

# Delmonico

— STEAKHOUSE —

Cieszymy się, że możemy Państwa ugościć w naszej restauracji z niezapomnianym widokiem na zabytkową część Gdańska oraz wyjątkowe Długie Pobrzeże nad Motławą. Słyniemy z wyśmienitych steków, które pochodzą z połączenia dwóch wspaniałych ras bydła – japońskiego Wagyu oraz argentyńskiego Angus. Nasz personel z całą pewnością zadba o Państwa komfort i najwyższy standard kulinarnych wrażeń.

Welcome to our restaurant with a breathtaking view of Gdansk Old Town and unique Motława River Embankment. Delmonico Steakhouse is famous for serving exquisite steaks made from the best beef in the world – Japanese Wagyu and Argentinian Angus. Our staff will certainly take care of your comfort and the highest standard of culinary experience.



*\*Przy grupach powyżej 4 osób doliczany jest 10% serwis.  
\*For groups over 4 people there is 10% service fee included.*

# Lunch Menu

.....

Bagietka z grillowaną wołowiną  
Steak sandwich 52

plastry wołowiny | sałata | pomidor | cebula | ogórek kiszony  
beef slices | lettuce | tomato | onion | pickle

Bagietka z grillowanym kurczakiem  
Grilled chicken sandwich 42

plastry kurczaka | sałata | pomidor | cebula | ogórek kiszony  
chicken slice | lettuce | tomato | onion | pickle

Sałatka z krewetkami z jajkiem poche  
Salad with shrimps and poached egg 55

mix sałat | krewetki | jajko poche | pomidor | ogórek | pieczywo  
mix of salads | shrimps | poached egg | tomato | cucumber |  
bread

Plastry wołowiny zapiekane na patelni z warzywami  
Beef slices baked on pan with vegetables 68

plastry wołowiny | papryka | cebula | czosnek | chilli | pieczywo  
beef slices | pepper | onion | garlic | chilli | bread

Wołowina BBQ Stir-Fry z warzywami  
Stir-Fry BBQ Beef with vegetables 52

plastry wołowiny | papryka | cebula | czosnek | pieczarki |  
sezam | pieczywo  
beef slices | pepper | onion | garlic | champignons | sesame |  
bread

*Lunch menu dostępne jest od poniedziałku do czwartku  
w godzinach 14:00 - 18:00.  
The lunch menu is available from Monday to Thursday  
from 2 – 6 p.m.*

# Szef kuchni poleca

## Chef recommends

.....

Krem z dyni  
Pumpkin cream 32

gorgonzola | prażone pestki dyni | oliwa truflowa |  
gorgonzola | roasted pumpkin seeds | truffle oil

Mule w białym winie  
Mussels in white wine 48

mule | czosnek | szalotka | chilli | śmietanka 30% | białe wino |  
masło | sól | pieprz  
mussels | garlic | shallot | chilli | cream 30% | white wine |  
butter | salt | pepper

Chilli con carne  
Chilli con carne 69

wołowina | kukurydza | fasola czerwona | cebula | pomidor  
beef | corn | red bean | onion | tomato

Pieczone żebro wołowe BBQ  
Roasted BBQ Beef Rib 109

wołowina | kapusta czerwona | ziemniak | sos BBQ |  
beef | red cabbage | potato | BBQ sauce

# Przystawki

## Starters

.....

Grillowany szpik kostny z chimichurri i grzankami	
<u>Grilled bone marrow with chimichurri sauce and toasts</u>	<u>55</u>
szpik kostny   sos chimichurri   grzanki	
bone marrow   chimichurri sauce   toasts	
Tatar Delmonico	
<u>Delmonico Beef Tartare</u>	<u>48</u>
polędwica   estragonowe aioli   brandy   grzanki	
tenderloin   tarragon aioli   brandy   toasts	
Gambas al Ajillo	
<u>Gambas al Ajillo</u>	<u>78</u>
krewetki w oliwie z czosnkiem   papryczka chilli   pieczywo	
shrimps   olive oil   garlic   chilli pepper   bread	
Przeżrebki z sosem Beurre Blanc	
<u>Scallops with Beurre Blanc sauce</u>	<u>98</u>
przeżrebki   sos Beurre Blanc   pieczywo	
scallops   Beurre Blanc sauce   bread	
Tofu grillowane w marynacie Ponzu	
<u>Grilled Tofu in Ponzu marinate</u>	<u>38</u>
tofu   marynata Ponzu   pieczywo   papryka grillowana	
tofu   Ponzu marinate   bread   grilled pepper	

# Salatki

## Salads

.....

