

TRUE

steaks & seafood

T

steaks & seafood

Surf & Turf to unikalny sposób łączenia mięs i owoców morza, który pozwala tworzyć różnorodne i wyjątkowe kompozycje smakowe. Menu restauracji oparte jest na najwyższej jakości produktach – świeże ryby i owoce morza z całego świata oraz wyselekcjonowane mięsa są fundamentem naszego menu.

Surf & Turf is a unique way of combining meat and seafood, which allows you to create diverse and unique flavor compositions. The restaurant's menu is based on the highest quality products - fresh fish and seafood from around the world and selected meats are the foundation of our menu.





steaks & seafood

True to restauracja, gdzie satysfakcja gości - doznania smakowe i estetyczne postawione są na pierwszym miejscu.

Restauracja zlokalizowana jest w nowym sercu Gdańska - na Wyspie Spichrzów - która już niebawem przeistoczy się w centrum kulinarno - turystyczne Starego Miasta.

True is a restaurant where guest satisfaction - taste and aesthetic sensations are put in first place.

The restaurant is located in the new heart of Gdańsk - on the Spichrzów Island - which will soon transform into the culinary and tourist center of the Old Town.





steaks & seafood

Wnętrze restauracji jest ponadczasowe, lekkie i ciepłe. Co więcej, delikatnie nawiązuje do morskiego klimatu Gdańska, a kamień, drewno, skóry oraz metal to materiały, które komponują się z niepowtarzalnym widokiem rozpościerającym się za oknami.

The interior of the restaurant is timeless, light and cozy. What's more, it gently refers to the marine climate of Gdańsk, and the stone, wood, leather and metal are materials that blend in with the unique view of the windows.





steaks & seafood

Unikatowy bar wita gości restauracji. Tu właśnie klasyczne alkohole oraz koktajle zapoczątkują niezapomnianą podróż kulinarną.

The unique bar welcomes restaurant guests. Here, classic alcohols and cocktails will start an unforgettable culinary journey.





steaks & seafood



Niewątpliwym atutem restauracji jest VIP Room znajdujący się za przeszklonymi drzwiami. Jest on wyposażony w osobne wejście, dzięki któremu mamy możliwość wydzielenia prywatnej przestrzeni dla naszych gości, zwłaszcza tych ceniących sobie intymną atmosferę.

An undoubted advantage of the restaurant is the VIP Room located behind the glass door. It is equipped with a separate entrance, thanks to which we have the possibility of separating a private space for our guests, especially those who value an intimate atmosphere.

Wewnątrz restauracji, przy standardowym ustawieniu stołów , jesteśmy w stanie zmieścić 88 osób. Konfiguracja ustawienia stołów możliwa jest po wcześniejszych ustaleniach.

Inside the restaurant, with standard table settings, we are able to accommodate 88 people. The configuration of tables is possible after previous arrangements.





