

POMELO

 hasło/password: **posmakuj**

Tworząc **POMELO** Bistro kierowaliśmy się ideą „**świeżo i lokalnie**”. Chcemy dzielić się z Wami naszą pasją do gastronomii, gdzie szacunek dla pochodzenia i świeżości składników jest na pierwszym miejscu.

Nasze MEnu zmienia się z każdą porą roku i stanowi kulinarną przestrzeń dla lokalnych producentów wraz z ich produktami. Udało nam się stworzyć dania, które umilą dzień każdemu - szczerze, pełne domowego ciepła, ale i restauracyjnej fantazji. Dania oparte na najlepszych składnikach oraz na nieprzeciętnych umiejętnościach szefów kuchni.

Czas oczekiwania jest uzależniony od ilości zamówień. Wszystkie dania są przygotowywane na miejscu ze świeżych składników, dlatego prosimy o cierpliwość! :)

Creating **POMELO** Bistro we were guided by the idea of “**fresh and local**”. We want to share our passion for gastronomy with you, where the respect for the origin and freshness of ingredients is in the first place.

Our MEnu changes with every season and provides a culinary space for local producers along with their products. We have managed to create dishes that will make the day nice for everyone - honest, full of home warmth, but also restaurant fantasy. Dishes based on the best ingredients and outstanding skills of chefs.

The waiting time depends on the number of orders. All dishes are prepared on site with fresh ingredients, so please be patient! :)

we are more

than what you see...



podajemy pieczywo z **najstarszej piekarni w Gdańsku**
we serve bread from the **oldest bakery in Gdansk**



używamy **naturalnych konserwantów** takich jak sól, ocet i cukier
we use **natural preservatives** such as salt, vinegar and sugar



wszystkie przetwory domowe **przygotowywane są na miejscu**
all home-made products are **prepared on site**



do naszych potraw używamy jajek od **kur z wolnego wybiegu**
we use **eggs from free range**



skanuj mnie! **aby zobaczyć kurki :)**
scan me! **to see chickens :)**

ŚNIA DA NIA

CAŁY TYDZIEŃ DO 13:00

1. Polskie 🍳 🌾* 29 zł

dwa jajka sadzone / szynka / boczek /
szczypiorek / przetwory domowe / kaszanka* /
chutney z cebuli / biała kiełbasa / pieczywo*

2. Jajecznica 🌿* / 🍳 🌾* 18 zł

trzy jajka / smalec wegański* lub szynka* /
szczypiorek / pieczarki pieczone w ziołach /
przetwory domowe / pieczywo*

3. Wege 🌿 🌾* 25 zł

jajko sadzone / smalec wegański / szczypiorek /
sałatka ziemniaczana / chutney z cebuli /
pieczona marchewka / przetwory domowe / pieczywo*

4. Polski hot dog 🍳 25 zł

białe kiełbaski / cebula duszona w piwie / pietruszka
mus jabłkowy / marynowana kapusta / kiszona kapusta

5. Bajgel śniadaniowy z szarpaną wieprzowiną 🍳 26 zł

szarpana wieprzowina / jajko sadzone /
smalec wegański / chutney cebulowy /
biała kapusta z oliwą smakową / szczypiorek

Małe i słodkie

1. Granola 🌿 🌾 12 zł

suszone owoce / jogurt / orzechy / mus owocowy

2. Płatki ryżowe 🌿 🌾 9 zł

płatki z ryżu brązowego / chipsy kokosowe /
suszone owoce / mleko

3. Chia 🌿 🌾 9 zł

chia / mleko kokosowe / domowy mus owocowy /
syrop klonowy lub z agawy

BRE AKF ASTS

ALL WEEK TILL 13:00

1. Polish 🍳 🌾* 29 zł

two fried eggs / ham / bacon / chive /
homemade preserves / black pudding* /
onion chutney / white sausage / bread*

2. Scrambled Eggs 🌿* / 🍳 🌾* 18 zł

three eggs / vegan lard* or ham* / chive
mushrooms baked with herbs /
homemade preserves / bread*

3. Vege 🌿 🌾* 25 zł

fried egg / vegan lard / potatoe salad /
onion chutney / baked carrot /
homemade preserves / chive / bread*

4. Polish hot dog 🍳 25 zł

white sausages / onions braised in beer / parsley
apple mousse / marinated red cabbage / sauerkraut

5. Breakfast bajgel with pulled pork 🍳 26 zł

pulled pork / fried egg /
vegan lard / onion chutney /
white cabbage with flavoured oil / chive

