dishes for children

- 1. Grillowany filet z kurczaka 80g** **20,-**
podany z frytkami, sałatką i sosem
Grilled chicken fillet served with french fries, salad and sauce
- 2. Paluchy rybne z dorsza 80g** **20,-**
podane z frytkami, sałatką i sosem
Cod fish sticks served with french fries, salad and sauce



Domowe pierogi
Homemade dumplings

- 1. Pierogi z dziczyzny w sosie z leśnych grzybów 250 g 17,-**
Wild boar dumplings with cream mushroom sauce
 - 2. Gaździńskie pierogi z mięsem i okrasą 250 g 15,-**
Highlander host's dumplings with meat
 - 3. Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą 250g 15,-**
Dumplings with sour cabbage and mushroom
 - 4. Pierogi ruskie z okrasą 250g 15,-**
Dumplings with cottage cheese
 - 5. Pierogi ze szpinakiem polane sosem serowym 250g 15,-**
Dumplings with spinach in cheese sauce
- Na życzenie klienta podsmażane/fried on request

Domowe naleśniki, placki ziemniaczane
Homemade pancakes, potato fritters

- 1. Naleśniki ze szpinakiem z sosem serowym 2szt. 16,-**
Pancakes with spinach in cream cheese sauce
- 2. Naleśniki „Harnasia” z mięsem 2szt. 18,-**
zapieczone wędzonym serem
Pancakes with meat baked with a little smoked cheese
- 3. Kopytka z okrasą 150g 10,-**
Potato dumplings
- 4. Placek po zbójniku 200g 28,-**
placek ziemniaczany z gulaszem z dodatkiem kwaśnej śmietany
Highlander's potato pancake with spicy goulash and sour cream



Dania dla 4 osób/ Dishes for four

- 1. Misa Gaździny 1000g** **55,-**
*mieszane pierogi: z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami,
z dziczyzną z dodatkiem okraszy i sosu z leśnych grzybów*
**Dish of mix dumplings with meat, cottage cheese, sour cabbage
and mushroom, wild boar meat served with cream mushroom sauce**

- 2. Koryto Ceprów 720g** **110,-**
*mięsiwa pieczone podane w drewnianym korycie:
Cycki z kurczaka z grilla, dwa grillowane kotleciska świńskie,
grillowane steki z polędwiczki wieprzowej, duszona golonka wieprzowa,
grillowany szaszłyk drobiowy, ziemniaki z wody z koperkiem,
ziemniaki zakopiańskie, sałatka, sos*
**Highlander's hot plate: chicken boobs, grilled pork chops,
pork fillet, steamed knuckle of pork, chicken shish kebab
served with boiled potatoes, fried potatoes with bacon and onion,
salad and sauce**

Danie rybne/ Fish Dish

- 1. Grillowany filet z łososia 150g** **38,-**
podany z krokietem ziemniaczanym i szpinakiem na ciepło
Grilled salmon served with potato croquette and hot spinach

Danie wegetariańskie/ Vegetarian Dish

- 1. Makaron tagliatelle ze szpinakiem 300g** **23,-**
*z marynowanymi kurkami i suszonymi pomidorami
posypany serkiem podhalańskim*
**Spinach Tagliatelle pasta with marinated mushrooms
and dried tomatoes sprinkled Podhale cheese**



