BH

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 podróży,
która poprowadzi Państwa przez krainy smaku, zachwytu i wspólnego odkrywania.

Hello,

This place was born from a dream to give you a glimpse of heaven…
A heaven woven from aromas and flavors that awaken the senses.
We draw on nature’s treasures…
both those close at hand, from our region, and those hidden in the farthest corners of the world…
to weave culinary stories from them, full of passion and artistry.
May today’s gathering be the first step on a journey
that will lead you through realms of flavor, delight, and shared discovery.

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

PRZYSTAWKI

Tatar z sezonowej wołowiny - 59 zł
autorskie pikle / pieczywo / majonez dijon /
wakame / 300g / alergeny: 1/3/7/10/11

Sugerowane wino: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Krewetki Black Tiger - 69 zł
dziko poławiane / w emulsji winno - maślanej /
czosnek / pieczywo / 300g / alergeny: 1/2/4/7/12

Sugerowane wino: Solaris Invictus White Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Bruschetta ze stracciatellą - 55 zł
ciabatta / pomidory / stracciatella / rukola / orzechy /
pesto / oliwki / 350g / alergeny: 1/7/8/10

Sugerowane wino: Verde Rosé Quinta da Raza
75 cl - 100 zł

Matjas marynowany w wiśniówce - 55 zł
kawior / warzywa i owoce piklowane / crème fraîche /
ziemniak / 250g / alergeny: 1/4/7/10/11

Sugerowane wino: Riesling Classic Wachtenburg
75 cl - 140 zł

Tatar z japońskiego tuńczyka - 59 zł
polędwica z tuńczyka / wakame / imbir marynowany /
papryka / pikle / pieczywo / 300g / alergeny: 1/4/7/10/11

Sugerowane wino: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Gnocchi z kozim serem i truflami - 49 zł
gnocchi / kozi ser / oliwa truflowa / trufle jesienne
czarne / 350g / alergeny: 1/7/8

Sugerowane wino: Solaris Invictus White Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

STARTERS

Seasonal beef tartare - 59 zł
homemade pickles / bread / Dijon mayonnaise /
wakame / 300g / allergens: 1/3/7/10/11

Recommended wine: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Black Tiger shrimp - 69 zł
wild-caught / in a wine and butter emulsion /
garlic / bread / 300g / allergens: 1/2/4/7/12

Recommended wine: Solaris Invictus White Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Bruschetta with Stracciatella - 55 zł
ciabatta / tomatoes / stracciatella / rocket / nuts /
pesto / olives / 350g / allergens: 1/7/8/10

Recommended wine: Verde Rosé Quinta da Raza
75 cl - 100 zł

Matjes herring marinated in cherry vodka - 55 zł
caviar / pickled vegetables and fruit / crème fraîche /
potato / 250g / allergens: 1/4/7/10/11

Recommended wine: Riesling Classic Wachtenburg
75 cl - 140 zł

Japanese tuna tartare - 59 zł
tuna loin / wakame / pickled ginger / bell pepper /
pickles / bread / 300g / allergens: 1/4/7/10/11

Recommended wine: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Gnocchi with goat cheese and truffles - 49 zł
gnocchi / goat cheese / truffle oil /
black autumn truffles / 350g / allergens: 1/7/8

Recommended wine: Solaris Invictus White Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

BH BALTIC HEAVEN
Restaurant

ZUPY

Esencjonalny rosół - 32 zł
lubczyk / marchew / domowy makaron / 350ml / alergeny: 1/3/7/9

Żurek - 39 zł
twaróg / ziemniaki / jajko poché / kiełbaska / grzyby / boczek / 350ml / alergeny: 1/3/7/9/10

Śródziemnomorska zupa rybna - 59 zł
małże / łosoś / krewetka / halibut / pomidory / szafran / seler naciowy / 500ml / alergeny: 1/2/4/9/10/14

Flaczki cielęce - 39 zł
włoszczyzna / pomidory / 350ml /alergeny: 1/9

Solanka Bałtycka - 59 zł
szynka / oliwki / kapary / ogórki kiszone / seler naciowy / pomidory / Salsiccia / wywar jagniecy / 500 g / alergeny: 1/6/7/9

SOUPS

Essential broth - 32 zł
lovage / carrot / homemade pasta / 350ml / allergens: 1/3/7/9

