



RESTAURACJA

Na dobry początek proponujemy przekąski z naszego regionu

We recommend hors-d'oeuvre from our region as starters

Zuerst schlagen wir Vorspeisen aus unserer Region vor

Plósterczy marinowónigò lososa

Carpaccio z lososia marynowanego w soi i imbirze

(150 g) – 36 zł

sałaty ogrodowe, suszone pomidory, oliwki, prażony sezam,
dresing winegret, pieczywo tostowe

Salmon carpaccio in soy and ginger marinade

Garden lettuces, dried tomatoes, olives, roasted sesame seeds, vinaigrette dressing, bread toast

Carpaccio vom marinierten Lachs in Soja und Ingwer

Gartensalate, getrocknete Tomaten, Oliven, gerösteter Sesam, Vinaigrette-Dressing, Toastgebäck

Kaszëbsczy przegrizk z pùlką i sledzem

Smażony śledzik kaszubski marynowany w occie i cebuli

(150 g) - 24 zł

palone ziemniaki, majonez cytrynowy

Kashubian pickled fried herring with onion

baked potato, lemon mayonnaise

Gebratener kaschubischer Hering mariniert in Essig und Zwiebeln

gebratene Kartoffel, Zitronen-Mayonnaise

Salaty / Salads / Salate

Salôtka gòspòdôrza

Salátka z pieczoną kaczką pomorską

(300 g) - 39 zł

sałaty ogrodowe, wędzone śliwki, płatki gruszki, pomarańcza,
prażony słonecznik, pomarańczowy dresing winegret, pieczywo tostowe

Pomeranian-style roasted duck salad

Garden lettuces, smoked plums, flaked pears, orange, roasted sunflower seeds, orange vinaigrette dressing, bread toast

Salat mit gebratener pommerscher Ente

Gartensalate, geräucherte Pflaumen, Birneflocken, Orange, geröstete Sonnenblumenkerne,

Orangen-Vinaigrette-Dressing, Toastgebäck





RESTAURACJA

Zupy / Soups / Suppen

Bulion z kury wiejskiego chowu z kluseczkami (300 ml) – 15 zł

Farmhouse chicken broth with noodles
Brühe aus Huhn aus Freilandhaltung mit Klößchen

Krem z brokułów i zielonego groszku ze słodką śmietaną i prażonymi migdałami (zapytaj obsługę o dostępność) (300 ml) – 19 zł

Creamy broccoli and green pea soup with roasted almonds (check availability)
Cremesuppe aus Brokkoli und Erbsen mit süßer Sahne und gerösteten Mandeln (Überprüfen Sie die Verfügbarkeit)

Żur staropolski na białej kielbasie z jajkiem i grzybami leśnymi (300 ml) – 19 zł

Old Polish-style żur (sour rye soup) with sausage, egg and forest mushrooms
Altpolnische Suppe aus Sauerteig mit Weißwurst Ei und Waldpilzen

Polecamy zupy z regionu

We recommend soups from our region
Wir empfehlen Suppen aus der Region

Rębiónka

Kremowa zupa rybna na pomidorach Pelati i mleku kokosowym (300 ml) – 23 zł

Fish coconut cream soup with pelati tomatoes
Fischcremesuppe mit Pelati-Tomaten und Kokosnussmilch

Czosnikòwô zupa

Zupa czosnkowa z tartym serem i grzankami (300 ml) – 19 zł

Garlic soup with grated cheese and croutons
Knoblauchsuppe mit geriebenem Käse und gerösteten Brotstücken





RESTAURACJA

Dania mięsne / Meat dishes / Fleischgerichte

Kotlet schabowy po polsku (250 g) – 38 zł
kapusta zasmażana w maśle z pieczarkami, ziemniaki gotowane

Polish-style pork chop

Butter fried cabbage with white mushrooms, boiled potatoes

Schnitzel nach polnischer Art

Gebratenes Kraut in Butter mit Champignons, gekochte Kartoffeln

Pieczone połówki wieprzowe (180 g) – 49 zł
sos borowikowy, sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczone ziemniaki

Roasted pork loin

porcini sauce, mix of lettuces & vinaigrette, baked potato

Gebratene Schweinelendchen

Steinpilzsauce, Gartensalate mit Vinaigrette-Dressing, gebratene Kartoffel

Zrazy wołowe po staropolsku nadziewane boczkiem i ogórkiem (180 g) – 56 zł
sos naturalny, buraczki zasmażane, ziemniaki gotowane