Dania mięsne/Chieftain's Meat Dishes

1. **Grillowany stek wołowy NY w pieprzu 180g** 70,-
podany z pieczonymi cząstkami ziemniaczanymi i warzywami z grilla
Grilled beef steak in pepper
served with baked potato particles and grilled vegetables
2. **Udziec jagnięcy pieczony w winie 150g** 47,-
z dodatkiem rozmarynu, czerwonej cebuli i czosnku
podany z ziemniakami z wody i brukselką
Leg of lamb roasted in wine with rosemary, red onion and garlic
served with boiled potatoes and brussels
3. **Grillowana polędwiczka wieprzowa 150g** 36,-
w sosie z leśnych grzybów podana
z pieczonymi cząstkami ziemniaczanymi i sałatką
Grilled pork fillet in a sauce with forest mushrooms
served with baked potato and salad
4. **Golonko Harnasiowe z sosem pieczeniowym 500g** 35,-
podane z ziemniakami z wody i kapustką zasmażaną,
Roast knuckle of pork in gravy
served with boiled potatoes and fried cabbage
5. **½ kaczki po beskidzku pieczonej w pomarańczach 150g** 48,-
podana z pieczonym jabłkiem, kopytkami i buraczkami na ciepło
Half roasted "Beskid" duck in orange served potato dumplings
hot beetroot and baked apple
6. **Kotlecisko świńskie panierowane 160g** 35,-
podane z ziemniakami zakopiańskimi i kapustką zasmażaną
Breaded pork chop served with fried potatoes
with bekon and onion and fried cabbage
7. **Cycki z kurczaka w szynce wędzonej 150g** 34,-
z dodatkiem suszonych pomidorów podane
z bezami ziemniaczanymi i sałatką z ogórka świeżego
Chicken breasts with smoked ham with dried tomatoes
served with baked mash potatoes and fresh cucumber salad
8. **Kotlet De volaille 150g** 32,-
nadziewany masłem podany z frytkami i sałatką
De volaille chop served with french fries and salad

Restauracja Harnaś

ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot
tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl



Dodatki/ Extras

- | | |
|---|-----------------|
| 1. <i>Ziemniaki z wody z koperkiem 150g</i>
<i>Boiled potatoes with dill</i> | 6,- |
| 2. <i>Zakopiańskie ziemniaki 150g</i>
<i>podsmażane z boczkiem i cebulą</i>
<i>Fried potatoes with bekon and onion</i> | 7,- |
| 3. <i>Pieczone cząstki ziemniaczane w ziołach 150g</i>
<i>Baked potato particles with herbs</i> | 7,- |
| 4. <i>Ryż pilaw 150g</i>
<i>Pilaw rice</i> | 7,- |
| 5. <i>Frytki 150g</i>
<i>French fries</i> | 7,- |
| 6. <i>Kapusta zasmażana/ Buraczki na ciepło 100g</i>
<i>Fried cabbage/ Hot beetroot</i> | 7,- |
| 7. <i>Szpinak na ciepło 100g</i>
<i>Hot spinach</i> | 7,- |
| 8. <i>Warzywa grillowane/Brukselka 100g</i>
<i>Grilled vegetables/Brussels</i> | 7,- |
| 9. <i>Sałatka 100g</i>
<i>Salad</i> | 6,- |
| 10. <i>Ogórki kiszzone/małosolne (sezon)100g</i>
<i>Dill pickle</i> | 4,- /6,- |

Restauracja Harnaś

ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot
tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl



Desery/Desserts

1. **Sernik cyrnanonowo-miodowy na zimno 140g** 15,-
Cinnamon-honey cheesecake
2. **Lody w gorących wiśniach 150g** 15,-
Ice cream in hot cherries
3. **Mus truskawkowy podany z gałką lodów 100g** 12,-
Strawberry mousse served with a scoop of ice cream
4. **Weekendowe wypieki szefa kuchni * 120g** 8,-
Weekend cake

Napoje zimne / Cold Beverages

1. **Górska Natura gazowana/ niegazowana 0,3l** 5,-
Sparkling or still water
2. **Pepsi 0,2l** 5,-
3. **Mirinda 0,2l** 5,-
4. **7 Up 0,2l** 5,-
5. **Schweppes tonik 0,2l** 5,-
6. **Lipton ice tea Lemon / Peach 0,2l** 5,-
7. **Red Bull 0,25l** 10,-

