

sen'so
restaurant & bar

Senso Restaurant & Bar
Hotel Scandic Gdańsk
Podwale Grodzkie 9
80-895 Gdańsk

tel. 58 300 60 06
e-mail: senso.gdansk@scandichotels.com
www.restauracja-senso.com
f restauracjasenso

Godziny otwarcia: poniedziałek-niedziela 12.00-22.00
(ostatnie zamówienia przyjmujemy do 21.45)
Opening hours: Monday-Sunday 12.00-22.00
(last orders accepted until 9:45 p.m.)



PRZYSTAWKI / STARTERS

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM / SALMON SALAD

Łosoś wędzony sianem łąkowym / buraki / świeży chrzan / orzechy laskowe / sałaty / oliwa smakowa
Meadow hay smoked salmon / beet / fresh horseradish / hazelnuts / salad greens / infused olive oil



29zł

GNOCCHI Z KOZIĄ RURĄ / GNOCCHI WITH GOAT PIPE

Gnocchi z kozim serem i trufłą / zalewajka ziemniaczana / słonecznik karmelizowany / dzikie zioła
Gnocchi with goat cheese and truffles / „zalewajka” potato soup / caramelised sunflower seeds / wild herbs



26zł

BAŁTYCKI ŚLEDŹ / BALTIC HERRING

Śledź w syropie cebulowym / świeży ogórek / gorczyca / koper / jabłko / olej lniany / pieczywo
Herring in onion syrup / fresh cucumber / mustard seeds / dill / apple / linseed oil / bread



22zł

SCANDIC TATAR / SCANDIC TARTARE

Tatar z polskiej polędwicy wołowej / kapary / żółtko / marynowane warzywa / dzikie zioła / pieczywo / orzechy / słonecznik
Polish beef tartare / capers / egg yolk / marinated vegetables / wild herbs / bread / nuts / sunflower



34zł

ZUPY / SOUPS

ŻUR STAROPOLSKI / OLD-POLISH SOUR RYE SOUP

Żur staropolski gotowany na wędzonce / biała kielbasa / majeranek / jajko
Old-Polish sour rye soup cooked with smoked meat / white sausage / marjoram / egg



18zł

PIECZONE POMIDORY Z MIGDAŁAMI / CREAMY TOMATOES SOUP

Krem z pieczonych pomidorów / migdały / bazylia / oliwa smakowa
Cream of baked tomatoes / almonds / basil / infused olive oil



14zł

DESERY / DESSERTS

SERNIK Z ROKITNIKIEM / CHEESECAKE WITH SEA BUCKTHORN

Pieczony sernik z rokitnikiem / kruszonka / krem angielski
Baked cheesecake with sea buckthorn / crumble / custard



21zł

SZARLOTKA Z POLSKICH JABŁEK / POLISH APPLE PIE

Szarlotka z jabłek z dodatkiem polskiego cydru, podawana na zimno / kruszonka / lody waniliowe
Apple pie with a touch of Polish cider, served cold / crumble / vanilla ice cream



19zł

PUCHAR LODÓW / SORBETÓW / CUP OF ICE CREAM AND SORBETS

Lody / czekolada / wanilia / karmel
Ice cream / chocolate / vanilla / caramel
Sorbet / malina / cytryna / truskawka
Sorbets / raspberry / lemon / strawberry



24zł/3 gałki
3 scoops

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

KURCZAK KUKURYDZIANY Z CHEDDAREM I ORZECHAMI / CORN CHICKEN WITH CHEDDAR CHEESE AND NUTS

Filet z kurczaka kukurydzianego / chowder z serem cheddar / słona kruszonka / orzechy / warzywa sezonowe / palone masło
Corn chicken fillet / Chowder with cheddar cheese / salty crumble / nuts / seasonal vegetables / roasted butter



49zł

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z ZIELONĄ HERBATĄ / PORK LOIN WITH GREEN TEA

Polędwiczka wieprzowa / purée z jabłka i zielonej herbaty / świeże jabłko / puree z pieczonego ziemniaka /
Pork loin / apple and green tea purée / fresh apple / baked potato puree



53zł

DORSZ Z KOMOSĄ RYŻOWĄ / COD WITH QUINOA

Dorsz gotowany w niskiej temperaturze / prażona komosa ryżowa / mięta / wędzony boczek / konfitura z polskich owoców lasu
Cod cooked in low temperature / puff quinoa / mint / smoked bacon / Polish forest fruit preserve



54zł

HALIBUT Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ / HALIBUT WITH SOUR CREAM

Halibut z kwaśną śmietaną z koprem / grzyby / oliwa smakowa / czarna soczewica
Halibut with sour cream and dill / mushrooms / infused olive oil /black lentils



59zł

STEKI Z POLSKIEJ WOŁOWINY RASY HEREFORD / POLISH HEREFORD ROAST BEEF

ROSTBEF / ROAST BEEF

Świeże sałaty / masło ziołowe
Fresh salad / herb butter



69zł

POLĘDWICA WOŁOWA / FILET MINGNON

Świeże sałaty / masło ziołowe
Fresh salad / herb butter



89zł

DODATKI / SIDE DISHES:

- Glazurowane warzywa / Glazed vegetables
- Puree z pieczonego ziemniaka / Baked potato puree
- Sos ciemny z zielonym pieprzem / Brown fond with green pepper
- Frytki / French Fries



9zł/szt. each

LEGENDA / LEGEND:



bez glutenu /
gluten-free



wegetariańska /
vegetarian dish



regionalne /
regional dish



bez laktozy /
lactose-free



vegańska /
vegan dish



Chef poleca /
Chef's choice