

WITAMY!

WELCOME!

Witaj w **Ducha66**, miejscu wypełnionym kolorem, śmiechem i rozmowami. Ze stołami pełnymi smaków. Wiemy, że radość tworzy się w gronie przyjaciół, przy dobrym jedzeniu, winie i kawie, w historycznym centrum Gdańska.

W autorskim menu szefa kuchni **Bartosza Ratkowskiego** znajdziecie regionalne wyroby z różnych części naszego kraju, ubrane w całkiem nowe kompozycje smakowe. Nasze oryginalne dania to mieszanka kuchni polskiej i europejskiej, które pozwolą Ci otworzyć się na nowe doznania kulinarne.

Stawiamy też na wysokiej jakości kawę oferując wyłącznie ziarna Speciality. Pragniemy popularyzować coraz to bardziej znane na świecie alternatywne metody ich parzenia, które pozwolą Ci odkryć nowe oblicze czarnego naparu. Wykwalifikowani bariści z naszego zespołu przygotowują kawę z pasją i z przyjemnością zaproponują napar idealnie dopasowany do Twoich smakowych preferencji.

Rozgość się i pocuj Ducha
tego miejsca!

Welcome to **Ducha66**, a place filled with color, laughter and conversations. Where happiness is created among friends, with tables full of flavors, wine and coffee, accompanied by the historic center of Gdansk.

In our original menu created by chef **Bartosz Ratkowski** you can find regional products from different parts of our country, dressed in completely new flavor compositions. Our dishes are a mix of polish and european cuisine, that will allow you to open to new culinary experiences.

High-quality coffee is our passion - we only offer Specialty beans. We want to promote increasingly popular alternative brewing methods that will allow us to show you the new face of black brew. Qualified baristas from our team prepare coffee with passion and will be pleased to offer you a brew suited perfectly to your taste preferences.

Make yourself comfortable and
feel the Spirit of this place!

Dostawcy / Suppliers: Made in Kaszebe / Kaszubska Koza / Ranczo Frontiera / Miody z Kociewia
Porty / Harbors: Górki Zachodnie / Mechelinki

Lista alergenów dostępna u obsługi.
Allergen information available with our staff.

ŚNIADANIA

BREAKFAST

08:00 - 13:00 / 8 a.m. - 1 p.m.

ZESTAW ANGIELSKI

ENGLISH BREAKFAST

2 jaja sadzone / białe kiełbaski z grilla / fasolka / boczek wędzony / pomidor pieczony / tarte, pieczone ziemniaki / musztarda / kosz pieczywa / masło

2 fried eggs / grilled white sausages / beans / smoked bacon / roasted tomato / hash brown / mustard / bread basket / butter

29 zł

ZESTAW GDAŃSKI ^{MQWI}

GDAŃSK BREAKFAST

jajecznica z 2-ch jaj / łosoś wędzony / szynka wędzona / kiełbasa cekcyńska dojrzewająca / ser skarszewski / mix sałat z pomidorem i ogórkiem / kosz pieczywa / masło

2 scrambled eggs / smoked salmon / smoked ham / regional cured sausage / regional cheese / salad mix with tomato and cucumber / bread basket / butter

27 zł

REGIONALNE WĘDLINY I SERY

REGIONAL MEAT & CHEESE PLATE

twaróg kozi / miód kociewski / szynka wędzona / kiełbasa cekcyńska dojrzewająca / ser skarszewski / mix sałat z pomidorem i ogórkiem / masło / kosz pieczywa

soft goat cheese / regional honey / smoked ham / regional cured sausage / regional cheese / salad mix with tomato and cucumber / bread basket / butter

27 zł

JAJA NA SŁONO

SAVORY EGGS

jajecznica z 3-ch jaj lub omlet z 3-ch jaj / dodatki (max 2): szynka wędzona, pomidor, ser żółty, szczypiorek / koszyk pieczywa / masło

3 scrambled eggs or a 3 egg omelette / choose from (max 2): smoked ham, tomato, cheese, chives / bread basket / butter

18 zł

OMLET NA SŁODKO

SWEET OMELETTE

omlet z 3-ch jaj / owoce sezonowe / jogurt naturalny / kawałki czekolady / cukier puder

3 egg omelette / seasonal fruits / natural yoghurt / chocolate chips / icing sugar

