



BALTIC HEAVEN

Restaurant

Witajcie,

To miejsce zrodziło się z marzenia, by uchylić Państwu rąbka nieba...

Nieba utkanego z aromatów i smaków, które budzą zmysły.

Sięgamy po skarby natury...

te bliskie, regionalne i te ukryte w najdalszych zakamarkach świata...

by z nich tkać kulinarne opowieści, pełne pasji i kunsztu.

Niech dzisiejsze spotkanie stanie się pierwszym krokiem w podróż, która poprowadzi Państwa przez krainy smaku, zachwyty i wspólnego odkrywania.



BALTIC HEAVEN

Restaurant

PRZYSTAWKI

Tatar z sezonowej wołowiny - 59 zł
połędwica / pikle / żółtko / pieczywo / 300g

Torcik z Matiasa - 50 zł
śmietana / jabłka / por / kawior / ziemniaki / 300 -350g

Tatar z łososia Sockeye z Alaski - 59 zł
pikle / szalotka / limonka / sezam / pieczywo / 300g

Śledź marynowany w wiśniówce - 45 zł
śledź / gruszki / ziemniaki / kawior / śmietana / 250g

Gnocchi trufle kozi ser - 45 zł
włoskie trufle / ser dojrzewający / oliwa / 300g

Małże z prosecco dla dwojga - 80 zł
wino / zioła / śmietana / seler naciowy / pomidory /
pieczywo / 500g

Krewetki Black tiger - 59 zł
dziko poławiane / w emulsji winno - maślanej /
pieczywo / 350g

ZUPY

Esencjonalny rosół - 27 zł
lubczyk / marchew / makaron / 300ml

Żurek - 35 zł
twaróg / ziemniaki / jajko / kiełbaska / grzyby /
boczek / 400ml

Francuski krem - 35 zł
chips chorizzo / ziemniaki / por / parmezan / 350ml

Śródziemnomorska zupa rybna - 59 zł
małże / łosoś / krewetka / dorsz / pomidory / szafran /
seler naciowy / 350ml

APPETIZERS

Seasonal beef tartare - 59 zł
tenderloin / pickles / egg yolk / bread / 300g

Matias cake - 50 zł
cream / apples / leek / caviar / potatoes / 300 -350g

Alaskan Sockeye Salmon Tartare - 59 zł
pickles / shallots / lime / sesame seeds / bread / 300g

Herring marinated in cherry vodka - 45 zł
herring / pears / potatoes / caviar / cream / 250g

Gnocchi truffles goat cheese - 45 zł
italian truffles / mature cheese / olive oil / 300g

Mussels with prosecco for two - 80 zł
wine / herbs / cream / celery / tomatoes / bread / 500g

Black tiger shrimp - 59 zł
wild caught / in wine and butter emulsion / bread /
350g

SOUPS

Essential broth - 27 zł
lovage / carrot / pasta / 300ml

Sour rye soup - 35 zł
cottage cheese / potatoes / egg / sausage /
mushrooms / bacon / 400ml

French crem - 35 zł
chips chorizzo / potatoes / leek / parmesan / 350ml

Mediterranean fish soup - 59 zł
mussels / salmon / cod / shrimp / tomatoes / saffron /
celery / 350ml



BALTIC HEAVEN

Restaurant

DANIA GŁÓWNE

Tradycyjny schab - 60 zł

sezonowana polska wieprzowina / kapusta prażona
z kminkiem i boczkiem / ziemniaki pieczone na maśle /
600g

Schab Dijon - 65 zł

sezonowana polska wieprzowina / frytki belgijskie /
sałaty / 750g

Boczek BBQ - 65 zł

ziemniaki z twarogiem / sałaty / autorski sos / 650g

Polędwiczka wieprzowa - 65 zł

otulona w leśnych ziołach / maślane puree /
romanesco / autorski sos / 500g

Żebro wołowe - 80 zł

sałaty / ziemniaki pieczone na maśle / kukurydza /
autorski sos / 800g

Polik wołowy - 78 zł

kluseczki z batatów / sałatka z buraczka / autorski
sos / 600g

Antrykot wołowy - 125 zł

dojrzewający / bimi / grzyby / zielony pieprz /
autorski sos / ziemniaki pieczone na maśle / 700g

Polędwica wołowa - 125 zł

Filet Mignon dojrzewający / bimi / grzyby / zielony
pieprz / autorski sos / ziemniaki pieczone na maśle /
700g