Soki/Juices

1. **Sok wyciskany z cytrusów/ Juice squeezed from citrus 0,2l** 9,-
2. **Sok pomarańczowy / Orange juice 0,2l** 5,-
3. **Sok jabłkowy / Apple juice 0,2l** 5,-
4. **Nektar z grejpfruta / Grapefruit nectar 0,2l** 5,-
5. **Nektar z czarnej porzeczki / Blackcurrant nectar 0,2l** 5,-
6. **Sok pomidorowy / Tomato juice 0,2l** 5,-

Restauracja Harnaś

ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot
tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl



Napoje gorące/ Hot Beverages

- | | |
|--|------|
| 1. <i>Espresso Macchiato 0,05l</i> | 8,- |
| 2. <i>Kawa czarna / Black coffee 0,1l</i> | 7,- |
| 3. <i>Kawa biała / White coffee 0,12l</i> | 8,- |
| 4. <i>Espresso 0,04l</i> | 7,- |
| 5. <i>Cappuccino 0,12l</i> | 8,- |
| 6. <i>Caffe Latte 0,16l</i> | 9,- |
| 7. <i>Kawa po irlandzku / Irish coffee 0,12l</i> | 14,- |
| 8. <i>Kawa z adwokatem 0,12l/ Advocate coffee 0,12l</i> | 13,- |
| 9. <i>Kawa po włosku/ Italian coffee 0,12l</i> | 14,- |
| 10. <i>Herbata/ Tea 0,2l</i> | 6,- |
| 11. <i>Dzbanek herbaty/Tea (big jug) 0,6l</i> | 10,- |
| 12. <i>Zielona herbata, miętowa, owocowa 0,25l</i>
<i>Green tea, peppermint tea, fruit tea</i> | 7,- |
| 13. <i>Herbata z konfiturą /Tea with cranberry jam 0,2l</i> | 7,- |
| 14. <i>Herbata Janosika z miodem i goździkami 0,2l</i>
<i>„Janosik” tea with honey and cloves</i> | 8,- |
| 15. <i>Herbata Harnasia(+20ml jägermeister) 0,22l</i>
<i>„Harnas” tea (+20ml jägermeister)</i> | 11,- |
| 16. <i>Herbata po zbójnicku (+40ml spirytusu) 0,22l</i>
<i>Highlander Specjal tea</i> | 14,- |
| 17. <i>Grzaniec Harnasia / Chieftain’s hot wine 0,2l</i> | 10,- |

Restauracja Harnaś

ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot
tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl



Piwa/Beer

1. *Piwo beczkowe / Draft beer*
 - Pilsner 0,5l* 8,-
 - Pilsner 0,3l* 7,-
 - Tyskie Klasyczne 0,5l* 7,-
 - Tyskie Klasyczne 0,3l* 6,-
 - Książęce ciemne łagodne 0,5l* 8,-
 - Książęce ciemne łagodne 0,3l* 7,-
 - Książęce czerwone lager 0,5l* 8,-
 - Książęce czerwone lager 0,3l* 7,-

2. *Metr piwa 10 + 1 gratis / Beer of plenty! (10 beer + 1free)*
 - Pilsner* 80,-
 - Tyskie Klasyczne* 70,-

3. *Lech 0,33l but.* 7,-

4. *Lech Free /bezalkoholowe/ 0,33l but.* 7,-

5. *Miller 0,33l but.* 9,-

6. *Książęce Złote pszeniczne 0,5l but.* 9,-

7. *Topiony zbój* 11,-
 - Tyskie 0,3l +jägermeister 20ml / Drowned robber*

8. *Krwawy góral* 11,-
 - Tyskie 0,3l + cherry brandy 20ml / Bloody highlander*

9. *Słodka gaździna* 9,-
 - Tyskie 0,3l z miodem / Sweet highlander hostess*

10. *Sok do piwa – malina, imbir 0,05 ml* 1,-
 - Juice for beer – raspberry, ginger*