Little and sweet

1. Granola 🌿 🌾 12 zł

dried fruit / yogurt / nuts / fruit mousse

2. Rice flakes 🌿 🌾 9 zł

brown rice flakes / coconut chips /
dried fruit / milk

3. Chia 🌿 🌾 9 zł

chia / coconut milk / homemade fruit mousse /
maple or agave syrup

🍳 - z mięsem / contains meat 🌿 - wegetariańskie / vegetarian 🌿 - wegańskie / vegan 🌾 - bez glutenu / gluten-free

👥 - grupy 7+ osób obowiązuje jeden rachunek i 10% serwisu / for groups of 7+ people there is one bill and 10% service added

STA RTE RY

CAŁY TYDZIEŃ OD 13:30

1. Warzywa w tempurze 🌿🌱* **19 zł**
chrzan / dip sojowy* / kiszona rzodkiewka /
kolendra

2. Wytrawny pączek 🥓 **24 zł**
szarpana wieprzowina / lukier dyniowy /
kiszony burak / kiszona kapusta / cebula

**3. Zupa z kiszonego buraka
z wędzonym tofu** 🌿🌱 **19 zł**
Zakwas buraczany / tofu / botwina

4. Tatar wołowy 🥓🌱 **32 zł**
Wędzona słonina / cebula marynowana /
żółtko sous vide / majonez szprotkowy

5. Kapuśniak z kimchi 🌿 **18 zł**
domowa kapusta kiszona / warzywa /
puree ziemniaczane / sok z kimchi

**6. Deska lokalnych mięs
i przetworów domowych** 🥓 **45 zł**
przetwory domowe / chrzan / ćwikła
polskie kiełbasy i wędliny /

**7. Deska vege z przetworami
domowymi** 🌿 **39 zł**
przetwory domowe / smalec wegański /
świeże warzywa

STA RTE RS

ALL WEEK FROM 13:30

1. Vegetables in tempura 🌿🌱* **19 zł**
horseradish / soy dip* / pickled radish /
coriander

2. Donut with meat 🥓 **24 zł**
pulled pork / pumpkin frosting / pickled beetroot /
pickled cabbage / onion

**3. Pickled beetroot soup with
smoked tofu** 🌿🌱 **19 zł**
beetroot sourdough / tofu / beetroot leaves

4. Beef tartare 🥓🌱 **32 zł**
smoked lard / marinated onion /
sous vide egg yolk / sprat mayonnaise

5. Cabbage soup with kimchi 🌿 **18 zł**
homemade sauerkraut / vegetables /
mashed potatoes / kimchi juice

**6. Plate of local meat and
homemade preserves** 🥓 **45 zł**
homemade preserves / beetroot / horseradish /
polish sausages and hams

**7. Vegetarian plate with
homemade preserves** 🌿 **39 zł**
homemade preserves / vegan lard /
fresh vegetables

GŁÓWNE

CAŁY TYDZIEŃ OD 13:30

1. Bajgiel z łososiem 🐟 34 zł

łosoś w tempurze / domowe frytki /
glony wakame / kiszona kapusta /
sos sweet chili / pomidor / szczypior

2. Bajgiel ze stekiem z dyni 🍂 30 zł

stek z dyni pieczonej z cynamonem /
domowe frytki / sojonez / piklowana cebula /
sałata rzymska / pomidor

3. Pierś z kaczki sous vide 🐓 56 zł

puree ziemniaczane / modra kapusta /
sos demi machandel

4. Filet z sandacza 🐟 52 zł

puree z pieczonych batatów /
warzywa maślane / sos buraczany

5. Ragout warzywne z seitanem 🌱 36 zł

placek z kaszy gryczanej /
stek z dyni z cynamonem

6. Antrykot wołowy 🐮 69 zł

chipsy z batata / sałatka z domowych pikli /
sos na kłęczach pieprzu / majonez szprotkowy

MAINS

ALL WEEK FROM 13:30

1. Bagel with salmon 🐟 34 zł

salmon in tempura / homemade fries /
wakame algae / sauerkraut / sweet chili sauce /
tomato / chives

2. Bagel with pumpkin steak 🍂 30 zł

pumpkin steak baked with cinnamon /
homemade fries / homemade soybean /
pickled onion / romaine lettuce / tomato

3. Sous vide duck breast 🐓 56 zł

mashed potatoes / red cabbage /
demi glace machandel

4. Pike perch fillet 🐟 52 zł

sweet potato puree / butter vegetables /
beetroot sauce

5. Vegetable ragout with homemade seitan 🌱 36 zł

buckwheat pie / pumpkin steak with cinnamon

6. Beef entrecote 🐮 69 zł

sweet potato chips / homemade pickles /
pepper sauce / sprats mayonnaise

DE SE RY

Ptasie mleczko

brzoskwinia/ ananas / mięta / pomarańcza

19 zł

Crumble

jabłko / owoce sezonowe /
kruszonka owsiana* / jogurt naturalny /
pyłek kwiatowy

18 zł

DZIE CI

Kurczak w panierce

piers z kurczaka / domowe frytki / warzywa

22 zł

Paluszki z dorsza

dorsz / domowe frytki / warzywa

24 zł

DO DA TKI

Kapusta kiszona

9 zł

Pieczyno

8 zł

Smalec wegański

8 zł

Kiszone rzodkiewki

8 zł

Kimchi

8 zł

Domowe frytki

8 zł

Puree ziemniaczane

8 zł

DE SSE RTS

„Birds milk”