Burger wołowy - 58 zł

100% sezonowanej wołowiny / warzywa / ser / bekon
/ frytki belgijskie / 600g

Pierś z kaczki - 68 zł

pierś z kaczki / kapusta czerwona / kluski ze słodkich
ziemniaków / owoce / 500g

Sandacz pieczony - 69 zł

Tapenada włoska z mascarpone / gnocchi ze
szpinakiem i orzechami / bisque / 500g

Polędwica z dorsza - 69 zł

maślane puree / bimi / bisque / 500g

Łosoś norweski - 69 zł

maślane puree / romanesco / bisque / 500g

MAIN COURSES

Traditional pork loin - 60 zł

seasoned Polish pork / roasted cabbage
with caraway seeds and bacon / butter-roasted potatoes /
600g

Dijon pork loin - 65 zł

seasoned Polish pork / Belgian fries / lettuce / 750g

Bacon BBQ - 65 zł

potatoes with cottage cheese / lettuce / original sauce / 650g

Pork tenderloin - 65 zł

wrapped in forest herbs / buttery puree /
romanesco / original sauce / 500g

Beef rib - 80 zł

lettuce / butter-roasted potatoes / corn / original
sauce / 800g

Beef cheek - 78 zł

sweet potato dumplings / beetroot salad / original
sauce / 600g

Beef entrecote - 125 zł

mature / bimi / mushrooms / green pepper / original
sauce / butter-roasted potatoes / 700g

Beef tenderloin - 125 zł

Aged filet mignon / bimi / mushrooms / green pepper
/ original sauce / butter-roasted potatoes / 700g

Beef burger - 58 zł

100% seasoned beef / vegetables / cheese / bacon /
Belgian fries / 600g

Duck breast - 68 zł

duck breast / red cabbage / sweet potatoes dumplings /
fruit / 500g

Baked zander - 69 zł

Italian tapenade with mascarpone / gnocchi with
spinach & nuts / bisque / 500g

Cod tenderloin - 69 zł

butter puree / bimi / bisque / 500g

Norwegian salmon - 69 zł

butter puree / romanesco / bisque / 500g



BALTIC HEAVEN

Restaurant

PIZZA

Margherita - 37 zł
pomidory / mozzarella / 32cm

Capricciosa - 45 zł
pomidory / cotto / karczochy / pieczarki /
mozzarella / 32cm

Diavola Pepperoni - 45 zł
pomidory / salami / kapary / mozzarella / 32cm

Quattro Stagioni formaggi - 48 zł
pomidory / oliwki / karczochy / pieczarki / cotto / ser
pleśniowy / salami / mozzarella / 32cm

PIZZA

Margherita - 37 zł
tomatoes / mozzarella / 32cm

Capricciosa - 45 zł
tomatoes / cotto / artichokes / mushrooms /
mozzarella / 32cm

Diavola Pepperoni - 45 zł
tomatoes / salami / capers / mozzarella / 32cm

Quattro Stagioni formaggi - 48 zł
tomatoes / olives / artichokes / mushrooms / cotto /
blue cheese / salami / mozzarella / 32cm

SALATKI

Cezar z grillowaną pierśią - 54 zł
anchois / sałata rzymska / pomidory / parmezan /
kapary / 500g

Frito - 54 zł
młode kalmary / sałata / pomidory / kapary / parmezan
/ 400g

Pierogi z serem i gruszką - 54 zł
sałaty / ser dojrzewający / gruszki / orzechy / owoce /
500g

Cezar z krewetkami - 65 zł
anchois / sałata rzymska / pomidory / parmezan /
kapary / 500g

SALADS

Caesar with grilled breast - 54 zł
anchovies / romaine lettuce / tomatoes / parmesan /
capers / 500g

Frito - 54 zł
baby squid / lettuce / tomatoes / capers / parmesan /
500g

Dumplings with cheese and pear - 54 zł
lettuces / ripening cheese / pears / nuts / fruit / 500g

Caesar with shrimps - 65 zł
anchovies / romaine lettuce / tomatoes / parmesan /
capers / 500g



BALTIC HEAVEN

Restaurant

MAKARONY

Bolognese - 48 zł

pomidory / wołowina / guanciale / marchew / seler /
parmezan / 500g

Carbonara - 48 zł

guanciale / pecorino romano / pieprz / jajka / parmezan
/ 500g

Cacio e Pepe - 48 zł

pecorino romano / parmezan / ricotta / pieprz / 500g

Aglio olio peperoncino - 45 zł

czosnek / pietruszka / peperoncino / oliwa / pecorino
romano / parmezan / 500g

Puttanesca di mare - 59 zł

pomidory / oliwki / kapary / anchois / krewetki /
vongole / małże / pietruszka / parmezan / 500g