23 zł

BIAŁA MICHA

WHITE BOWL

jogurt naturalny lub mleko / owoce sezonowe / domowa granola / miód z Kociewia

natural yoghurt or milk / seasonal fruits / homemade granola / regional honey

22 zł

DODATKI

EXTRAS

kosz pieczywa z masłem
bread basket with butter

6 zł

mix sałat z pomidorem i ogórkiem
salad mix with tomato and cucumber

7 zł

śniadaniowa kawa przelewowa
(czarna / biała)
*breakfast filtered coffee
(white or black coffee)*

200 ml 5 zł

śniadaniowa herbata
breakfast tea

200 ml 5 zł

śniadaniowe prosecco
breakfast prosecco

100 ml 5 zł

DODATKI

EXTRAS

lemoniada klasyczna
classic lemonade

300 ml 12 zł

lemoniada sezonowa
seasonal lemonade

300 ml 15 zł

virgin mojito

300 ml 15 zł

kakao

cocoa

300 ml 9 zł

świeżo wyciskany sok
(pomarańcza / grejpfrut / mix)

fresh pressed juice
(*orange / grapefruit / mix*)

300 ml 15 zł

PRZYSTAWKI I ZUPY

APPETIZERS & SOUPS

13:00 - 22:00 / 1 p.m. - 10 p.m.

TATAR WOŁOWY

BEEF TARTARE

połędwica wołowa / marynowane
grzyby / chrupiące kapary / cebula
perłowa / musztarda truflowa / olej
z lubczyku

beef loin / marinated mushrooms /
crispy capers / pearl onion / truffle
mustard / lovage oil

31 zł

RAVIOLI Z ŁOSOSIEM I KREWETKAMI ^{MQWI}

RAVIOLI WITH SALMON AND SHRIMPS

łosoś / krewetki / sos kurkowy / kawior
/ sepia / olej pietruszkowy

salmon / shrimps / chanterelle sauce /
caviar / sepia / parsley oil

43 zł

SALAŁA Z KURCZAKIEM

CHICKEN SALAD

sałaty / grillowana pierś z kurczaka /
chips z boczku / domowe suszone
pomidory / jajko / ser dojrzewający /
majonez anchoives

lettuce / grilled chicken breast / bacon
chips / homemade dried tomatoes / egg /
ripening cheese / mayonnaise anchovies

26 zł

KOZIA RURA

GOAT CHEESE

kozi ser w panko / mus malinowy / pikle z kolorowych buraków / puree z czerwonej cebuli / kruszonka z orzechów włoskich

panko crusted goat cheese / raspberry mousse / pickled colored beets / red onion puree / walnut crumble

26 zł

OŚMIORNICA *

OCTOPUS

ośmiornica / sałatka z kopru włoskiego i kalarepy / czarny sezam / majonez wasabi / kruszonka ziołowa / limonka / natka pietruszki

octopus / fennel and kohlrabi salad / black sesame / wasabi mayonnaise / herb crumble / lime / parsley

45 zł

ZUPA RYBNA

FISH SOUP

zupa rybna / łosoś / mule / krewetki / młode warzywa / natka pietruszki

fish soup / salmon / mussels / shrimps / young vegetables / parsley

28 zł


ZUPA CEBULOWA

ONION SOUP

bulion z pieczonej cebuli / chips z sera dojrzewającego / assiette z cebuli / olej tymiankowy

roasted onion broth / matured cheese chip / onion assiette / thyme oil

19 zł

 - danie wegetariańskie / *vegetarian dish*

* dania specjalne, nie objęte aplikacją Finebite
special dishes, not available with Finebite reservation

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

13:00 - 22:00 / 1 p.m. - 10 p.m.

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ *

SIRLOIN STEAK

stek z polędwicy wołowej / młode ziemniaki z ogniska / kapusta pak choi / młoda marchew / sos kurkowy / puree z selera z tymiankiem

sirloin steak / young grilled potatoes / pak choi cabbage / young carrots / celery puree with thyme / chanterelle sauce

79 zł

SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ

BONE-IN PORK CHOP

schab wieprzowy z kością / puree ziemniaczane z chrzanem / młoda kapusta / puree jabłkowe z miętą / kruszonka z boczku / sos z zielonego pieprzu

bone-in pork chop / potato and horseradish puree / young cabbage / apple puree with mint / bacon crumble / green pepper sauce