steaks & seafood

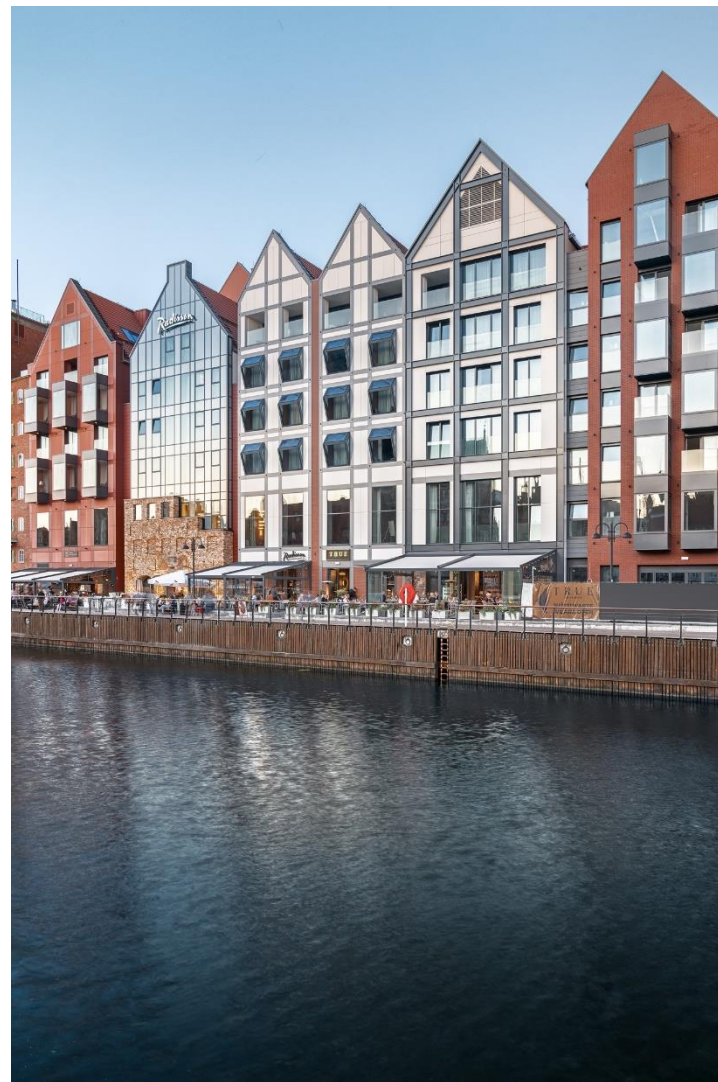


Z nasłonecznionego i wygodnego tarasu restauracji roztacza się niepowtarzalny widok na Motławę oraz otaczające ją zabytki, które od stuleci zapierają dech nie tylko turystom z całego świata, ale i mieszkańcom.

The sunlit and comfortable terrace of the restaurant offers a unique view of the Mottawa River and the surrounding monuments, which for centuries have been breathtaking not only tourists from around the world, but also residents.

Przeszklona oranżeria, zamykany dach oraz ogrzewanie pozwalają rozkoszować się widokiem na Gdańsk do późnych dni jesiennych

A glass conservatory, lockable roof and heating allow you to enjoy the view of Gdańsk until late autumn days





steaks & seafood





steaks & seafood

„LUNCH 1”

I

Krem z młodych warzyw

Young vegetables creamy soup

II

**Żebro wołowe, sos bbq, ziemniaki Au gratin,
pieczona marchew**

*Beef rib, bbq sauce, Au gratin potatoes,
roasted carrots*

III

Sernik z białą czekoladą

White Chocolate Cheesecake

Cena zestawu 160 zł

Price for menu 160 PLN

Menu dostępne tylko w godzinach 13:00 – 17:00

The menu is only available between 13:00 and 17:00

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis

We add 10 % service chargé to the bill



steaks & seafood

„LUNCH 2”

I

Esencjonalna zupa rybna

Essential fish soup

II

Wolno pieczona wołowina, grzybowa kruszonka, krokiet ziemniaczany oraz kapusta włoska

Slow-roasted beef, mushroom crumble, potato croquette and Savoy cabbage

III

Ciastko czekoladowe, porzeczki, lody słony karmel

Chocolate cake, currants, salty caramel ice cream

Cena zestawu 190 zł

Price for menu 190 PLN

Menu dostępne tylko w godzinach 13:00 – 17:00

The menu is only available between 13:00 and 17:00

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis

We add 10 % service chargé to the bill



steaks & seafood

„LUNCH 3”

I

Carpaccio wołowe, parmezan, rucola, kapary

Beef carpaccio, parmesan, rocket, capers

II

Ryba prosto z sieci, puree z selera, arancini, brukselka

Fish straight from the net, celery puree, arancini, Brussels sprouts

III

Pianka śmietankowa z musem orzechowym

Cream foam with nut mousse

Cena zestawu 220 zł

Price for menu 220 PLN

Menu dostępne tylko w godzinach 13:00 – 17:00

The menu is only available between 13:00 and 17:00

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis

We add 10 % service charg e to the bill



steaks & seafood

„LUNCH VEGETARIAN”

I

Hummus paprykowy, focaccia, tapenada

Paprika hummus, focaccia, tapenade

II

Kopytka w sosie truflowym, szpinak, parmezan

Dumplings in truffle sauce, spinach, Parmesan cheese

III

Ciasto z owocami sezonowymi

Cake with seasonal fruit

Cena zestawu 140 zł

Price for menu 140 PLN

Menu dostępne tylko w godzinach 13:00 – 17:00

The menu is only available between 13:00 and 17:00

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis

We add 10 % service chargé to the bill



steaks & seafood

„STEAK”