Sour rye soup - 39 zł
cottage cheese / potatoes / poached egg / sausage / mushrooms / bacon / 350ml / allergens: 1/3/7/9/10

Mediterranean fish soup - 59 zł
mussels / salmon / shrimp / halibut / tomatoes / saffron / celery / 500ml / allergens: 1/2/4/9/10/14

Veal tripe - 39 zł
vegetables / tomatoes / 350ml / allergens: 1/9

Baltic Brine - 59 zł
ham / olives / capers / pickles / celery / tomatoes / Salsiccia / lamb broth / 500 g / allergens: 1/6/7/9

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

DANIA GŁÓWNE

Tradycyjny schab - 65 zł
sezonowana polska wieprzowina w maślance/ kapusta zasmażana z kminkiem i boczkiem / ziemniaki pieczone na maśle / 650g / alergeny: 1/3/7/10

Sugerowane wino: Riesling Classic Wachtenburg
75 cl - 140 zł

Schab Dijon - 69 zł
sezonowana polska wieprzowina w maślance / frytki belgijskie / ser / sałaty / 650g / alergeny: 1/3/7/10

Sugerowane wino: Riesling Classic Wachtenburg
75 cl - 140 zł

Żebro wołowe sezonowane z jałówki - 95 zł
sałaty / ziemniaki pieczone na maśle / kukurydza / autorski sos / 850g / alergeny: 7/9/10

Sugerowane wino: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Sezonowany stek z polędwicy - 145 zł
polska jałówka / puree / demi glace z pieprzem zielonym / grzyby / sałaty / 650g / alergeny: 1/7/9

Sugerowane wino: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Sezonowany stek z antrykotu - 155 zł
polska jałówka / ziemniaki / demi glace z pieprzem zielonym / grzyby / sałaty / 650g / alergeny: 1/7/9

Sugerowane wino: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Boczek BBQ - 75 zł
ziemniaki pieczone na maśle / twaróg / sos demi BBQ/ sałaty / 750g / alergeny: 1/7/9

Sugerowane wino: Castellani Santorino Primitivo
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

MAIN COURSES

Traditional pork loin - 65 zł
seasoned Polish pork in buttermilk/ roasted cabbage with caraway seeds and bacon / butter-roasted potatoes / 650g / allergens: 1/3/7/10

Recommended wine: Riesling Classic Wachtenburg
75 cl - 140 zł

Dijon pork loin - 69 zł
seasoned Polish pork in buttermilk / Belgian fries / cheese / lettuces / 650g / allergens: 1/3/7/10

Recommended wine: Riesling Classic Wachtenburg
75 cl - 140 zł

Seasoned beef rib from a heifer - 95 zł
lettuce / butter-roasted potatoes / corn / original sauce / 850g / allergens: 7/9/10

Recommended wine: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Aged tenderloin steak - 145 zł
Polish heifer / puree / demi-glace with green pepper / mushrooms / lettuces / 650 g / allergens: 1/7/9

Recommended wine: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Aged entrecôte steak - 155 zł
Polish heifer / potatoes / demi-glace with green pepper / mushrooms / lettuce / 650g / allergens: 1/7/9

Recommended wine: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Bacon BBQ - 75 zł
butter-roasted potatoes / cottage cheese / BBQ demi-glace / lettuces / 750g / allergens: 1/7/9

Recommended wine: Castellani Santorino Primitivo
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

DANIA GŁÓWNE

Burger BEEF - 59 zł
sezonowane mięso wołowe / warzywa / sałaty / frytki belgijskie / sos BBQ /burger sos / bekon / cheddar / 600g / alergeny: 1/3/7/9/10

Sugerowane wino: Castellani Santorino Primitivo
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Pierś z kaczki - 75 zł
demi glace z owocami / kluski z batatów / kapusta czerwona ze śliwkami / 650g / alergeny: 1/3/7

Sugerowane wino: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Policzki wołowe - 79 zł
kluski z batatów / kapusta czerwona / demi glace / 550g / alergeny: 1/7/9

Sugerowane wino: Castellani Santorino Primitivo
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Fileciki z polskiego okonia - 69 zł
frytki belgijskie / sałaty / sos ziołowy / 550g / alergeny: 1/4/7/10

Sugerowane wino: Solaris Invictus White Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Sandacz pieczony z tapenadą - 75 zł
włoska tapenada z orzechami / kluski z batatów / szpinak / mascarpone / 500g / alergeny: 1/4/5/7/10