PASTA

Bolognese - 48 zł

tomatoes / beef / guanciale / carrot / celery /
pamesan / 500g

Carbonara - 48 zł

guanciale / pecorino romano / pepper / eggs /
parmesan / 500g

Cacio e Pepe - 48 zł

pecorino romano / parmesan / ricotta / pepper / 500g

Aglio olio peperoncino - 45 zł

garlic / parsley / peperoncino / olive oil / pecorino
romano / parmesan / 500g

Puttanesca di mare - 59 zł

tomatoes / olives / capers / anchovies / shrimps /
vongole / mussels / parsley / parmesan / 500g

MENU DLA DZIECI

Rosół - 19 zł

makaron / 300ml

Spaghetti bolognese - 30 zł

pomidory / wołowina / guanciale / marchew /
seler / parmezan / 300g

Stripsy - 30 zł

frytki / ogórek / marchew / 300g

Gnocchi z nutellą - 30 zł

mascarpone / czekolada / owoce / 300g

Pierogi - 30 zł

twaróg / śmietana / owoce / 300g

MENU FOR KIDS

Broth - 19 zł

pasta / 300ml

Spaghetti bolognese - 30 zł

tomatoes / beef / guanciale / carrot /
celery / parmesan / 300g

Strips - 30 zł

fries / cucumber / carrot / 300g

Gnocchi with nutella - 30 zł

mascarpone / chocolate / fruit / 300g

Dumplings - 30 zł

cottage cheese / cream / fruit / 300g



BALTIC HEAVEN

Restaurant

DESERY

Creme brulee - 32 zł
owoce

Sernik z porzeczką - 32 zł
mascarpone / coulis rokitnik / owoce

Pancakes z pistacjami - 35 zł
lody / czekolada / kataifi / owoce

Puchar lodowy - 35 zł
3 gałki lodów / owoce / bita śmietana / czekolada

DESSERTS

Creme brulee - 32 zł
fruit

Cheesecake with currant - 32 zł
mascarpone / coulis rokitnik / fruit

Pancakes with pistachios - 35 zł
ice cream / chocolate / kataifi / fruit

Ice cream cup - 35 zł
3 scoops of ice cream / fruit / whipped cream /
chocolate

DODATKI

Frytki belgijskie - 18 zł

Ziemniaki - 12 zł

Sałatka - 15 zł

Frytki z batatów - 25 zł

Kluski z batatów - 20 zł

Sos zimny - 5 zł

Sos ciepły - 5 zł

FOOD ADDITIVES

Belgian Fries - 18 zł

Potatoes - 12 zł

Salad - 15 zł

Sweet potatoes fries - 25 zł

Sweet potatoes dumplings - 20 zł

Cold sauce - 5 zł

Warm sauce - 5 zł



BALTIC HEAVEN

Restaurant

NAPOJE ZIMNE

250ml

Coca - cola - 13 zł



Coca - cola zero - 13 zł



Sprite - 13 zł



Fanta - 13 zł



Tonic Kinley - 13 zł
aromatic berry / purple / tonic water



Soki Cappy - 14 zł
pomarańcz / jabłko / multiwitamina / grejpfrut



Fuzetea - 13 zł
cytrynowa / brzoskwiniowa



Burn - 16 zł
jabłko kiwi / original



330ml / 750ml

Kropla Beskidu n / g - 13 zł / 19 zł



Kropla Delice gaz - 13 zł / 19 zł



SOKI WYCISKANE

250ml

Pomarańcza - 28 zł

Grejpfrut - 28 zł

LEMONIADY

250ml

Mojito - 25 zł

Arbuzowa - 25 zł

Truskawkowa - 25 zł

Ananasowa - 25 zł

COLD DRINKS

250ml

Coca - cola - 13 zł



Coca - cola zero - 13 zł



Sprite - 13 zł



Fanta - 13 zł



Tonic Kinley - 13 zł
aromatic berry / purple / tonic water



Juice Cappy - 14 zł
orange / apple / multivitamina / grejpfrut



Fuzetea - 13 zł
lemon / peach



Burn - 16 zł
apple kiwi / original



330ml / 750ml

Kropla Beskidu n / g - 13 zł / 19 zł



Kropla Delice gaz - 13 zł / 19 zł



SQUEEZED JUICES

250ml

Orange - 28 zł

Grapefruit - 28 zł

LEMONIADES

250ml

