



FOLWARK DAJAK

Dbając o jakość serwisu w naszej restauracji nie dzielimy rachunków, natomiast płatności w ramach jednego rachunku można dokonać osobno w różnych formach płatności.

Proszę mieć na uwadze, że do stolików powyżej 8 osób doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku (jedynie w przypadku Państwa pełnej satysfakcji z serwisu jaki oferujemy).

Nasi kucharze przygotowują dla Państwa dania z najwyższą starannością, w czasie wzmożonego ruchu czas oczekiwania na dania może być wydłużony.

Prosimy o poinformowanie obsługi o chęci otrzymania Faktury VAT przed wystawieniem paragonu.



Lato w Folwarku

Tradycyjny chłodnik z jajkiem (250 ml) 29,-
Cold borsch (250 ml)

Salatka z truskawkami, arbuzem, fetą, szpinakiem, pestkami dyni i miętą z sosem miodowo musztardowym 39,-

Strawberry salad with spinach, watermelon, feta, pumpkin seeds, mint and honey-mustard sauce

Pierogi z truskawkami, kwaśną śmietaną i cukrem (8 sztuk) 29,-
Strawberry dumplings (8 pcs)

Placki ziemniaczane z kurkami w sosie śmietanowym (ok. 200g) 43,-

Potato pancakes with chanterelles with cream sauce

Pierogi z jagodami, kwaśną śmietaną i cukrem (8 sztuk) 31,-
Blueberry dumplings (8pcs)

Tartaletki z kruchego ciasta z kremem budyniowym, malinami, truskawkami i borówkami (3 sztuki) 22,-

Tartines with patissiere cream with strawberries, raspberries and blueberries (3 pcs)

Lemoniada truskawkowa 0,3l / 1l 19,- / 39,-
Strawberry Lemonade



FOLWARK DAJAK

Przystawki

Starters

Carpaccio ze śledzia (ok. 100g) 29,-
Herring carpaccio (approx. 100g)

śledź / śmietana / marynowana cebula / jabłko
herring / cream / marinated onion / apple

Placki ziemniaczane ze śmietaną i cukrem (ok. 100g) 23,-
Potato pancakes (approx. 100g)

cream / sugar

Tatar wołowy (ok. 100g) 47,-

Beef tartare (approx. 100g)

szalotka / grzyby marynowane / ogórek konserwowy / żółtko
musztarda francuska / chrupka gryczana / majonez pietruszkowy / pieczywo
shallot / marinated mushrooms / pickled cucumber / egg yolk
French mustard / buckwheat crisp / parsley mayonnaise / bread

Krewetki (6 szt) 43,-

Shrimps (6 pcs)

białe wino / masło / szalotka / czosnek / chilli / bagietka
white wine / butter / shallot / garlic / chilli / baguette

Zupy

Soups 250ml

Swojska - tradycyjna zupa kaszubska na maślanie z wędzonką, kiełbasą i ziemniakami **28,-**
Homely - traditional Kashubian buttermilk soup with smoked meat, potatoes and sausage

Rosół drobiowo-wołowy z lanymi kluskami z pietruszką i marchewką **24,-**
Chicken and beef broth with poured dumpling, carrot and parsley

Botwinka z jajkiem i śmietaną **29,-**
Beetroot leaves soup with eggs and sour cream

Krem z żółtych pomidorów z mango i awokado **37,-**
na zimno lub ciepło
Yellow tomatoes cream with mango and avocado
hot or cold



FOLWARK DAJAK

Dania główne

Main Course

Tradycyjny schab z kością (ok. 300g) 58,-

Traditional pork loin with bone (approx. 300g)

młode ziemniaki / zasmażana kapusta z boczkiem, jabłkiem i koperkiem
early potatoes / fried cabbage with bacon, apple, parsley

Sznicel wieprzowy (ok. 200g) 58,-

Pork schnitzel (approx. 200g)

jajko sadzone / sałatka ziemniaczana na zimno z czerwoną cebulą / vinegret musztardowy
fried egg / cold potato salad with red onion / mustard vinaigrette

Wołowina długo pieczona (ok. 160g) 63,-

Long-roasted beef (approx. 160g)

puree ziemniaczane / gotowane warzywa z bułką tartą / sos pieczeniowy
potato puree / boiled vegetables with breadcrumbs / gravy

Zraz wołowy (ok. 180g) 65,-

Beef roulades (approx. 180g)

kluski śląskie / buraki zasmażane
silesian dumplings / fried beets

Gulasz wołowy (ok. 250g) 59,-

Beef goulash (approx. 250g)

placki ziemniaczane / warzywa korzeniowe / kwaśna śmietana
potato pancakes / root vegetables / sour cream