Sugerowane wino: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Filet z halibuta bastowany - 80 zł
puree / masło / sałaty / czosnek / wino / szpinak / 600g / alergeny: 1/4/5/7/10

Sugerowane wino: Solaris Invictus White Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

MAIN COURSES

Burger BEEF - 59 zł
aged beef / vegetables / lettuces / Belgian fries / BBQ sauce / Burger sauce / bacon / cheddar / 600g / allergens: 1/3/7/9/10

Recommended wine: Castellani Santorino Primitivo
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Duck breast - 75 zł
demi-glace with fruit / sweet potato noodles / red cabbage with plums / 650g / allergens: 1/3/7

Recommended wine: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Beef Cheeks - 79 zł
sweet potato noodles / red cabbage / demi-glace / 550 g / allergens: 1/7/9

Recommended wine: Castellani Santorino Primitivo
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Polish Perch Fillets - 69 zł
Belgian fries / lettuce / herb sauce / 550g / allergens: 1/4/7/10

Recommended wine: Solaris Invictus White Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

Baked Zander with Tapenade - 75 zł
Italian tapenade with nuts / sweet potato noodles / spinach / mascarpone / 500g / allergens: 1/4/5/7/10

Recommended wine: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Butter-Basted Halibut Fillet - 80 zł
puree / butter / lettuces / garlic / wine / spinach / 600g / allergens: 1/4/5/7/10

Recommended wine: Solaris Invictus White Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

PIZZA

Margherita - 44 zł
pomidory / mozzarella / rukola / 32cm /
alergeny: 1/7/9

Capricciosa - 48 zł
pomidory / cotto / karczochy / pieczarki /
mozzarella / rukola / 32cm / alergeny: 1/7/9

Diavola Pepperoni - 48 zł
pomidory / salami / kapary / mozzarella / rukola /
32cm / alergeny: 1/7/9

Quattro Stagioni formaggi - 49 zł
pomidory / oliwki / karczochy / pieczarki / cotto / ser
pleśniowy / salami / mozzarella / rukola / 32cm /
alergeny: 1/7/9

PIZZA

Margherita - 44 zł
tomatoes/ mozzarella / arugula / 32cm /
allergens: 1/7/9

Capricciosa - 48 zł
tomatoes / cotto /artichokes / mushrooms /
mozzarella / arugula / 32cm / allergens: 1/7/9

Diavola Pepperoni - 48 zł
tomatoes / salami / capers / mozzarella / arugula/
32cm / allergens: 1/7/9

Quattro Stagioni formaggi - 49 zł
tomatoes / olives / artichokes / mushrooms / cotto /
blue cheese / salami / mozzarella / arugula / 32cm /
allergens: 1/7/9

SAŁATKI

Cezar z grillowaną piersią - 59 zł
anchois / sałata rzymska / pomidory / parmezan /
kapary / bekon / 500g / alergeny: 1/4/7/9/10

Cezar z krewetkami - 69 zł
anchois / sałata rzymska / pomidory / parmezan /
kapary / 500g / alergeny: 1/2/4/7/9/10

Sugerowane wino: Verde Rose Quinta Da Raza
75 cl - 100 zł

SALADS

Caesar with grilled breast - 59 zł
anchovies / romaine lettuce / tomatoes / parmesan /
capers / bacon / 500g / allergens: 1/4/7/9/10

Caesar with shrimps - 69 zł
anchovies / romaine lettuce / tomatoes / parmesan /
capers / 500g / allergens: 1/2/4/7/9/10

Recommended wine: Verde Rose Quinta Da Raza
75 cl - 100 zł

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

MAKARON

Bolognese - 59 zł
pomidory / wołowina / guanciale / marchew / seler / parmezan / 500g / alergeny: 1/7/9/10

Sugerowane wino: Castellani Santorino Primitivo
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Carbonara - 59 zł
guanciale / pecorino romano / pieprz / jajka / parmezan / 500g / alergeny: 1/3/7/9/10

Sugerowane wino: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Aglio olio peperonciono - 50 zł
czosnek / pietruszka / peperoncino / oliwa / pecorino romano / parmezan / 500g / alergeny: 1/7

Sugerowane wino: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Puttanesca di mare - 69 zł
pomidory / oliwki / kapary / anchois / krewetki / vongole / małże / pietruszka / parmezan / 500g / alergeny: 1/2/4/7/14