Mojito - 25 zł

Watermelon - 25 zł

Strawberry - 25 zł

Pineapple - 25 zł



BALTIC HEAVEN

Restaurant

— NAPOJE GORĄCE —

Espresso 50 ml - 15 zł

Double Espresso 100 ml - 24 zł

Americano 180 ml - 16 zł

Flat White 180 ml - 18 zł

Cappuccino 180 ml - 18 zł

Latte Macchiato 350 ml - 19 zł

Kawa mrożona 670 ml - 27 zł
espresso / mleko / lody waniliowe / bita śmietana

Herbata 350 ml - 18 zł
zielona / owocowa / miętowa / czarna / biała

Czekolada na gorąco 350 ml - 24 zł

— HOT DRINKS —

Espresso 50 ml - 15 zł

Double Espresso 100 ml - 24 zł

Americano 180 ml - 16 zł

Flat White 180 ml - 18 zł

Cappuccino 180 ml - 18 zł

Latte Macchiato 350 ml - 19 zł

Ice coffee 670 ml - 27 zł
espresso / milk / vanilla ice cream / whipped cream

Tea 300 ml - 18 zł
green / fruit / mint / black / white

Hot chocolate 350 ml - 24 zł

— PIWO BECZKOWE —

*Regionalne piwo kraftowe beczkowe ważone
wg własnej receptury*

0,3l / 0,5l

Baltic Heaven Jasne Pełne - 16 zł / 19 zł

Baltic Heaven Marcowe - 16 zł / 19 zł

Stella Artois - 17 zł / 20 zł
Belgijski lager premium

Bud - 17 zł / 20 zł
Najlepszy amerykański lager na świecie

Laffe - 17 zł / 20 zł
Najlepsze piwo pszeniczne na świecie

— DRAFT BEER —

*Regional draft craft beer brewed according
to our own recipe*

0,3l / 0,5l

Baltic Heaven Bright full - 16 zł / 19 zł

Baltic Heaven March - 16 zł / 19 zł

Stella Artois - 17 zł / 20 zł
Premium Belgian lager

Bud - 17 zł / 20 zł
The best American lager in the world

Laffe - 17 zł / 20 zł
The best wheat beer in the world



BALTIC HEAVEN

Restaurant

PIWO BUTELKOWE

0,5l

Piwo z Gór Sowich - 19 zł
jasne / ciemne / pszeniczne / bezalkoholowe /
bezalkoholowe smakowe / marcowe

Seria piw morskich - 19 zł
kapitańskie / bursztynowe / morskie / portowe
malinowe

0,33l

Corona - 17 zł
alkoholowe / bezalkoholowe

BOTTLED BEER

0,5l

Beer from Owl Mountains - 19 zł
light / dark / wheat / alcohol - free / alcohol - free
flavored / March

Sea beer series - 19 zł
captain's / amber / sea / port raspberry

0,33l

Corona - 17 zł
alcohol / alcohol - free

WINO BIAŁE

15cl / 75cl

Filare Pinot Grigio - 35 zł / 120 zł
wytrawne / Włochy / Friuli-Wenecja Julijska / szczep:
pinot grigio

Ola Caracola - 25 zł / 80 zł
wytrawne / Hiszpania / Walencja / szczep: moscatel,
sauvignon blanc

Riesling Winkeler Qualitätswein - 30 zł / 100 zł
półwytrawne / Niemcy / Rheingau / szczep: riesling

Vinision Müller-Thurgau Qualitätswein - 30 zł / 100 zł
półsłodkie / Niemcy / szczep: muller-thurgau

Vrij Sauvignon Blanc - 25 zł / 80 zł
wytrawne / bezalkoholowe / Południowa Afryka /
szczep: sauvignon blanc

Mionetto Prosecco DOC Trevis 30 zł / 100 zł
wytrawne / musujące / Włochy

Mionetto Prosecco 30 zł / 100 zł
półwytrawne / bezalkoholowe / musujące / Włochy

Juwel Riesling Qualitätswein - 30 zł / 100 zł
wytrawne / Niemcy / Hesja Nadrenska / szczep: riesling

Johannisberger Klaus Riesling Spätlese - 30 zł / 100 zł
wytrawne / Niemcy / Rheingau / szczep: riesling

WHITE WINE

15cl / 75cl

Filare Pinot Grigio - 35 zł / 120 zł
dry / Italy / Friuli-Venezia Giulia / variety: pinot
grigio