Old Polish-style beef rolls stuffed with bacon and cucumber

gravy, fried beetroot, boiled potatoes

Rinderrouladchen nach altpolnischer Art gefüllt mit Speck und Gurke

natürliche Sauce, gebratene Rote Bete, gekochte Kartoffeln

Panierowany zawijas drobiowy nadziewany pieczarkami i serem (180 g) – 38 zł
zestaw surówek, frytki

Breaded chicken roll with cheese and white mushroom stuffing

fresh vegetable salads, French fries

Panierte Hähnchenroulade mit Champignon- und Käsefüllung

Rohkostsalate, Pommes

Smażony filet z piersi kurczaka nadziewany szpinakiem i błękitnym serem (180 g) – 40 zł
mus z zielonego groszku, sałatka na ciepło z suszonym pomidorem i ananase, pieczone ziemniaki

Fried chicken breast with spinach and blue cheese stuffing

Green pea mousse, dried tomato and pineapple salad served warm, baked potato

Gebratenes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und blauem Käse

Grüner Erbsen-Mousse, warmer Salat mit getrockneter Tomate und Ananas, gebratene Kartoffel





RESTAURACJA

Polecamy dania mięsne z regionu

Regional dishes recommended by us

Wir empfehlen regionale Fleischgerichte

Pòmòrskô szmórowónô kaczka z klóskama

Kaczka pomorska pieczona w jabłkach zroszonych rumem

(½ bez kości) – 68 zł

sos z czarnej porzeczki, modra kapusta, zasmażane kopytka domowe

Pomeranian-style duck roasted with rum sprinkled apples (boneless half duck)

Black currant sauce, red cabbage, fried mashed potato dumplings

Pommersche Ente gebraten in Äpfeln mit etwas Rum (Entenhälfte ohne Knochen)

Johannisbeersauce, Blaukohl, gebratene hausgemachte Kartoffelklöße

Pekłówno karkòwina

Wolno pieczona karkówka wieprzowa marynowana w ziołach

(180 g) – 45 zł

sos naturalny, kapusta zasmażana w maśle z pieczarkami, ziemniaki gotowane

Herb marinated slow-roasted pork neck

gravy, butter fried cabbage with white mushrooms, boiled potatoes

Langsam gebratener Schweinenacken mit Kräuter-Marinade

natürliche Sauce, Gebratenes Kraut in Butter mit Champignons, gekochte Kartoffeln

Bùłwòwi plinc pò kaszëbskù

Plinc ziemniaczany po kaszubsku

(450 g) – 42 zł

gulasz wieprzowy z dodatkiem warzyw i grzybów, kwaśna śmietana, zestaw surówek

Kashubian-style potato pancake

pork stew with vegetables and mushrooms, thick sour cream, fresh vegetable salads

Kartoffelpuffer nach kaschubischer Art

Schweinegulasch mit Gemüse und Pilzen, Sauersahne, Rohkostsalate





RESTAURACJA

Ryby na sposób kaszubski / Kashubian-style fish / Fische nach kaschubischer Art

Pòmùchel pò marynarskù

Smażony filet z dorsza z prażonym sezamem i sosem ostrygowym (180 g) – 49 zł
surówka z kapusty, frytki

Fried cod with roasted sesame seeds and oyster sauce
fresh cabbage salad, French fries
Dorschfilet mit geröstetem Sesam und Austernsauce
Weißkohlsalat, Pommes

Przësmak rëbôka

Smażony filet z sandacza pod sosem borowikowym (180 g) – 57 zł
sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczone ziemniaki

Fried pikeperch fillet served with porcini sauce
mix of lettuces & vinaigrette, baked potato
Gebratenes Zander - Filet mit Steinpilzsauce
Gartensalate mit Vinegrette-Dressing, gebratene Kartoffel

Łosos pò kapitańskù

Filet z łososia pieczony na parze w maśle cytrynowym (180 g) – 57 zł
mus z zielonego groszku, sałatka na ciepło z suszonym pomidorem i ananase, pieczone ziemniaki

Lemon butter baked salmon fillet
Green pea mousse, dried tomato and pineapple salad served warm, baked potato
Lachsfilet gebraten in Zitronenbutter
Grüner Erbsen-Mousse, warmer Salat mit getrockneter Tomate und Ananas, gebratene Kartoffel