Sugerowane wino: Verde Rosé Quinta da Raza
75 cl - 100 zł

Spaghetti di Manzo - 69 zł
polędwica wołowa / czosnek / pomidory / kapary / karczochy / cukinia / parmezan / 500g/ alergeny: 1/7

Sugerowane wino: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

PASTA

Bolognese - 59 zł
tomatoes / beef / guanciale / carrot / celery / parmesan / 500g / allergens: 1/7/9/10

Recommended wine: Castellani Santorino Primitivo
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Carbonara - 59 zł
guanciale / pecorino romano / pepper / eggs / parmesan / 500g / allergens: 1/3/7/9/10

Recommended wine: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Aglio olio peperonciono - 50 zł
garlic / parsley / peperoncino / olive oil / pecorino romano / parmesan / 500g / allergens: 1/7

Recommended wine: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

Puttanesca di mare - 69 zł
tomatoes / olives / capers / anchovies / shrimps / vongole / mussels / parsley / parmesan / 500g / allergens: 1/2/4/7/14

Recommended wine: Verde Rosé Quinta da Raza
75 cl - 100 zł

Spaghetti di Manzo - 69 zł
beef tenderloin / garlic / tomatoes / capers / artichokes / zucchini / Parmesan / 500 g / allergens: 1/7

Recommended wine: Invictus Dornfelder Red Dry
15 cl - 35 zł / 75 cl - 150 zł

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

MENU DLA DZIECI

Rosół - 25 zł
domowy makaron / 300ml / alergeny: 1/3/7/9

Spaghetti bolognese - 35 zł
pomidory / wołowina / marchew /
seler / parmezan / 300g / alergeny: 1/7/9/10

Stripsy - 35 zł
frytki / 300g / alergeny: 1/3/7/9/10

Pierogi - 30 zł
twaróg / ziemniaki / śmietana / 300g /
alergeny: 1/3/7/9

MENU FOR KIDS

Broth - 25 zł
homemade pasta / 300ml / allergens: 1/3/7/9

Spaghetti bolognese - 35 zł
tomatoes / beef / carrot /
celery / parmesan / 300g / allergens: 1/7/9/10

Strips - 35 zł
fries / 300g / allergens: 1/3/7/9/10

Dumplings - 30 zł
cottage cheese / potatoes / cream / 300g /
allergens: 1/3/7/9

DESERY

Rzemieślnicze lody z owocami - 35 zł
3 gałki lodów / owoce / bita śmietana / czekolada /
alergeny: 7

Ciasta i desery z witryny - 35 zł
alergeny: 1/3/5/6/7

DESSERTS

Artisanal ice cream with fruit - 35 zł
3 scoops of ice cream / fruit / whipped cream /
chocolate / allergens: 7

Cakes and desserts from the display case - 35 zł
allergens: 1/3/5/6/7

DODATKI

Frytki belgijskie - 18 zł
Ziemniaki - 12 zł
Sałatka - 15 zł
Frytki z batatów - 25 zł
Sos zimny - 5 zł
Sos ciepły - 5 zł
Pieczywo - 10 zł

SIDE DISHES

Belgian Fries - 18 zł
Potatoes - 12 zł
Salad - 15 zł
Sweet potato fries - 25 zł
Cold sauce - 5 zł
Warm sauce - 5 zł
Bread - 10 zł

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

ZESTAWY

Kosz plażowy- 250 zł
sery dojrzewające / wędliny / antipasti / owoce / pieczywo / prosecco Cava

Deska selekcji mięs - 600 zł
boczek / antrykot / żebra / polędwica wołowa / stek wieprzowy / sałaty / frytki / ziemniaki / grzyby / kukurydza / sosy i dipy / dla 2 - 4 osób / 1500g / alergeny: 1/7/9/10

Sugerowane wino: Senorio De Sarria Crianza
75 cl - 120 zł

Deska selekcji ryb i owoców morza - 600 zł
małże / wongole / krewetki / halibut / sandacz / okoń / tuńczyk / sałaty / frytki / wakame / kluski / sosy i dipy / dla 2 - 4 osób / 1500g / alergeny: 1/2/4/7/9/10/14

Sugerowane wino: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

SETS

Beach basket - 250 zł
aged cheeses / cold meats / antipasti / fruit / bread / prosecco Cava