Ola Caracola - 25 zł / 80 zł
dry / Spain / Valencia / variety: moscatel, sauvignon
blanc

Riesling Winkeler Qualitätswein - 30 zł / 100 zł
semi - dry / Germany / Rheingau / variety: riesling

Vinision Müller-Thurgau Qualitätswein - 30 zł / 100 zł
semi - sweet / Germany / variety: muller-thurgau

Vrij Sauvignon Blanc - 25 zł / 80 zł
dry / alcohol - free / South Africa / variety:
sauvignon blanc

Mionetto Prosecco DOC Trevis 30 zł / 100 zł
dry / sparkling / Italy

Mionetto Prosecco 30 zł / 100 zł
semi - dry / alcohol - free / sparkling / Italy

Juwel Riesling Qualitätswein - 30 zł / 100 zł
dry / Germany / Hesja Nadrenska / variety: riesling

Johannisberger Klaus Riesling Spätlese - 30 zł / 100 zł
dry / Germany / Rheingau / variety: riesling



W sercu Pojezierza Wałeckiego, na malowniczym zboczu wysoczyzny morenowej, rozciąga się pejzaż Winnicy INVICTUS. W miejscowości Dębołęka, nieopodal Wałcza, na rodzinnej ziemi uprawianej przez pokolenia, pojawił się kolejny punkt na mapie odradzającej się polskiej kultury winiarskiej. Winnica powstała w 2020 roku jako efekt wieloletniej przyjaźni, pasji i nowej drogi życiowej dwóch rodzin.

Areał winnicy wynosi 2,3 ha, na którym rośnie ponad 9000 krzewów winorośli następujących odmian: Solaris, Johanniter, Seyval Blanc, Muscaris, Chardonnay, Regent oraz Dornfelder. Wybrane przez nas terroir ma odpowiednie warunki klimatyczne i konfigurację terenu, a mineralność gleby i zasobność w składniki pokarmowe oraz nasłonecznienie, nadają wyjątkowy charakter, smak i aromat wina.

WINO BIAŁE

15cl / 75cl

Solaris White Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe wytrawne z 13,5% zawartością alkoholu, urzeka słomkową barwą i eksplozją owocowych aromatów. Na pierwszy plan wysuwa się brzoskwinia i morela z tłem w postaci owoców cytrusowych. Na podniebieniu rześkie, pełne harmonijnej i łagodnej kwasowości z odrobiną słodczy na finiszu.

Pair Wine: sałatki, ryby
Temperatura serwowania: 8-10 °C



WHITE WINE

15cl / 75cl

Solaris White Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe wytrawne z 13,5% zawartością alkoholu, urzeka słomkową barwą i eksplozją owocowych aromatów. Na pierwszy plan wysuwa się brzoskwinia i morela z tłem w postaci owoców cytrusowych. Na podniebieniu rześkie, pełne harmonijnej i łagodnej kwasowości z odrobiną słodczy na finiszu.

Pair Wine: sałatki, ryby
Temperatura serwowania: 8-10 °C

Solaris White Semi Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe półwytrawne z 13,5% zawartością alkoholu, charakteryzuje się jasnożółtą barwą z zielonymi refleksami i wyjątkowym bogactwem cytrusowych aromatów. Dominują brzoskwinie, jabłka, cytrusy oraz kwieciste nuty. W ustach zaskakuje pełną owocową strukturą z wyraźnie zaznaczoną słodczą przełamywaną kwasowością.

Pair Wine: owoce morza, sery
Temperatura serwowania: 8-10°C



Solaris White Semi Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe półwytrawne z 13,5% zawartością alkoholu, charakteryzuje się jasnożółtą barwą z zielonymi refleksami i wyjątkowym bogactwem cytrusowych aromatów. Dominują brzoskwinie, jabłka, cytrusy oraz kwieciste nuty. W ustach zaskakuje pełną owocową strukturą z wyraźnie zaznaczoną słodczą przełamywaną kwasowością.

Pair Wine: owoce morza, sery
Temperatura serwowania: 8-10°C

WINO BIAŁE

15cl / 75cl

Johanniter White Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe, wytrawne z 11% zawartością alkoholu o bladożółtej, słomkowej barwie. Wino lekkie, owocowe o przyjemnej kwasowości rozciągające aromaty dojrzałego agrestu, jabłek, melona i liścia czarnej porzeczki. Johanniter, jako pierwszy w naszej kolekcji zdobył brązowy medal w Konkursie Win Polskich WINOPL 2023.