45 zł

KURCZAK WIEJSKI

FREE RANGE CHICKEN

pieś z kurczaka kukurydzianego / bób z pomidorkami cherry i chorizo / puree z marchewki z imbirem / pieczone młode ziemniaki / sos drobiowy

corn chicken breast / broad beans with cherry tomatoes and chorizo / carrot puree with ginger / baked young potatoes / chicken jus

39 zł

dania dziecięce znajdują się w osobnym menu - proszę zapytać obsługę
kids menu available separately, please ask your server in case you need one

RISOTTO WARZYWNE

VEGETABLE RISOTTO

ryż arborio / kalafior zielony / groszek cukrowy / bób / chrupki serowe / demi glace wegetariański

arborio rice / green cauliflower / sugar snap peas / broad beans / cheese crisps / vegetarian demi glace

37 zł

ŁOSOŚ ^{MQWI}

SALMON

łosoś / groszek cukrowy / kalafior romanesco / młody por / rzodkiewka / kruszonka ziołowa / sos maślany

salmon / sugar snap peas / romanesco cauliflower / early leek / radish / herb crumble / butter sauce

55 zł

SURF & TURF *

stek z polędwicy wołowej / krewetka carabinero (150g) / młode ziemniaki z ogniska / szparagi zielone / młoda marchew / puree z selera z tymiankiem / sos demi glace

sirloin steak / Carabineros Jubo Prawn (150g) / young grilled potatoes / green asparagus / young carrots / celery puree with thyme / demi glace sauce

149 zł

 - danie wegetariańskie / vegetarian dish

* dania specjalne, nie objęte aplikacją Finebite special dishes, not available with Finebite reservation

NAPOJE

DRINKS

CYDR & PIWO BECZKOWE

CIDER & TAP BEER

Bautilius Pils Bałtycki

regional pils

500 ml 13 zł

300 ml 10 zł

cydr Ignaców wytrawny

cider (dry)

275 ml 16 zł

cydr Bursztynowy pół-słodki

cider (semi sweet)

330 ml 11 zł

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Ducha66 Summer ALE

500 ml 10 zł

Browar Jana Pszenica / Schwarz Bier

wheat beer / dark beer

500 ml 13 zł / 15 zł

Browar na Jurze Jurajska Pomarańcza

sweet refreshing orange beer

500 ml 12 zł

Corona Extra z limonką

Corona Extra with lime

330 ml 12 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

ALCOHOL FREE DRINKS

ŻYWIECZDRÓJ® n-g / gaz

Żywiec Zdrój still / sparkling water

300 ml 6,60 zł

lemoniada klasyczna / sezonowa

classic / seasonal lemonade

300 ml 12 zł / 15 zł

Pepsi / Pepsi Max / Tonic Schweppes

200 ml 6,60 zł

Fentimans Ginger Beer /

Premium Indian Tonic

275 ml 15 zł / 125 ml 11 zł

świeżo wyciskany sok
pomarańcza / grejpfrut / mix

freshly squeezed juice

300 ml 15 zł

Browar na Jurze Motocyklowe
(bezalkoholowe) *alcohol free beer*

500 ml 12 zł

DZBANEK HERBATY

POT OF TEA

KLASYCZNA

CLASSIC

english breakfast

300 ml 10 zł

royal earl grey

300 ml 10 zł

sencha

300 ml 10 zł

sencha truskawkowo-żurawinowa
strawberry & cranberry sencha

300 ml 10 zł

Pai Mu Tan

300 ml 13 zł

english breakfast (Cejlon)

to mieszanka smaków wysokiej jakości czarnej herbaty Ceylon
mixture of the highest quality black Ceylon tea

royal earl grey (Chiny)

wyśmienita czarna klasyka z Chin wzbogacona olejkiem z pomarańczy bergamota
excellent black classic from china enriched with bergamot oil

sencha (Chiny)

jasno-zielony napar dający świeże i czyste wrażenie
bright green infusion with clean and fresh taste

sencha truskawkowo-
żurawinowa (Japonia)

symfonia czerwonych owoców, antyoksydantów i minerałów
symphony of red fruit, antioxidants and minerals

rumianek 100%

kwiat (Polska)

lecznicze bogactwo witamin i minerałów

healing welth of vitamins and minerals

świeża mięta 100%

(Polska)

smakuje zarówno zimą, w postaci rozgrzewającej herbaty oraz latem z kostkami lodu
great served hot in winter and with ice during summer

nać werbeny 100%

(Polska)

potrafi wiele za sprawą wysokiej zawartości ważnych alkaloidów i enzymów
it really can do much because of it's high content of enzymes and alkaloids