Meat Selection Board - 600 zł
bacon / entrecôte / ribs / beef tenderloin / pork steak / lettuces / French fries / potatoes / mushrooms / corn / sauces and dips / serves 2–4 / 1500g / allergens: 1/7/9/10

Recommended wine: Senorio De Sarria Crianza
75 cl - 120 zł

Fish and Seafood Selection Board - 600 zł
clams / vongole / shrimp / halibut / zander / perch / tuna / lettuce / french fries / wakame / noodles / sauces and dips / serves 2–4 / 1500g / allergens: 1/2/4/7/9/10/14

Recommended wine: Pinot Grigio Natale Verga
15 cl - 32 zł / 75 cl - 120 zł

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

NAPOJE GORĄCE

Espresso 40 ml - **16 zł**

Doppio Espresso 80 ml - **22 zł**

Americano 180 ml - **18 zł**

Flat White 250 ml - **22 zł**

Cappuccino 250 ml - **19 zł**

Latte Macchiato 280 ml - **22 zł**

Kawa mrożona 280 ml - **27 zł**
espresso / mleko / bita śmietana

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

Czekolada na gorąco 350 ml - **24 zł**

HOT DRINKS

Espresso 40 ml - **16 zł**

Doppio Espresso 80 ml - **22 zł**

Americano 180 ml - **18 zł**

Flat White 250 ml - **22 zł**

Cappuccino 250 ml - **19 zł**

Latte Macchiato 280 ml - **22 zł**

Iced coffee 280 ml - **27 zł**
espresso / milk / whipped cream

Tea 350 ml - **18 zł**
green / fruit / mint / black / white

Hot chocolate 350 ml - **24 zł**

NAPOJE ZIMNE

250ml

Coca - cola zero - 18 zł

Coca - cola - 18 zł

Fanta - 18 zł

Sprite - 18 zł

Tonic Kinley - 18 zł

330ml / 750ml

Kropla Beskidu n / g - 15 zł / 20 zł

Kropla Delice gaz - 15 zł / 20 zł

250ml

Soki Cappy - 18 zł
pomarańcz / jabłko / multiwitamina / grejpfrut

Fuzetea - 18 zł
cytrynowa / brzoskwiniowa

Burn - 22 zł
jabłko kiwi / original

COLD DRINKS

250ml

Coca - cola zero - 18 zł

Coca - cola - 18 zł

Fanta - 18 zł

Sprite - 18 zł

Tonic Kinley - 18 zł

330ml / 750ml

Kropla Beskidu n / g - 15 zł / 20 zł

Kropla Delice gaz - 15 zł / 20 zł

250ml

Cappy Juice - 18 zł
orange / apple / multivitamin / grapefruit

Fuzetea - 18 zł
lemon / peach

Burn - 22 zł
apple kiwi / original

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

LEMONIADY

380ml

Mojito - 27 zł
Arbuzowa - 27 zł
Truskawkowa - 27 zł
Ananasowa - 27 zł

LEMONADES

380ml

Mojito - 27 zł
Watermelon - 27 zł
Strawberry - 27 zł
Pineapple - 27 zł

SOKI WYCISKANE

250ml

Pomarańcza - 30 zł
Grejpfrut - 30 zł

SQUEEZED JUICES

250ml

Orange - 30 zł
Grapefruit - 30 zł

PIWO BECZKOWE

Regionalne piwo kraftowe beczkowe warzone wg własnej receptury

0,3l / 0,5l

Baltic Heaven Jasne Pełne 4,9% - **19 zł / 23 zł**
Baltic Heaven Marcowe 6,3% - **19 zł / 23 zł**

Stella Artois - 19 zł / 23 zł
Belgijski lager premium / 5,2%

Bud - 19 zł / 23 zł
Najlepszy amerykański lager na świecie / 4,5%

Leffe - 19 zł / 23 zł
Najlepsze piwo pszeniczne na świecie / 6,6%

DRAFT BEER

Regional draft craft beer brewed according to our own recipe

0,3l / 0,5l

Baltic Heaven Full Lager 4,9% - **19 zł / 23 zł**
Baltic Heaven March 6,3% - **19 zł / 23 zł**