Pair Wine : makarony, sery, ryby
Temperatura serwowania : 8-10°C



WHITE WINE

15cl / 75cl

Johanniter White Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe, wytrawne z 11% zawartością alkoholu o bladożółtej, słomkowej barwie. Wino lekkie, owocowe o przyjemnej kwasowości rozciągające aromaty dojrzałego agrestu, jabłek, melona i liścia czarnej porzeczki. Johanniter, jako pierwszy w naszej kolekcji zdobył brązowy medal w Konkursie Win Polskich WINOPL 2023.

Pair Wine : makarony, sery, ryby
Temperatura serwowania : 8-10°C

Johanniter Semi Sweet - 30 zł / 100 zł

wino białe, półsłodkie z 10,5% zawartością alkoholu o bladożółtej, słomkowej barwie. W pierwszym kontakcie porywa bukiet, w którym wyczuwamy cytrusy, jabłko, agrest i odrobinę kwiecistych aromatów. W smaku soczyste, świeże z orzeźwiającą kwasowością.

Pair Wine : makarony, sałatki, drób, desery
Temperatura serwowania : 8-10°C



Johanniter Semi Sweet - 30 zł / 100 zł

wino białe, półsłodkie z 10,5% zawartością alkoholu o bladożółtej, słomkowej barwie. W pierwszym kontakcie porywa bukiet, w którym wyczuwamy cytrusy, jabłko, agrest i odrobinę kwiecistych aromatów. W smaku soczyste, świeże z orzeźwiającą kwasowością.

Pair Wine : makarony, sałatki, drób, desery
Temperatura serwowania : 8-10°C

Seyval Blanc Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe, wytrawne z 11,5 % zawartością alkoholu o bladożółtej barwie. Wino lekkie, owocowe o przyjemnej kwasowości rozciągające aromaty, cytrusów, melona, limonki i kiwi.

Pair Wine : owoce morza, ryby, drób
Temperatura serwowania : 8-10°C



Seyval Blanc Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe, wytrawne z 11,5 % zawartością alkoholu o bladożółtej barwie. Wino lekkie, owocowe o przyjemnej kwasowości rozciągające aromaty, cytrusów, melona, limonki i kiwi.

Pair Wine : owoce morza, ryby, drób
Temperatura serwowania : 8-10°C

Seyval Blanc Semi Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe, półwytrawne z 11,0 % zawartością alkoholu o bladożółtej barwie. Wino lekkie, owocowe o przyjemnej kwasowości rozciągające aromaty melona, mirabelki i kiwi.

Pair Wine : owoce morza, ryby, drób
Temperatura serwowania : 8-10°C



Seyval Blanc Semi Dry - 30 zł / 100 zł

wino białe, półwytrawne z 11,0 % zawartością alkoholu o bladożółtej barwie. Wino lekkie, owocowe o przyjemnej kwasowości rozciągające aromaty melona, mirabelki i kiwi.

Pair Wine : owoce morza, ryby, drób
Temperatura serwowania : 8-10°C



WINO CZERWONE

15cl / 75cl

Dornfelder Rose Dry - 30 zł / 100 zł

wino różowe, wytrawne o wyjątkowej barwie szlachetnych rubinów z 10% zawartością alkoholu. W pierwszym kontakcie przenosi w klimat letniej polany usłanej dojrzałymi malinami. W smaku delikatne i świeże, zbalansowane między owocem i kwasowością. Wśród aromatów dominuje malina, arbuz, rabarbar.

Pair Wine : sałatki, drób, dania z grilla
Temperatura serwowania : 8-10°C



RED WINE

15cl / 75cl

Dornfelder Rose Dry - 30 zł / 100 zł

wino różowe, wytrawne o wyjątkowej barwie szlachetnych rubinów z 10% zawartością alkoholu. W pierwszym kontakcie przenosi w klimat letniej polany usłanej dojrzałymi malinami. W smaku delikatne i świeże, zbalansowane między owocem i kwasowością. Wśród aromatów dominuje malina, arbuz, rabarbar.

Pair Wine : sałatki, drób, dania z grilla
Temperatura serwowania : 8-10°C

Regent Rose Semi Sweet - 30 zł / 100 zł

wino półsłodkie o różowej barwie z 11% zawartością alkoholu. Przywołuje na myśl letnie aromaty truskawki, poziomki oraz maliny, muśnięte jogurtem. Na podniebieniu rześkie z delikatną słodyczą zbalansowaną orzeźwiającą kwasowością.