Pai Mu Tan (Chiny)

najwyższej jakości biała herbata, historycznie podawana na dworze cesarskim;
jedwabisty napar, lekko słodki, owocowy smak z aromatem ziołowym i orzechowym
*the highest quality white tea, in the past served only at the royal court; delicate, silky taste
with slight fruity, herbal and nut flavour*

ZIOŁOWA

HERBAL

świeża mięta

fresh mint

300 ml 10 zł

rumianek

camomile

300 ml 10 zł

werbena

verbena

300 ml 10 zł

KAWA

COFFEE

KLASYCZNIE

CLASSIC

espresso

36 g 9 zł

flat white

150 ml 12 zł

cappuccino

150 ml 11 zł

caffe latte

300 ml 14 zł

przelew speciality

kawa czarna (black coffee)

200 ml 10 zł

espresso tonic

Tonic Fentimans / Schweppes Tonic

170 ml 16 zł

NA ZIMNO

COLD COFFEE

cold brew *

na wodzie / ananasowe

200 ml 10 zł

nitro *

200 ml 10 zł

iced latte

300 ml 14 zł

MLEKO DO KAWY

MILK FOR COFFEE

mleko krowie / cow's milk

mleko owsiane / oatly milk 2 zł

ALTERNATYWNIE

ALTERNATIVE

drip V6o / kalita / chemex *

Aktualnie dostępne ziarna speciality znajdziesz w menu kawowym na stoliku!

Currently available speciality beans you can find in the coffee menu on the table!

* zapytaj o dostępność / ask for availability

DESER DO KAWY?

WHAT ABOUT SOME DESSERT?

Kawa bez deseru? Coś tu nie gra! Zapytaj kelnera o aktualną ofertę świeżo wypiekanych ciast, wyczarowanych przez lokalnych cukierników, lub podejź do witryny przy barze i wybierz kawałek, który najbardziej do Ciebie przemawia!

Coffee without dessert? Something's wrong! Ask your server about the current offer of freshly baked cakes conjured up by local confectioners or go to the bar window and choose the piece that appeals to you the most!