Stella Artois - 19 zł / 23 zł
Premium Belgian lager / alcohol 5,2%

Bud - 19 zł / 23 zł
The best American lager in the world / 4,5%

Leffe - 19 zł / 23 zł
The best wheat beer in the world / 6,6%

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

PIWO BUTELKOWE

0,5l

Piwo z Gór Sowich - 20 zł
jasne 4,9% / ciemne 4,9% / pszeniczne 4,5%/ bezalkoholowe / bezalkoholowe smakowe/ marcowe 6,3%

0,33l

Corona - 20 zł
alkoholowe 4,5% / bezalkoholowe

BOTTLED BEER

0,5l

Beer from Owl Mountains - 20 zł
light 4,9% / dark 4,9% / wheat 4,5% / alcohol - free / alcohol - free flavored / March 6,3%

0,33l

Corona - 20 zł
alcohol 4,5% / alcohol - free

WINO BIAŁE

15cl / 75cl

Pinot Grigio Natale Verga - 32 zł / 120 zł
wytrawne / Włochy / 12%

Riesling Classic Wachtenburg - - / 140 zł
lekko wytrawne / Niemcy / 12%

Schmitt Soehne Riesling Spatlese - 30 zł / 100 zł
półsłodkie/ Niemcy / 8,5%

Solaris Invictus White Dry - 35 zł / 150 zł
wytrawne / Polska / 13,5%

Solaris Invictus White Semi Dry - 35 zł / 150 zł
półwytrawne / Polska / 13,5%

Le Petite Chardonnay - 30 zł / 100 zł
wytrawne / bezalkoholowe / Francja

WHITE WINE

15cl / 75cl

Pinot Grigio Natale Verga - 32 zł / 120 zł
dry / Italy / 12%

Riesling Classic Wachtenburg - - / 140 zł
slightly dry / Germany 12%

Schmitt Soehne Riesling Spatlese - 30 zł / 100 zł
semi - sweet / Germany / 8,5%

Solaris Invictus White Dry - 35 zł / 150 zł
dry / Poland / 13,5%

Solaris Invictus White Semi Dry - 35 zł / 150 zł
semi - dry / Poland / 13,5%

Le Petite Chardonnay - 30 zł / 100 zł
dry / alcohol - free / France

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

WINO CZERWONE

15cl / 75cl

Castellani Santorino Primitivo - 32 zł / 120 zł
półwytrawne / Włochy / 13%

Senorio De Sarria Crianza - - / 120 zł
wytrawne / Hiszpania / 14,5%

Verde Rosé Quinta da Raza - - / 100 zł
lekko wytrawne / różowe / Portugalia / 11,5%

Invictus Dornfelder Red Dry - 35 zł / 150 zł
wytrawne / Polska / 11%

RED WINE

15cl / 75cl

Castellani Santorino Primitivo - 32 zł / 120 zł
semi - dry / Italy / 13%

Senorio De Sarria Crianza - - / 120 zł
dry / Spain / 14,5%

Verde Rosé Quinta da Raza - - / 100 zł
slightly dry / rose / Portugal / 11,5%

Invictus Dornfelder Red Dry - 35 zł / 150 zł
dry / Poland / 11%

WINO MUSUJĄCE

15cl / 75cl

Mionetto Prosecco - - / 100 zł
półwytrawne / musujące / Włochy / 11%

Mionetto Prosecco 0% - - / 100 zł
bezalkoholowe / musujące / Włochy

Regent Invictus Rose Semi Sweet - - / 120 zł
półsłodkie / różowe / musujące / Polska / 11%

Johanniter Invictus Dry - - / 120 zł
wytrawne / musujące / Polska / 11%

SPARKLING WINE

15cl / 75cl

Mionetto Prosecco - - / 100 zł
semi - dry / sparkling / Italy / 11%

Mionetto Prosecco 0% - - / 100 zł
alcohol - free / sparkling / Italy

Regent Invictus Rose Semi Sweet - - / 120 zł
semi - sweet / rose / sparkling / Poland / 11%

Johanniter Invictus Dry - - / 120 zł
dry / sparkling / Poland / 11%

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

DRINKI

Tequila Sunrise - 37 zł
tequila / sok pomarańczowy / grenadyna / 320ml

Sex On the Beach - 36 zł
wódka / żurawina / pomarańcza / grenadyna / likier brzoskwiniowy / 320ml