### Salata Ceasar

Ceasar salad 25/32

---

sałata rzymska | pierś z kurczaka | pomidorki koktajlowe |  
grzanki | parmezan | sos Ceasar  
romaine lettuce | chicken breast | cherry tomatoes | croutons |  
parmesan cheese | Ceasar sauce

### Mix sałat z naszym autorskim sosem vinaigrette

Mixed salads with our original vinaigrette sauce 25/32

---

mix sałat zielonych | ogórek | pomidor | cebula  
mix of green salads | cucumber | tomato | onion

### Sałatka z wołowiną Stir-Fry

Stir-Fry beef salad 64

---

mix sałat | nasz autorski sos vinaigrette | wołowina Stir-Fry |  
grzanka  
mix of salads | our original vinaigrette sauce | Stir-Fry beef |  
toast

### Sałatka z burakiem i serem halloumi

Salad with beetroot and halloumi cheese 54

---

mix sałat | ser halloumi | burak | pomidorki koktajlowe | granat |  
pestki słonecznika | sos musztardowy vinaigrette  
mix of salads | halloumi cheese | beetroot | cherry tomatoes |  
pomegranate | sunflower seeds | mustard vinaigrette sauce

# Zupy

## Soups

.....

Krem z pomidorów z mozzarellą, bazylią i grzankami Tomato cream soup with mozzarella, basil and croutons	28
Francuska zupa cebulowa z parmezanem i grzanką French onion soup with parmesan cheese and toast	35
Gulasz z plackiem ziemniaczanym Goulash with potato cake	38
Rosół z domowymi kluskami Chicken soup with homemade noodle	28

# Dania dla dzieci

## Children's menu

.....

Nuggetsy z piersi z kurczaka z frytkami Chicken nuggets with fries	42
Mini burger z frytkami Mini beef burger with fries	45

# Jagnięcina

## Lamb

.....

Jagnięcina, którą mamy przyjemność Państwu serwować, charakteryzuje się wyjątkową delikatnością, soczystością oraz niezrównanym aromatem.

The lamb we are pleased to serve you is characterized by exceptional delicacy, juiciness and incomparable aroma.

### Comberki jagnięce

Lamb saddles 149

---

jagnięcina | puree z batata | mini warzywa | sos żurawinowy  
lamb | sweet potato puree | mini vegetables | cranberry sauce

### Udziec jagnięcy – dla 2 osób (min. 800 g)

Lamb leg – for 2 people (min. 800 g) 32/100 g

---

pieczona jagnięcina | ziemniak pieczony | warzywa z patelni |  
sos własny  
roasted lamb | baked potato | vegetables | lamb's own sauce

### Udziec jagnięcy\* – dla 4-6 os. (min. 1600 g)

Lamb leg\* – for 4-6 p. (min. 1600 g) 32/100 g

---

pieczona jagnięcina | ziemniak pieczony | warzywa z patelni |  
sos własny  
roasted lamb | baked potato | vegetables | lamb's own sauce

### Łopatka jagnięca\* – dla 2-3 os. (min. 1200 g)

Lamb shoulder\* – for 2-3 p. (min. 1200 g) 29/100 g

---

pieczona jagnięcina | ziemniak pieczony | warzywa z patelni |  
sos własny  
roasted lamb | baked potato | vegetables | lamb's own sauce