I

Carpaccio wołowe, parmezan, rucola, orzechy arachidowe
Beef carpaccio, parmesan, rocket, peanuts

II

Sorbet

III

**Stek z polędwicy wołowej, puree ziemniaczane z
portobello, sos demi glace, grillowane brokoły**
*Beef tenderloin steak, portobello potato puree, demi glace
sauce, grilled broccoli*

IV

**Tarta czekoladowa ze słonym karmelem i orzechami
laskowymi**
Chocolate tart with salty caramel and hazelnuts

Cena zestawu 240 zł

Price for menu 240 PLN

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis

We add 10 % service chargé to the bill



steaks & seafood

„SEAFOOD”

I

**Dziki krewetki argentyńskie w whisky cebula, czosnek,
pietruszka, sałata**

*Wild Argentine prawns in whisky onion, garlic, parsley, mix
greens*

II

Sorbet

III

**Dziki halibut biały, ziemniaki confit, szczypiorek, ziołowa
kruszonka, groszek cukrowy**

*Wild white halibut, confit potatoes, chives, herb crumble,
and sugar snap peas*

IV

Crème brûlée

Crème brûlée

Cena zestawu 240 zł

Price for menu 240 PLN

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis

We add 10 % service chargé to the bill



steaks & seafood

„SURF & TURF”

I

**Tatar wołowy z kawiozem, rydze, prażona cebulka, żółtko,
kawior Antonius *******

*Beef tartar with caviar, red pine mushroom, roasted onion,
egg yolk, Antonius caviar ******

II

Sorbet

III

**Stek z polędwicy surf & turf z krewetką olbrzymią, puree
truflowe, miks sałat**

*Sirloin steak surf& turf with jumbo shrimp, truffle puree,
mixed greens*

IV

Beza z maskarpone i owocami sezonowymi
Meringue with mascarpone and seasonal fruit

Cena zestawu 380 zł

Price for menu 380 PLN

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis

We add 10 % service chargé to the bill



steaks & seafood

„MENU 1”

I

Przystawki wstawione w stół
Starters Buffet style

Grillowane krewetki black tiger, guacamole, focaccia
Grilled black tiger shrimps, guacamole, focaccia

Gravlax, mango, kolendra, koper włoski, emulsja ponzu
Gravlax, mango, coriander, fennel, ponzu emulsion

Carpaccio wołowe, tuńczyk, rukola, Crème fraîche, kapary
Beef carpaccio, tuna, arugula, Crème fraîche, capers

Tatar wołowy, bresaola, rydze, musztarda, prażona cebula
Beef tartare, bresaola, capers, mustard, roasted onion

II

Sorbet

III

Danie główne do wyboru
Main course to choose from

Stek z polędwicy wołowej, puree ziemniaczane z portobello, sos demi glace, grillowane brokuty
Beef tenderloin steak, portobello potato puree, demi glace sauce, grilled broccoli

Lub/Or

Dziki halibut biały, ziemniaki confit, szczypiorek, ziołowa kruszonka, groszek cukrowy
Wild white halibut, confit potatoes, chives, herb crumble, and sugar snap peas

Lub/Or

Makaron alla chitarra, borowiki, śmietanka, parmezan, trybula
Pasta alla chitarra, boletus mushrooms, cream, parmesan, and chervil

IV

Matcha Tiramisu, limoncello, sorbet limonkowy
Matcha Tiramisu, limoncello, lime sorbet

Cena zestawu 280 zł

Price for menu 280 PLN

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis
We add 10 % service chargé to the bill



steaks & seafood

„MENU 2”

I

Miecznik tataki, owoc granatu ,kolendra, zielone jabłko
Swordfish tataki, pomegranate, coriander, green apple