Pink Gin Tonic - 37 zł
gin / Kinley Pink Tonic / 250ml

Mojito - 36 zł
rum / limonka / mięta / woda gazowana / 300ml

Pornstar - 39 zł
wódka / marakuja / prosecco / limonka / 270ml

Aperol Spritz - 36 zł
prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza / 350ml

Whisky Sour - 36 zł
whisky / białko / sok z cytryny / Angostura / 220ml

Negroni - 36 zł
gin / Campari / Martini Rosso / 250ml

Mai Tai - 38 zł
rum / Amaretto / limonka / ananas / pomarańcza / 320ml

Margarita - 38 zł
tequila / Cointreau / limonka / 270ml

Hugo Spritz - 36 zł
prosecco / kwiat bzu / mięta / woda gazowana / 350ml

Aperol 0% - 36 zł
prosecco 0% / Aperol 0% / pomarańcza / woda gazowana / 350ml

Hugo 0% - 36 zł
prosecco 0% / kwiat bzu / mięta / woda gazowana / 350ml

Mojito 0% - 36 zł
Captain Morgan 0% / limonka / mięta / woda gazowana / 300ml

DRINKS

Tequila Sunrise - 37 zł
tequila / orange juice / grenadine / 320ml

Sex On the Beach - 36 zł
vodka / cranberry / orange /grenadine / peach liqueur / 320ml