peach / pineapple / mint / orange

19 zł

Crumble

apple / seasonal fruits / oat crumble* /
natural yoghurt / bee pollen

18 zł

KI DS

Crispy chicken

chicken breast / homemade chips / vegetables

22 zł

Fish fingers

cod / homemade chips / vegetables

24 zł

AD DS

Sauerkraut

9 zł

Bread

8 zł

Vegan lard

8 zł

Pickled radish

8 zł

Kimchi

8 zł

Homemade chips

8 zł

Mashed potatoes

8 zł

KA WA

Espresso	8 zł
Doppio	10 zł
Americano	8 zł
Duże Americano	13 zł
Flat White	12 zł
Cappucino	10 zł
Duże Cappucino	14 zł
Naprawdę duże Cappucino	22 zł
Latte Macchiato	12 zł
Latte dyniowe	15 zł
Mrożona kawa	16 zł
Espresso a'la mojito	16 zł
Espresso tonic	14 zł
Irish coffe %	28 zł
Espresso martini %	19 zł

wymiana mleka:

sojowe	2 zł
owsiane	3 zł

domowe syropy do kawy:

słony karmel / czekolada	2 zł
--------------------------	-------------

dodatkowe espresso	4 zł
---------------------------	-------------

Gorąca czekolada	15 zł
-------------------------	--------------

CO FFE

Espresso	8 zł
Doppio	10 zł
Americano	8 zł
Big Americano	13 zł
Flat White	12 zł
Cappucino	10 zł
Big Cappucino	14 zł
Really big Cappucino	22 zł
Latte Macchiato	12 zł
Pumpkin Latte	15 zł
Iced coffe	16 zł
Espresso a'la mojito	16 zł
Espresso tonic	14 zł
Irish coffe %	28 zł
Espresso martini %	19 zł

milk change:

soy	2 zł
oat	3 zł

homemade coffee syrups:

salty caramel / chocolate	2 zł
---------------------------	-------------

extra espresso	4 zł
-----------------------	-------------

Hot Chocolate	15 zł
----------------------	--------------

GO RA CE

HER BA TA

Herbata Sir Williams

Ceylon / Earl Grey / Zielona / Cynamonowa
Malinowa / Wiśniowa / Biała / Miętowa

10 zł

NA PA RY

1. cytryna / imbir/miód / rozmaryn
2. cytryna / imbir / miód / kurkuma /
pieprz cayenne/ cynamon
3. kardamon / zielona herbata /
kwiaty rumianku / mięta
skórka pomarańczowa

14 zł

14 zł

14 zł

GRZ AN CE

Grzane Białe Wino

15 zł

Grzane Czerwone Wino

15 zł

Grzane Piwo

15 zł

Grzany Cydr

15 zł

HO T

TE A

Tea Sir Williams

Ceylon / Earl Grey / Green / Cinnamon
Raspberry / Cherry / White / Mint

10 zł

IN FUS IONS

1. lemon / ginger / honey / rosemary
2. lemon / ginger / honey / turmeric /
cayenne pepper / cinnamon
3. cardamom / green tea /
chamomile flowers / mint
orange peel

14 zł

14 zł

14 zł

MUL LED

Mulled White Wine

15 zł

Mulled Red Wine

15 zł

Mulled Beer

15 zł

Mulled Cider

15 zł

NA PO JE

Woda 0,3 / 0,7 L

Classic / Perlage

7 / 14 zł

fritz-kola® 0,33 L

fritz-kola classic

fritz-kola zero

10 zł

fritz-limo® 0,33 L

fritz-limo cytryna

fritz-limo pomarańcza

12 zł

Sok świeżo wyciskany 0,3 L

pomarańcz

grapefruit

mix

14 zł

Lemoniada 0,4 / 1 L

Na zimno? Na ciepło? Z prądem? Hm?