Burger z szarpaną wołowiną (ok. 160g) 48,-

Pulled beef burger (approx. 160g)

bułka maślana z sezamem naszego wypieku / szarpana wołowina / marynowana czerwona cebula / ser cheddar
ogórek konserwowy / pikantna surówka z ogórków kiszonych / frytki / domowy sos barbecue
*homemade butter roll with sesame / pulled beef / pickled red onion / Cheddar cheese
pickled cucumber / spicy pickled cucumber salad / fries / homemade barbecue sauce*

Pad Thai (ok. 300g)

Pad thai (approx. 300 g)

makaron udon / omlet / orzeszki ziemne / imbir / czosnek / chilli

z kurczakiem 52,- / z krewetkami 6 szt. 58,- / z tofu 49,-

udon / omelette / peanuts / ginger / garlic / chilli

chicken 52,- / shrimps 57,- / tofu 49 , -

Połówka kaczki (ok. 450g) 79,-

Half a duck (approx. 450g)

kopytka / buraki zasmażane / pieczone jabłko / sos pieczeniowy z pomarańczą
potato dumplings / braised beets / baked apple / gravy with fresh orange

Vege Gołąbki (ok. 200g) 59,-

Vege Cabbage roll (approx. 200g)

puree ziemniaczane / kasza gryczana / borowiki / sos śmietanowo-grzybowy
Potato puree / buckwheat / boletus mushrooms / cream and mushroom sauce

Panierowana pierś z kurczaka (ok. 150g) 43,-

Breaded chicken breast (approx. 150g)

ziemniaki z czosnkiem / śmietana / mizeria
potatoes with garlic / cream / cucumber salad



Dania Rybne

Fish Dishes

Filet z **Pstrąga** (ok. 300g) **58,-**
Trout fillet (approx. 300g)

chrust z frytek / pomidorki cherry / zioła / masło / limonka / mix sałat
French fries / cherry tomatoes / herbs / butter / lime / salad mix

Dorsz Fish & Chips (ok. 150g) **69,-**
Cod Fish & Chips (approx. 150g)

frytki / colesław / sos tatarski
fries / coleslaw / tartare sauce

Pieczony filet z **Łososia** (ok. 180g) **70,-**
Salmon fillet (approx 180g)

Ravioli z ricottą i szpinakiem / pesto bazyliowe / warzywa sezonowe
ricotta and spinach ravioli / basil pesto / seasonal vegetables

Pierogi

Dumplings

8 sztuk/pcs

Pierogi **ukraińskie** / palone masło **27,-**
Ukrainian dumplings / brown butter

Pierogi z **mięsem** / okrasa z cebuli **34,-**
Dumplings with meat / onion garnish

Pierogi z **kaczką** / żurawina / jabłko smażone na maśle **38,-**
Dumplings with duck / cranberry / pan-fried apple in butter

Pierogi z **jagodami** / kwaśna śmietana / cukier trzcinowy **31,-**
Dumplings with blueberry / sour cream / cane sugar

Dla dzieci

Kids Menu

(Na życzenie podajemy surówkę dla dzieci – zapytaj obsługę)
(On request, we serve a side of vegetables for children – please ask our staff)

Pomidorowa / lane kluski domowe **26,-**
Tomato broth / home made noodles

Nuggetsy z kurczaka w panko (100 g) / frytki / keczup **39,-**
Chicken nuggets / fries / ketchup

Naleśniki z twarogiem ze Strzałkowa 2 szt. / śmietana / cukier puder **27,-**
Pancakes with cottage cheese from Strzałkowo 2 pcs / cream / sugar

Mini burger **28,-**

bułka maślana naszego wypieku / kurczak w panko / ser żółty / sałata
ogórek kiszony / pomidor / domowe frytki / sos majonezowo-keczupowy
*homemade butter roll / minced chicken in panko / yellow cheese / lettuce
pickled cucumber / tomato / home-made fries / mayonnaise and ketchup sauce*

Desery

Desserts

Fondant czekoladowy z lodami i sosem owocowym **23,-**
Chocolate fondant with ice cream and fruit sauce

Sernik baskijski z sosem z wanilii z Madagaskaru **29,-**
Traditional cheesecake with Madagascar vanilla sauce



FOLWARK DAJAK

Nasze letnie klasyki

Lemoniada cytrynowa 03,1/1l 19,-/38,-

(cytryny, pomarańcze, świeżo wyciskany sok z pomarańczy
i cytryny, syrop cukrowo cytrynowy, mięta)

Mrożona herbata brzoskwiniowa 03,1/1l - 19,-/38,-

(czarna herbata, syrop brzoskwiniowy, cytryny, brzoskwinie, mięta)