Pink Gin Tonic - 37 zł
gin / Kinley Pink Tonic / 250ml

Mojito - 36 zł
rum / lime / mint / sparkling water / 300ml

Pornstar - 39 zł
vodka / passion fruit / prosecco / lime / 270ml

Aperol Spritz - 36 zł
prosecco / Aperol / sparkling water / orange / 350ml

Whisky Sour - 36 zł
whisky / egg white / lemon juice / Angostura / 220ml

Negroni - 36 zł
gin / Campari / Martini Rosso / 250ml

Mai Tai - 38 zł
rum / Amaretto / lime / pineapple / orange / 320ml

Margarita - 38 zł
tequila / Cointreau / lime / 270ml

Hugo Spritz - 36 zł
prosecco / elderflower / mint / sparkling water 350ml

Aperol 0% - 36 zł
prosecco 0% / Aperol 0% / orange / sparkling water / 350ml

Hugo 0% - 36 zł
prosecco 0% / elderflower / mint / sparkling water / 350ml

Mojito 0% - 36 zł
Captain Morgan 0% / lime / mint / sparkling water / 300ml

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

ALKOHOLE

WHISKY 40ml

Jack Daniels 40% - **30 zł**

Jack Daniel's Gentleman Jack 40% - **35 zł**

Ballantines 40% - **28 zł**

Glenlivet 12 YO 40% - **35 zł**

Bearface 42,5% - **35 zł**

Jameson 40% - **30 zł**

Glendalough Double Barrel Irish 42% - **32 zł**

BRANDY / KONIAK 40ml

Metaxa 7* 40% - **32 zł**

Metaxa 12* 40% - **35 zł**

Pliska 40% - **30 zł**

Hennessy V.S 40% - **35 zł**

RUM 40ml

Bacardi Blanca 37,5% - **28 zł**

Bacardi Negra 40% - **28 zł**

Bacardi Oro 37,5% - **28 zł**

GIN 40ml

Glendalough Botanical Gin 41% - **35 zł**

Glendalough rose 37,5% - **35 zł**

Beefeater Dry 45% - **30 zł**

Beefeater Pink 37,5% - **30 zł**

ALCOHOLS

WHISKY 40ml

Jack Daniels 40% - **30 zł**

Jack Daniel's Gentleman Jack 40% - **35 zł**

Ballantines 40% - **28 zł**

Glenlivet 12 YO 40% - **35 zł**

Bearface 42,5% - **35 zł**

Jameson 40% - **30 zł**

Glendalough Double Barrel Irish 42% - **32 zł**

BRANDY / COGNAC 40ml

Metaxa 7* 40% - **32 zł**

Metaxa 12* 40% - **35 zł**

Pliska 40% - **30 zł**

Hennessy V.S 40% - **35 zł**

RUM 40ml

Bacardi Blanca 37,5% - **28 zł**

Bacardi Negra 40% - **28 zł**

Bacardi Oro 37,5% - **28 zł**

GIN 40ml

Glendalough Botanical Gin 41% - **35 zł**

Glendalough rose 37,5% - **35 zł**

Beefeater Dry 45% - **30 zł**

Beefeater Pink 37,5% - **30 zł**

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

ALKOHOLE

TEQUILA 40ml

Espolon Blanco 40% - **35 zł**

Espolon Reposado 40% - **35 zł**

LIKIERY 40ml

Ancho Reyes 40% - **35 zł**

Frangelico 20% - **24 zł**

Jägermeister 35% - **30 zł**

Baileys 17% - **28 zł**

Martini Bianco 14,5% - **25 zł**

Martini Rosso 14,5% - **25 zł**

Cointreau 40% - **28 zł**

Campari 25% - **28 zł**

Malibu 21% - **28 zł**

WÓDKA 40ml / 0,5l

Finlandia 40% - **22 zł / 170 zł**

Wyborowa 40% - **20 zł / 130 zł**

Belvedere 40% - **28 zł / 290 zł**

40ml / 0,7l

Grey Goose 40% - **32 zł / 350 zł**

SZAMPANY

75cl

Dom Pérignon Champagne 12,5% - **1600 zł**

Mumm Champagne 12,5% - **400 zł**

Mumm Ice Champagne 12,5% - **450 zł**

ALCOHOLS

TEQUILA 40ml

Espolon Blanco 40% - **35 zł**

Espolon Reposado 40% - **35 zł**

LIQUEURS 40ml

Ancho Reyes 40% - **35 zł**

Frangelico 20% - **24 zł**

Jägermeister 35% - **30 zł**

Baileys 17% - **28 zł**

Martini Bianco 14,5% - **25 zł**

Martini Rosso 14,5% - **25 zł**

Cointreau 40% - **28 zł**

Campari 25% - **28 zł**

Malibu 21% - **28 zł**

VODKA 40ml / 0,5l

Finlandia 40% - **22 zł / 170 zł**

Wyborowa 40% - **20 zł / 130 zł**

Belvedere 40% - **28 zł / 290 zł**

40ml / 0,7l

Grey Goose 40% - **32 zł / 350 zł**

CHAMPAGNES

75cl

Dom Pérignon Champagne 12,5% - **1600 zł**

Mumm Champagne 12,5% - **400 zł**

Mumm Ice Champagne 12,5% - **450 zł**

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

Szanowni Państwo,

Ladies and Gentlemen,

Każdy dzień warto rozpocząć od dobrego śniadania.
Zapraszamy codziennie w godzinach 8:00–10:30.
It's always a good idea to start each day with a good breakfast.
We're open daily from 8:00 a.m. to 10:30 a.m.

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 Cava.
Idealny do zabrania na plażę lub rozkoszowania się nim w apartamencie.
Cena zestawu: 250 zł.
With those moments just for yourself in mind, we've prepared
something special—a beach basket filled with seasonal fruits,
delicate cold cuts, aged cheeses, nuts and a bottle of well-chilled prosecco Cava.
Perfect for taking to the beach or enjoying in your apartment.
Price of the set: 250 zł.

Dziękujemy za zaufanie i obecność –
niech ten pobyt będzie cichy, ciepły i piękny.
Thank you for your trust and for staying with us—
may your stay here be peaceful, warm, and beautiful.

BH

BALTIC HEAVEN

Restaurant

Alergeny:

1. Zboża z glutenem – pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut.
2. Skorupiaki – krewetki, kraby, homary.
3. Jaja – i produkty pochodne.
4. Ryby – i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne – arachidowe.
6. Soja – i produkty pochodne.
7. Mleko – łącznie z laktozą.
8. Orzechy – migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia.
9. Seler – i produkty pochodne.
10. Gorczyca – i produkty pochodne.
11. Sezam – nasiona sezamu.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny – w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l.
13. Łubin – i produkty pochodne.
14. Mięczaki – małże, ostrygi.

Allergens:

1. Cereals containing gluten—wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut.
2. Shellfish—shrimp, crabs, lobsters.
3. Eggs—and egg products.
4. Fish—and fish products.
5. Peanuts—groundnuts.
6. Soy—and soy products.
7. Milk—including lactose.
8. Tree nuts—almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts.
9. Celery—and products derived from celery.
10. Mustard—and products derived from mustard.
11. Sesame – sesame seeds.
12. Sulfur dioxide and sulfites – in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l.
13. Lupin – and products derived from lupin.
14. Mollusks – clams, oysters.

Aktualizacja: 12.10.2026