Pair Wine : sałatki, desery, aperitif
Temperatura serwowania : 8-10°C



Regent Rose Semi Sweet - 30 zł / 100 zł

wino półsłodkie o różowej barwie z 11% zawartością alkoholu. Przywołuje na myśl letnie aromaty truskawki, poziomki oraz maliny, muśnięte jogurtem. Na podniebieniu rześkie z delikatną słodyczą zbalansowaną orzeźwiającą kwasowością.

Pair Wine : sałatki, desery, aperitif
Temperatura serwowania : 8-10°C

Dornfelder Red Dry - 30 zł / 100 zł

wino czerwone, wytrawne z 11% zawartością alkoholu – młode, świeże mocno owocowe wino o głębokiej i ciemnej barwie. Wyróżnia się znaczną kwasowością i charakterystycznym aromatem fiołków oraz pieprzu złamanym dojrzałymi owocami śliwki, czereśni, borówki oraz jeżyny.

Pair Wine: czerwone mięsa, dania z grilla
Temperatura serwowania : 14-16°C



Dornfelder Red Dry - 30 zł / 100 zł

wino czerwone, wytrawne z 11% zawartością alkoholu – młode, świeże mocno owocowe wino o głębokiej i ciemnej barwie. Wyróżnia się znaczną kwasowością i charakterystycznym aromatem fiołków oraz pieprzu złamanym dojrzałymi owocami śliwki, czereśni, borówki oraz jeżyny.

Pair Wine: czerwone mięsa, dania z grilla
Temperatura serwowania : 14-16°C



BALTIC HEAVEN

Restaurant

WINO CZERWONE

15cl / 75cl

San Silvestro Piemonte Barbera - 30 zł / 100 zł
wytrawne / Włochy / Piemont/ szczep: barbera

Gran Maestro Rosso Puglia - 27 zł / 90 zł
wytrawne / Włochy / Apulia / szczep: primitivo,
sangiovese

Colle dei Cipressi Rosso - 25 zł / 80 zł
półwytrawne / Włochy / Lombardia/ szczep:
montepulciano, sangiovese

Vinision Dornfelder Qualitätswein - 27 zł / 90 zł
półsłodkie / Niemcy / szczep: dornfelder

Vrij Merlot - 25 zł / 80 zł
wytrawne / bezalkoholowe / Południowa Afryka /
szczep: merlot

DRINKI

Tequila Sunrise - 37 zł
Tequila / sok pomarańczowy / agawa / grenadyna /
250ml

Sex On the Beach - 35 zł
Finlandia / żurawina / pomarańcza / brzoskwinia /
350ml

Pink Gin Tonic - 37 zł
Gin / pink tonic / 250ml

Mojito - 35 zł
limonka / rum / mięta / 300ml

Pornstar - 38 zł
Finlandia wanilia / marakuja / prosecco / 270ml

Aperol Spritz - 35 zł
Prosecco / Aperol / 350ml

Whisky sour - 36 zł
Whisky / biało / sok z cytryny / 220ml

RED WINE

15cl / 75cl

San Silvestro Piemonte Barbera - 30 zł / 100 zł
dry / Italy / Piemont/ variety: barbera

Gran Maestro Rosso Puglia - 27 zł / 90 zł
dry / Italy / Apulia / variety: primitivo, sangiovese

Colle dei Cipressi Rosso - 25 zł / 80 zł
semi - dry / Italy / Lombardy / variety:
montepulciano, sangiovese

Vinision Dornfelder Qualitätswein - 27 zł / 90 zł
semi - sweet / Germany / variety: dornfelder

Vrij Merlot - 25 zł / 80 zł
dry / alcohol - free / South Africa / variety: merlot