ALKOHOLE MOCNE 40 ml

SPIRITS 40 ml

WÓDKA

VODKA

J.A. Baczewski
12 zł

Belvedere
22 zł

Chopin
wheat / potato / rye
18 zł

Frant
25 zł

Kania
potato / rye
21 zł

Krzeska Ziołowa
22 zł

Młody Ziemniak 2018
30 zł

U'luvka
20 zł

Żubrówka Bison grass
12 zł

RUM

RUM

Angostura Reserva / 5 YO
(Trinidad)
12 zł / 15 zł

Bumbu / Bumbu XO (Barbados)
24 zł / 30 zł

Companero Elixir Orange
(Trinidad)
25 zł

Companero Gran Reserva
(Jamajka / Trinidad)
25 zł

Companero Panama Extra,
(Anejo, Panama)
25 zł

Pusser's Blue Label (Gujana)
18 zł

Transcontinental Fiji (Fidzi)
33 zł

World's End Dark Spiced
(Karaiby)
24 zł

WHISKY / BOURBON

WHISKY / BOURBON

Aberlour 10 YO / A'bunadh
25 zł / 40 zł

Balvenie 12 YO / 14 YO
33 zł / 40 zł

Bulleit Rye
18 zł

Edradour 10 YO
30 zł

Jack Daniel's NO7 /
Gentleman
18 zł / 22 zł

Glen Elgin 12 YO
25 zł

Monkey Shoulder
20 zł

Oban 14YO
33 zł

Woodford Reserve
25 zł

Laphroaig 10 YO
25 zł

TEQUILA / GIN / GENEVEER

TEQUILA / GIN / GENEVEER

Tequila Herradura Anejo

30 zł

Tequila Rooster Rojo

18 zł

Beefeater

12 zł

Hendrick's

25 zł

Malfy Gin Rosa

20 zł

Malfy Originale

20 zł

Bols Genever

20 zł

LIKIERY / BITTERY

LIQUEUR / BITTERS

Amaretto Disaronno

12 zł

Amaro di Angostura

12 zł

Aperol / Archer's

12 zł / 12 zł

Bailey's

12 zł

Beherovka

10 zł

Campari

12 zł

Chambord

16 zł

Cointreau

14 zł

Cynar

12 zł

Galliano L' Autentico

16 zł

Goldwasser Danzig

22 zł

Jägermeister

12 zł

Kahlua

14 zł

Lillet Blanc

12 zł

BRANDY / COGNAC / CALVADOS

BRANDY / COGNAC / CALVADOS

Ararat Brandy 5YO

16 zł

Cognac Remy Martin VSOP

25 zł

Calvados Boulard VSOP

25 zł

VERMOUTH 100 ml

VERMOUTH 100 ml

Dolin Dry

17 zł

Dolin Rouge

17 zł

Martini Fiero

18 zł

INNE

OTHERS

Cachaca 51

12 zł

Midori

12 zł

Volera Creme de Cacao

12 zł

KOKTAJLE

COCKTAILS

Martini Espresso

wódka / espresso / likier kawowy

vodka / espresso / coffee liqueur

160 ml 21 zł

Cascara Daiquiri

Angostura 5YO / Cascara / wytrawny wermut

Angostura 5YO / Cascara / dry vermouth

120 ml 20 zł

Golden Cadillac

Galliano / likier kakaowy / śmietanka / płatek złota

Galliano / cocoa liqueur / half-half / gold flake

120 ml 25 zł

Queen's Park Swizzle

Angostura 5 YO / limonka / syrop demerara /

mięta / Angostura Aromatic Bitters

Angostura 5 YO / lime / demerara syrup / mint /

Angostura Aromatic Bitters

200 ml 25 zł

Missionary's Downfall

Angostura 3 YO / Archer's / mięta / ananas / miód

/ limonka

Angostura 3 YO / Archer's / mint / pineapple / honey

/ lime

160 ml 22 zł

Paper Plane

bourbon / Amaro di Angostura / Aperol / cytryna

bourbon / Amaro di Angostura / Aperol / lemon

160 ml 28 zł

Rob Roy

whisky / wermut / Angostura Aromatic Bitters

whisky / vermouth / Angostura Aromatic Bitters

120 ml 26 zł

Mimoza

sok ze świeżej pomarańczy / frizzante

fresh orange juice / frizzante

150 ml 17 zł

Aperol Spritz

Aperol / frizzante / świeża pomarańcza / woda

Aperol / frizzante / fresh orange / water

250 ml 22 zł

French 75

gin / cytryna / cukier / frizzante

gin / lemon / sugar / frizzante

180 ml 22 zł

Moscow Mule

wódka / limonka / piwo imbirowe

vodka / lime / ginger beer

160 ml 19 zł

Mojito

rum / limonka / świeża mięta /

cukier / woda

rum / lime / fresh mint / sugar / water

300 ml 24 zł

INWENCJA BARMANA - Zapytaj obsługę!

BARMAN'S INVENTION - Ask the service!

WIĘCEJ KLASYKÓW? - Zrobimy je dla Ciebie!

MORE CLASSICS? - We will make them for you!

POZNAJ PROMOCJE I WYDARZENIA

GET TO KNOW OUR PROMOTIONS AND EVENTS

Do każdego śniadania - kawa przelewowa speciality
lub dzbanek czarnej herbaty liściastej za 5 zł

*With every breakfast, you can order speciality fast brew
or a pot of black leaf tea for 5 zł.*

U nas woda jest bezcenna. Za nią nic nie płacisz!

Water is priceless. Drink it here for free!

Zapytaj o miskę wody dla Twojego pupila.

Ask for a bowl of water for your pet.

Śledź bieżące wydarzenia na naszym Facebooku!

Follow the current events on our Facebook page!

Regularnie zapraszamy Was na:

We regularly invite you to:

CUPPINGI KAWOWE / COFFEE TASTING

DEGUSTACJE WIN / WINE TASTING

WIECZORY Z MUZYKĄ NA ŻYWO / LIVE MUSIC EVENINGS

WINNE WTORKI / WINE TUESDAYS

Uprzejmie informujemy, że do stolików 8-osobowych (i więcej) doliczamy 10% serwisu.

We kindly inform that we add 10% service charge to the party of 8 (and more) person.

Jeśli chcesz uzyskać fakturę do rachunku, pamiętaj o podaniu numeru NIP do paragonu!

If you want to get an invoice for the bill, remember to provide your NIP number.

Free Wi-Fi: ducha66 / password: lovekawe