klasyczna

grejpfrut / rozmaryn

imbir / miód

sezonowa

12/24 zł

14/28 zł

15/30 zł

14/28 zł

Smoothie

16 zł

1. jabłko / zakwas buraczany / imbir / chilli

2. ananas / pomarańcza / imbir / mięta

3. banan / kokos / orzechy / mleko / cynamon /
gałka muskatołowa

Sok 0,33 L

jabłko

pomidor

burak & ogórek kiszony

pomarańcza

ananas

czerwony grejpfrut

9 zł

DRI NKS

Water 0,3 / 0,7 L

Classic / Perlage

7 / 14 zł

fritz-kola® 0,33 L

fritz-kola classic

fritz-kola zero

10 zł

fritz-limo® 0,33 L

fritz-limo lemon

fritz-limo orange

12 zł

Freshly squeezed juice 0,3 L

orange

grapefruit

mix

14 zł

Lemonade 0,4/ 1 L

Cold? Hot? With an extra shot? Hm?

classic

grapefruit / rosemary

ginger / honey

seasonal

12/24 zł

14/28 zł

15/30 zł

14/28 zł

Smoothie

16 zł

1. apple / beetroot sourdough / ginger / chilli

2. pineapple / orange / ginger / mint

3. banana / coconut / nuts / milk / cinnamon /
nutmeg

Juice 0,33 L

apple

tomato

beetroot & pickled cucumber

orange

pineapple

red grapefruit

9 zł

PIWO

BEER

WINO

WINE

APA

American Pale Ale

GRAND

Grand Imperial Porter

Johannes

Lager

KOŹŁAK

Ruby color beer

PSZENICZNAK

Wheat Beer

Żywe

Not pasteurized beer

14 zł

14 zł

14 zł

14 zł

14 zł

14 zł

BIAŁE

House wine 0,15/0,5/1 L 10/30/60 zł

PL Papkin Riesling 95 zł

Sasteria Blanco Garnacha 65 zł

Montes Chardonnay 95zł

Riondo Pinot Grigio 90 zł

Weber Gewuztraminer 95 zł

WHITE

CZERWONE

House wine 0,15/0,5/1 L 10/30/60 zł

PL Papkin Regent 95 zł

Montes Merlot 95 zł

Adorno Primitivo 90 zł

Sasteria Garnacha 65 zł

Montes Cabernet Sauvignon 95 zł

RED

MUSYJACE

Prosecco 0,15 / 0,75 L

SPARKLING

15 / 65 zł



- wegańskie / vegan

PL

- polski produkt / polish product

AL KO HOL

Alkohole mocne / likiery - 40 ml

Porto - 60 ml

Wermuthy - 100 ml

WÓ DKI

Wyborowa
Ostoya
Żubrówka
Belvedere
Pomelo

VO DKA

8 zł
12 zł
10 zł
22 zł
10 zł

WHI SKY

Chivas Regal 12 YO
Chivas Regal 18 YO
Jameson
Jameson Caskmates

WHI SKY

19 zł
38 zł
14 zł
16 zł

TE QU ILA

Olmecca Altos Plata
Olmecca Altos Reposado
Olmecca Silver

TE QU ILA

18 zł
21 zł
12 zł

BO UR BON

Jim Beam double oak
Jim Beam

BO UR BON

14 zł
12 zł

AL CO HOL

Strong alcohols / liqueurs - 40 ml

Porto - 60 ml

Vermuths - 100 ml

RUM

Havana Club 3 YO
Havana Club Especial
Plantation Pineapple

RUM

11 zł
13 zł
26 zł

GIN

Beefeater
Hendrick's

GIN

12 zł
26 zł

COG NAC

Martell VS
Martell VSOP
Hennessy VS

COG NAC

19 zł
28 zł
26 zł

Wermuthy Likiery inne

Benini Wermouth
extra dry / rosso / bianco

Campari
Jagermeister
Cointreau
Porto
Irish Cream
Kahlua
Sambuca
Aperol
Passoa
Goldwasser
Machandel

Vermuths Liqueurs others

11 zł
11 zł
11 zł
16 zł
16 zł
14 zł
14 zł
11 zł
11 zł
11 zł
14 zł
16 zł

KO KTA JLE

Vodka sour

wyborowa / sok z cytryny / syrop cukrowy

18 zł

Whisky sour

chivas 12 / sok z cytryny / syrop cukrowy /
angostura / białko

21 zł

Cuba libre

havana 3yo / limonka / fritz-kola

19 zł

Mojito

havana 3yo / limonka / mięta / cukier / soda

19 zł

French 75

beefeater / sok z cytryny / syrop cukrowy /
prosecco

23 zł

Irish coffee

jameson / cukier / kawa / śmietanka

28 zł

CO CTA ILS

Aperol Spritz

aperol / prosecco / pomarańcz / soda

21 zł

Old cuban

havana especial / sok z limonki /
syrop cukrowy / angostura / prosecco

23 zł

Negroni

beefeater / campari / martini rosso

19 zł

Old fashioned

jim beam / cukier / angostura

19 zł

Bloody mary

wyborowa / sok z cytryny / sok pomidorowy /
przyprawy

20 zł