DRINKS

Tequila Sunrise - 37 zł
Tequila / orange juice/ agave / grenadine / 250ml

Sex On the Beach - 35 zł
Finlandia / cranberry / orange / peach / 350ml

Pink Gin Tonic - 37 zł
Gin / pink tonic / 250ml

Mojito - 35 zł
lime / rum / mint / 300ml

Pornstar - 38 zł
Finlandia vanilia / passion fruit / prosecco / 270ml

Aperol Spritz - 35 zł
Prosecco / Aperol / 350ml

Whisky sour - 36 zł
Whisky / egg white / lemon juice / 220ml



BALTIC HEAVEN

Restaurant

DRINKI

Margarita - 38 zł

Tequila / Cointreau / limonka / Brandy / cytryna / 270ml

Hugo Spritz - 35 zł

Prosecco / kwiat bzu / likier / 300ml

Aperol 0% - 36 zł

Prosecco 0% / pomarańcza / grenadyna / 300ml

Hugo 0% - 36 zł

Prosecco 0% / kwiat bzu / 350ml

Mojito 0% - 36 zł

Prosecco 0% / Captain Morgan 0% / Aperol 0% / 300ml

ALKOHOLE

WHISKY

40ml

Jack Daniels - 30 zł

Jack Daniels Gentlemen - 35 zł

Ballantines - 28 zł

Glenlivet 12 YO - 35 zł

Bearface - 35 zł

Glendalough Double Barrel Irish - 30 zł

BRANDY

40ml

Brandy Metaxa 7* - 32 zł

Brandy Metaxa 12* - 35 zł

Pliska - 30 zł

KONIAK

40ml

Koniak Hennessy V.S - 35 zł

Grand Marnier Cord RG - 30 zł

DRINKS

Margarita - 38 zł

Tequila / Cointreau / lime / Brandy / lemon / 270ml

Hugo Spritz - 35 zł

Prosecco / lilac flower / liqueur / 300ml

Aperol 0% - 36 zł

Prosecco 0% / orange / grenadine / 300ml

Hugo 0% - 36 zł

Prosecco 0% / lilac flower / 350ml

Mojito 0% - 36 zł

Prosecco 0% / Captain Morgan 0% / Aperol 0% / 300ml

ALCOHOLS

WHISKY

40ml

Jack Daniels - 30 zł

Jack Daniels Gentlemen - 35 zł

Ballantines - 28 zł

Glenlivet 12 YO - 35 zł

Bearface - 35 zł

Glendalough Double Barrel Irish - 30 zł

BRANDY

40ml

Brandy Metaxa 7* - 32 zł

Brandy Metaxa 12* - 35 zł

Pliska - 30 zł

COGNAC

40ml

Cognac Hennessy V.S - 35 zł

Grand Marnier Cord RG - 30 zł



BALTIC HEAVEN

Restaurant

ALKOHOLE

RUM

40ml

Barcelo Dorad- 28 zł

Barcelo Blanc - 28 zł

GIN

40ml

Glendalough bot - 35 zł

Glendalough rose - 30 zł

TEQUILLA

40ml

Espolon Blanco - 35 zł

Espolon Reposado - 35 zł

LIKIER

40ml

Ancho Reyes - 35 zł

Frangelico - 24 zł

WÓDKA

40ml / 0,5l

Finlandia - 18 zł / 120 zł

Wyborowa - 15 zł / 90 zł

0,5l

Belvedere - 200 zł

Grey Goose - 290 zł

SZAMPANY

75cl

Dom Perignon Champagne - 1600 zł

Mumm Champagne - 400 zł

Mumm Ice Champagne - 450 zł

ALCOHOLS

RUM

40ml

Barcelo Dorad- 28 zł

Barcelo Blanc - 28 zł

GIN

40ml

Glendalough bot - 35 zł

Glendalough rose - 30 zł

TEQUILLA

40ml

Espolon Blanco - 35 zł

Espolon Reposado - 35 zł

LIQUEUR

40ml

Ancho Reyes - 35 zł

Frangelico - 24 zł

VODKA

40ml / 0,5l

Finlandia - 18 zł / 120 zł

Wyborowa - 15 zł / 90 zł

0,5l

Belvedere - 200 zł

Grey Goose - 290 zł

CHAMPAGNES

75cl

Dom Perignon Champagne - 1600 zł

Mumm Champagne - 400 zł

Mumm Ice Champagne - 450 zł



BALTIC HEAVEN

— Restaurant —

Szanowni Państwo,

Zanim nasze progi w pełni otworzą się na letni gwar,
zapraszamy do delektowania się śniadaniem serwowanym codziennie
w godzinach 8:00–11:00.

Z myślą o chwilach tylko dla siebie przygotowaliśmy
coś szczególnego – kosz plażowy pełen sezonowych owoców,
delikatnych wędlin, dojrzewających serów, orzechów
i butelki dobrze schłodzonego prosecco.
Idealny do zabrania na plażę lub rozkoszowania się nim w apartamencie.
Cena zestawu: 180 zł.

Jeśli zapragną Państwo wygody nad brzegiem morza,
z przyjemnością udostępnimy leżaki plażowe.

Informację o alergenach można uzyskać u naszego personelu.

Dziękujemy za zaufanie i obecność –
niech ten pobyt będzie cichy, ciepły i piękny.