*\* Prosimy o rezerwację minimum 2 dni wcześniej.*

*\* Please order minimum 2 days earlier.*

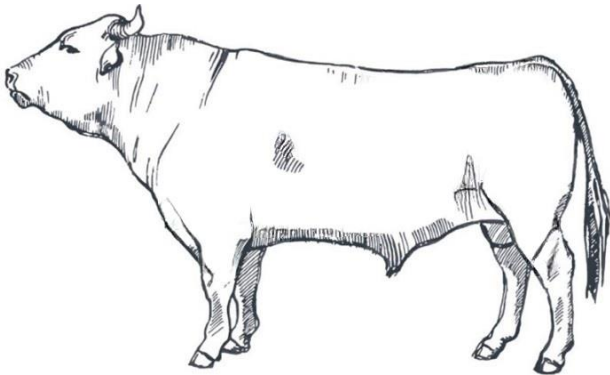
# Steki

## Steaks

---

Serwowana w naszej restauracji wołowina jest wytworem nieskażonej natury i pochodzi z naszej hodowli z serca Kaszub. Dzięki marmurkowatości steki charakteryzuje niepowtarzalna głębia smaku i delikatność mięsa. Kelnerzy zawsze służą radą w kwestii doboru rodzaju, stopnia wysmażenia czy wielkości steka. Różnorodność gramatury zależy od cięcia, które nasi kucharze wykonują osobiście.

The beef served in our restaurant is a piece of pure nature and comes from our own farm from absolutely pure Kashubian region. Incredible marbling gives this beef exceptional tender and taste. Our staff will be delighted to give you more information about cuts sizes and desired doneness.





# Steki Steaks

.....

Wszystkie steki podajemy na rozgrzanej patelni z rozmarynem i czosnkiem.

All steaks are served on a hot pan with rosemary and garlic.

<u>Rumpsteak +/- 300 g</u>	<u>152</u>
<u>Tenderloin Steak +/- 200 g</u>	<u>182</u>
<u>Ribeye Steak +/- 300 g</u>	<u>199</u>
<u>Ribeye Steak +/- 500 g</u>	<u>295</u>
<u>New York Strip +/- 500 g</u>	<u>295</u>
<u>New York Steak &lt; 700 g</u>	<u>439</u>
<u>Rib Steak &lt; 800 g</u>	<u>452</u>
<u>Tomahawk Steak &lt; 1000 g</u>	<u>488</u>
<u>T-Bone Steak +/- 900 g</u>	<u>475</u>

# Dodatki

## Sides

.....

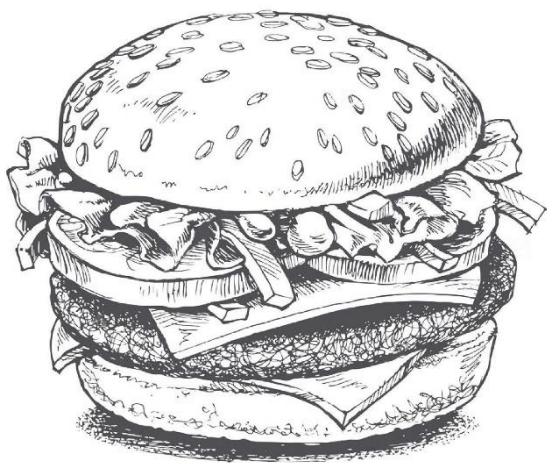
Puree zapiekane z parmezanem Mashed potatoes baked with parmesan cheese	24
Ziemniak pieczony w mundurku z masłem czosnkowym lub śmietankowym Crème Fraiche Baked jacket potato with herbal - garlic butter or crème fraiche	22
Szpinak podsmażany ze śmietanką i czosnkiem Stir-fry spinach with cream and garlic	22
Warzywa grillowane Grilled vegetables	28
Frytki stekowe Steak fries	22
Pieczarki podsmażane Fried champignons	28
Grzyby shitake Shitake mushrooms	35
Kukurydza grillowana Grilled corn	22
Pieczywo Bread	22
Masło ziołowo – czosnkowe Herbal - garlic butter	14

# Sosy

## Sauces

.....

Sos pieprzowy Au Poivre Pepper sauce	16
Sos Béarnaise Béarnaise sauce	16
Sos Jack Daniel's Jack Daniel's sauce	14
Sos Chimichurri Chimichurri sauce	14
Sos Blue Cheese Blue Cheese sauce	14
Sos Gaucho Gaucho sauce	12
Sos Jalapeno Jalapeno sauce	14
Sos śmietankowy Crème Fraiche Sour cream with parsley and dill	14



# Burgery

## Burgers

.....