II

Sorbet

III

Półmiski Surf&Turf

Surf&Turf plates

Polędwica brazylijska / *Brazilian Tenderloin*

Antrykot Irlandzki / *Irish Entrycote*

Sezonowany Rostbef Polski / *Dry Aged Polish Rostbef*

Krewetki 8/12 / *Shrimps size 8/12*

Krewetki argentyńskie / *Wild Argentinian shrimps*

Ośmiorniczki w stylu buzzara/ *Octopus buzzara style*

Mule w białym winie / *Mussels in white wine*

Chrupiące kalmary / *Crispy squid*

Warzywa grillowane / *Grilled vegetables*

Miks sałat / *Mix Greens*

Pieczone ziemniaki w soli / *Baked potatoes*

Sosy: bernaise, demi glace / *Berneise, demi glace sauce*

IV

Tarta czekoladowa ze słonym karmelem i orzechami laskowymi

Chocolate tart with salty caramel and hazelnuts

Cena zestawu 320 zł

Price for menu 320 PLN

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis

We add 10 % service chargé to the bill



steaks & seafood

„MENU VEGAN”

I

Zupa dyniowa z mlekiem kokosowym
Pumpkin soup with coconut milk

II

Sorbet

III

**Tarta z grillowanymi warzywami, warzywne
wonton z sezamem**
*Grilled vegetables Tart, vegetable
won ton with sesame seeds*

IV

Mus kokosowy z mango, sorbet yuzu
Mango and coconut mousse, yuzu sorbet

Cena zestawu 150 zł

Price for menu 150 PLN

Do rachunku dodajemy 10 % za serwis

We add 10 % service charg e to the bill

Zestaw napojów/Drinks set

Niegazowana woda mineralna – bez limitu – 20zł/osobę

Water – no limit – 20 PLN

Kawa lub herbata – 16zł/osobę

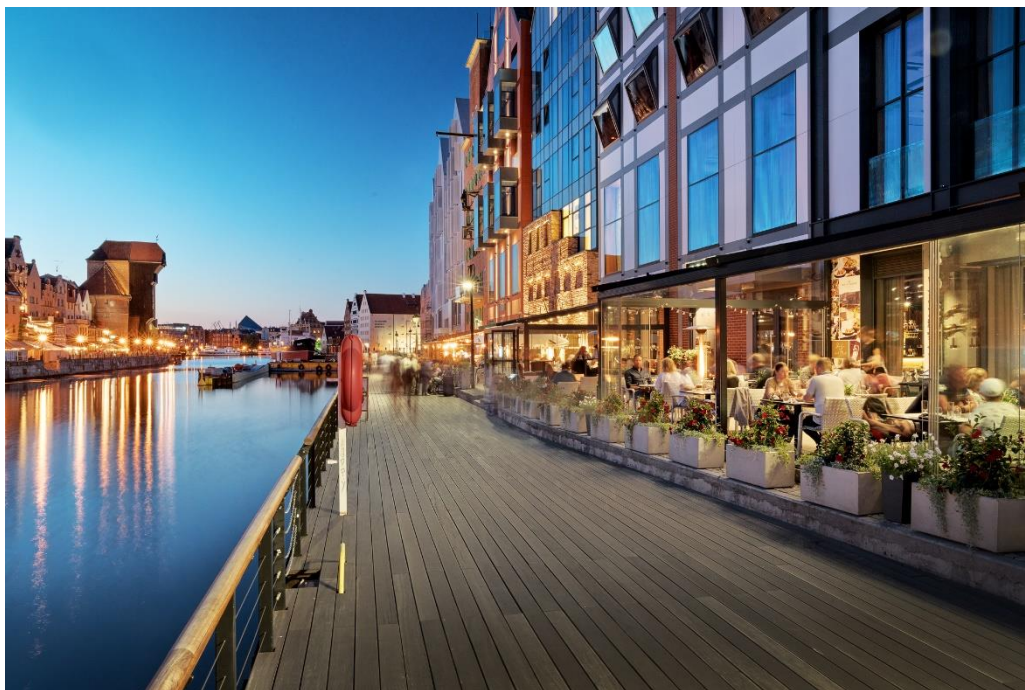
Coffee or tea – 16 PLN

Cena zestawu 36 zł/osobę

Price for set – 36 PLN

***Każde menu może wystąpić w wersji bez glutenu oraz bez laktozy.
Prosimy o informację odnośnie jakichkolwiek alergii pokarmowych**

* Each menu can appear in the version without gluten and without lactose.
Please let us know about any food allergies



T: +48 727 600 601

W: www.truerestaurant.pl

E: true@truerestaurant.pl

WHERE ARE WE?

T TRUE