Brejka 0,25l / 19,-

Mrożona kaszubska kawa zbożowa

Espresso tonic 0,25l / 18,-

Napoje gorące

Espresso 11,-

Espresso doppio 16,-

Americano 11,-

Cappuccino 14,-

Caffe latte 16,-

Latte waniliowe / czekoladowe 18,-

Napar imbirowo miętowy z pomarańczą,

cytryną i miodem 22,-

Herbata Althaus 12,-

(English Breakfast, Earl Gray, Jaśminowa,

Czerwone owoce, Toffee Vanilla)

Napoje zimne

Woda (naturalna/gazowana) 0,3l/7,- 1l/12,-

Kompot domowy 0,3l/14,-

Napój folwarczny 0,3l/14,-

(oranżada, ogórek, mięta, lód)

Sok 0,3l/8,- 1l/20,-

(pomarańczowy/ jabłkowy)

Coca-Cola 0,2l/8,-

Coca-Cola Zero 0,2l/8,-

Kwas chlebowy 0,5l/14,-

(jasny / ciemny)



FOLWARK DAJAK

Piwa z lokalnego browaru

Końska Grzywa 0,5l / 17,-

Palomino

Piwo jasne dolnej fermentacji o zrównoważonym poziomie słodowości i goryczki.

Kasztanka

Piwo dolnej fermentacji w rubinowej barwie, w odcieniach ciemnej kasztanki.

Grafinia

Piwo ciemne dolnej fermentacji, stylem zbliżone do Porteru Bałtyckiego.

Bułane

Pszeniczne piwo górnej fermentacji o aromatach bananowo cytrusowych.

Perlino

Piwo jasne górnej fermentacji w stylu Vermont Pale Ale, warzone przy użyciu amerykańskich chmieli oraz słodów Ireks.

Piwa inne

Browar Bytów - Kaszub Lager 0,5l / 15,-

Browar Bytów - Kaszub Pszenica 0,5l / 15,-

Piwa bezalkoholowe

AleBrowar FreeWay Rowerowe 0,5l / 17,-

Starogdańskie Auto 0,5l / 17,-

Browar Na Jurze Motocyklowe 0,5l / 17,-

Lech free 0,33l / 12,-



FOLWARK DAJAK

Alkohole mocne

40ml

Miodówka z manufaktury 17,-

Miód pitny Mazursi Trójniak 15,-

Polski Miód Pitny Dwójniak Niesycony „Palacio Mel” 12,-

Likier miodowy Krupnik 16,-

Ratafia Kaszubska 15,-

Rosolis kawowy 14,-

Rosolis różany 14,-

Jagermeister Spicy 22,-

J.A. Baczewski Piołunówka 19,-

Bacardi Carta Negra 16,-

Captain Morgan White Rum 16,-

Jack Daniel's 21,-

Ballantines 14,-

Tequila Sierra 16,-

Metaxa 15,-

J.A. Baczewski Dry Gin 19,-

Bailey's Irish Cream 16,-

Wódki

Wyborowa Polski Ziemniak/Żyto 0,5l / 90,- 40ml / 12,-

Prohibicja Ziemniak / Pszenica 40ml / 14,-

Wódka produkowana metodą rzemieślniczą, wielokrotnie destylowana przy pomocy
węgla, wódka czysta

Ostoya 40ml / 15,-

Odznaczona prestiżowym znakiem "Polska Wódka" gwarantującym polskie pochodzenie składników. Polska pszenica z
naśłonecznionych bieszczadzkich pól i krystalicznie czysta woda.

Chrzanova Polish Root 40ml / 25,-

Chrzanova wódka wielokrotnie destylowana. Zbilansowane aromaty chrzanu z pól Winnicy Jankowice z domieszką jabłek z
sąsiedniego sadu sprawiają, że otrzymujemy idealnie zrównoważony trunek.

Wódka GreyGoose 0,7l / 390,- 40ml / 28,-

Francuska wódka premium



FOLWARK DAJAK

Koktajle

Gin Basil Smash 26,-

*Gin, świeże liście bazylii z naszego ogrodu, sok z limonki, syrop cukrowy,
kostki lodu.*

Mojito 28,-

*Rum, limonka, cukier brązowy, mięta z naszego ogórka, lód kruszony, woda
gazowana.*

Margarita truskawkowa 32,-

*Tequila, sok z limonki, syrop cukrowy, truskawki (w sezonie używamy tylko
kaszubskich). lód kruszony.*

Aperol Spritz 26,-

Prosecco, Aperol, woda gazowana, kostki lodu, pomarańcza.