### Hot&Spicy

Hot&Spicy 58

---

wołowina 200 g | sałata lodowa | pomidor | cebula | ogórek kiszony | jalapeno | sos hot&spicy  
beef 200 g | iceberg lettuce | tomato | onion | pickle | jalapeno | hot&spicy sauce

### Cheddar&Bekon

Cheddar&Bacon 58

---

wołowina 200 g | ser cheddar | bekon | sałata lodowa | pomidor | cebula | ogórek kiszony | sos Gaucho  
beef 200 g | cheddar cheese | bacon | iceberg lettuce | tomato | onion | pickle | Gaucho sauce

### Blue Cheese

Blue Cheese 59

---

wołowina 200 g | ser blue cheese | sałata lodowa | pomidor | cebula | ogórek kiszony | sos blue cheese  
beef 200 g | blue cheese | iceberg lettuce | tomato | onion | pickle | blue cheese sauce

### Szarpana wołowina

Pulled beef 52

---

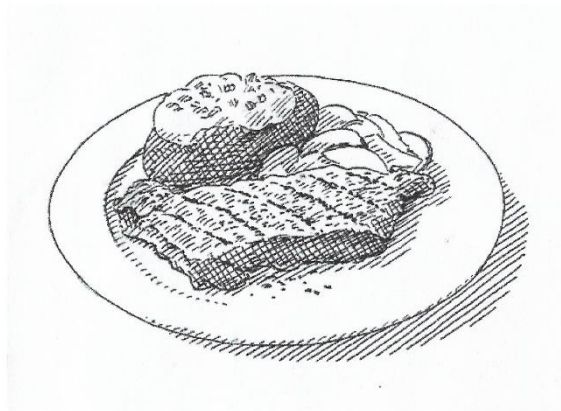
wolno pieczona szarpana wołowina | piklowana czerwona cebula | sałata | ogórek kiszony | sos majonezowo-chrzanowy  
slow roasted pulled beef | pickled red onion | lettuce | pickle | mayonnaise-horseradish sauce

### Wege

Wege 52

---

tofu grillowane 150 g | ogórek kiszony | rukola | pomidor | sos BBQ  
grilled tofu | pickle | rucola | tomato | BBQ sauce

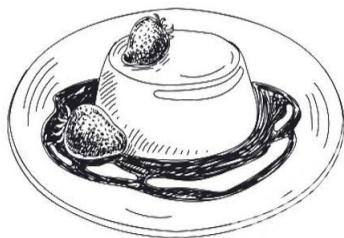


# Dania główne

## Main courses

.....

Grillowana wołowina siekana Grilled chopped beef	69
wołowina siekana   puree   mix sałat z autorskim sosem vinaigrette chopped beef   puree   mix of salads with our original vinaigrette sauce	
Wołowina w winie Beef in wine	68
wołowina   czerwone wino   puree   sałatka Caesar beef   red wine   puree   Caesar salad	
Grillowany łosoś Grilled salmon	69
łosoś   puree   szpinak podsmażany ze śmietanką i czosnkiem   mix sałat z autorskim sosem vinaigrette salmon   puree   stir-fry spinach with cream and garlic   mix of salads with our original vinaigrette sauce	
Poładwiczki wieprzowe w sosie grzybowym Pork tenderloin in mushroom sauce	68
poładwiczki wieprzowe   puree   buraczki zasmażane z kaparami   sos grzybowy pork tenderloin   puree   beetroots fried with capers   mushroom sauce	
Grillowana pierś z kurczaka Grilled chicken breast	58
pierś z kurczaka   frytki stekowe   mix sałat z autorskim sosem vinaigrette chicken breast   steak fries   mix of salads with our original vinaigrette sauce	





# Desery

## Desserts

.....

Crème brûlée	
Crème brûlée	34
<hr/>	
Fondant czekoladowy z coulis porzeczkowym	
Chocolate fondant with currant coulis	42
<hr/>	
Affogato z orzechami włoskimi	
Affogato with italian nuts	28
<hr/>	
Owoce zapiekane pod kruszonką z gałką lodów	
Fruit crumble with vanilla ice cream	38
<hr/>	
Lody waniliowe z gorącymi malinami	
Vanilla ice cream with hot raspberries	32
<hr/>	
Crêpes Suzette	
French pancakes with orange sauce	38
<hr/>	
Beza z owocami, lodami waniliowymi oraz sosem mango - marakuja	
Meringue with fresh fruit, vanilla ice cream and mango-passion fruit sauce	34
<hr/>	