RESTAURACJA

Pierogi własnego wyrobu

Home-made dumplings / Hausgemachte Teigtaschen

Pierogi nadziewane pieczoną sarniną, sos borowikowy

(300 g) – 36 zł

Roasted venison dumplings, porcini mushroom sauce
Teigtaschen mit gebratenem Rehfleisch, Steinpilzsauce

Pierogi galicyjskie nadziewane twarogiem i ziemniakami

(300 g) – 30 zł

(na życzenie topione masło lub skwarki)

Galician dumplings with white cheese and potato stuffing (melted butter, pork scratchings upon request)
Galizische Teigtaschen mit Quark und Kartoffeln (geschmolzene Butter, auf Wunsch Grieben)

Pierogi nadziewane owocami, sos śmietanowy

(300 g) – 30 zł

Fruit dumplings, cream sauce
Teigtaschen mit Obstfüllung, Sahnesauce

Polecamy z regionu

Regional dish recommended by us / Wir empfehlen aus der Region

Pierodzi fùlowóné pòmùchla

Pierogi z dorszem bałtyckim, sos śmietanowo – koperkowy

(300 g) – 36 zł

Dumplings with Baltic Sea cod stuffing, creamy dill sauce
Teigtaschen aus Ostseedorsch, Sahne- und Dillsauce





RESTAURACJA

Dodatki do dań głównych / Side dishes served with main course / Beilagen

Bukiety surówek / sałaty w sosie winegret Mix of fresh vegetable salads / lettuces with vinaigrette dressing Rohkostsalate / Salate in Vinaigrette-Sauce	(150 g) – 10 zł
Fasolka szparagowa w sezamie String beans in sesame Grüne Bohnen in Sesam	(150 g) – 11 zł
Dodatki skrobiowe ziemniaki z wody, frytki, ziemniaki pieczone Starchy extras - Boiled potatoes, French fries, baked potatoes Stärkezutaten - Gekochte Kartoffeln, Pommes, gebratene Kartoffeln	(150 g) – 10 zł
Placki ziemniaczane Potato pancakes (3 pcs) Reibekuchen (3 Stück)	(3 szt.) – 17 zł
Pieczywo / Bread / Gebäck	(50 g) – 2 zł
Grzanki ziołowe / Herb croutons / Kräuter - Croutons	(100 g) – 5 zł
Sosy (musztardowy, pomidorowy, czosnkowy) Sauces (mustard, tomato, garlic) Saucen (Senf, Tomate, Knoblauch)	(50 g) – 2 zł

Z naszego regionu / From our region / Aus unserer Region

<i>Sztepkowónô Kapùsta</i>	
Kapusta zasmażana w maśle z pieczarkami Butter fried cabbage with white mushrooms Kraut gebraten in Butter mit Champignons	(150 g) – 11 zł
<i>Sztepkowónô czwikła</i>	
Buraczki zasmażane Fried beetroots Gebratene Rote Beete	(150 g) – 11 zł
<i>Czerwiònô kapùsta ze slëwama</i>	
Modra kapusta Red cabbage Blaukohl	(150 g) – 11 zł
<i>Kòpëtka ze szpyrkama</i>	
Kopytka domowe zasmażane w maśle (na życzenie ze skwarkami) Mashed potato dumplings (served with pork scratchings upon request) Hausgemachte Kartoffelklöße (auf Wunsch Grieben)	(150 g) – 15 zł





RESTAURACJA

Desery / Desserts / Nachspeisen

Ciastko Avena

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

– 22 zł

Hot apple pie with whipped cream
Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne

Słodki Duet

Lody waniliowe z ciepłymi malinami i bitą śmietaną

– 22 zł

Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Torcik Pavlova

Beza domowego wypieku z kremem cytrynowym i owocami

– 25 zł

Home-baked meringue with lemon cream and fruits
Hausgemachtes Baiser mit Zitronencreme und Obst

White Paradise

Naleśniki w białej czekoladzie z musem owocowym i płatkami migdałów

– 25 zł

White chocolate pancakes with fruit mousse, almond flakes
Eierkuchen in weißer Schokolade mit Obstmousse, Mandelflocken

Dodatkowo do deseru gałka lodu waniliowego

– 5 zł

Additionally, a scoop of vanilla ice cream to go with the dessert
Zusätzlich zum Dessert Vanilleiskugel