Alkohole/Alcohol

1. WÓDKI

<i>Bols</i> 40 ml / 0,5l	8,- /80,-
<i>Luksusowa</i> 40 ml / 0,5l	8,- /80,-
<i>Wyborowa</i> 40 ml / 0,5l	8,- /80,-
<i>Finlandia</i> 40ml /0,7l	9,- /120,-
<i>Absolut Blue</i> 40ml / 0,7l	9,- /120,-

2. WÓDKI SMAKOWE

<i>Finlandia Cranberry, Redberry, Lime</i> 40 ml /0,5l	9,- /100,-
<i>Absolut Citron, Kurant</i> 40 ml / 0,5l	9,- /100,-
<i>Żubrówka /Bison's vodka</i> 40ml / 0,5l	9,- /90,-
<i>Śliwowica 50% / Plum vodka</i> 40 ml/0,5l	10,- /120,-
<i>Miodula „Staropolska”, „Prezydencka</i> 40ml	9,-
<i>Żołądkowa gorzka tradycyjna/ z miętą</i> 40ml/ 0,5l	8,-/80,-
<i>Tequila Silver/ Gold</i> 40ml	12,-
<i>Wiśniówka / Cherry vodka</i> 40ml	8,-
<i>Goldwasser</i> 40ml	11,-
<i>Becherovka</i> 40ml	11,-

3. WHISKY/BOURBON

<i>Johnnie Walker Red Label</i> 40ml	15,-
<i>Johnnie Walker Black Label</i> 40ml	18,-
<i>Ballantines</i> 40 ml	16,-
<i>Chivas Regal'12</i> 40ml	19,-
<i>Tullamore Dew</i> 40ml	16,-
<i>Glenfiddich'12</i> 40ml	22,-
<i>Grant's</i> 40ml	16,-
<i>The Dimple'15</i> 40ml	22,-
<i>Jameson</i> 40ml	16,-
<i>Jack Daniel's</i> 40ml	17,-
<i>Jim Beam / Black</i> 40ml	16,-/18,-

4. BRANDY/WINIAK

<i>Metaxa*****</i> 40ml	18,-
<i>Metaxa*****</i> 40ml	22,-
<i>Stock 84 VSOP</i> 40ml	14,-
<i>Winiak Luksusowy</i> 40ml	12,-

Restauracja Harnaś

ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot
tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl



Alkohole/Alcohol

5. KONIAK / COGNAC	
<i>Hennessy V.S. 40ml</i>	28,-
<i>Rémy Martin V.S. Grand Cru 40ml</i>	28,-
<i>Martell V.S. 40ml</i>	30,-
<i>Martell X.O. 40ml</i>	99,-
6. RUM	
<i>Bacardi 40ml</i>	12,-
<i>Malibu 40ml</i>	10,-
<i>Bacardi '8 40ml</i>	17,-
<i>Havana 40ml</i>	11,-
<i>Captain Morgan Black 40ml</i>	12,-
7. APERITIF / VERMOUTH	
<i>Campari Bitter 40ml</i>	11,-
<i>Martini Bianco 100ml</i>	11,-
<i>Martini Extra Dry 100ml</i>	11,-
<i>Martini Rosso 100ml</i>	11,-
<i>Martini Rosato 100ml</i>	11,-
8. GIN	
<i>Lubuski 40ml</i>	9,-
<i>Gordon's 40ml</i>	12,-
<i>Beefather 40ml</i>	12,-
9. LIKERY	
<i>Blue Curacao 40ml</i>	10,-
<i>Cacao Brown 40ml</i>	10,-
<i>Banana 40ml</i>	10,-
<i>Apricot Brandy 40ml</i>	10,-
<i>Advocat 40ml</i>	8,-
<i>Peach Tree 40ml</i>	10,-
<i>Passoa 40ml</i>	10,-
<i>Cherry Brandy 40ml</i>	10,-
<i>Jägermeister 40ml</i>	10,-
<i>Bailey's 40ml</i>	10,-
<i>Cointreau 40ml</i>	14,-

Restauracja Harnaś

ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot
tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl