



NA DOBRY POCZĄTEK Z NASZEGO REGIONU

We recommend hors-d'oeuvre from our region as starters
Zuerst schlagen wir Vorspeisen aus unserer Region vor

Plôsterczi marinowónigò lososa

Carpaccio z łososia marynowanego w soi i imbirze

150 g - 38 zł

sałaty ogrodowe, suszone pomidory, oliwki, prażony sezam,
dressing winegret, grzanki ziołowe

Salmon carpaccio in soy and ginger marinade

Garden lettuces, dried tomatoes, olives, roasted sesame seeds, vinaigrette dressing, herb croutons

Carpaccio vom marinierten Lachs in Soja und Ingwer

Gartensalate, getrocknete Tomaten, Oliven, gerösteter Sesam, Vinaigrette-Dressing, Kräuter - Croutons

Kaszëbsczi przegrizk

Tatar ze śledzia

150 g - 26 zł

ogórek kiszony, czerwona cebula, oliwa pietruszkowa, grzanki ziołowe

Herring tartare

Pickled cucumber, red onion, parsley oil, herb croutons

Tatar vom Hering

Gewürzgurken, rote Zwiebel, Petersilienöl, Kräuter - Croutons

SAŁATY

Salads / Salate

Sałatka z pieczoną kaczką pomorską

300 g - 42 zł

sałaty ogrodowe, wędzone śliwki, płatki gruszek, pomarańcza,
prażony słonecznik, pomarańczowy dressing winegret, grzanki ziołowe

Pomeranian-style roasted duck salad

Garden lettuces, smoked plums, flaked pears, orange, roasted sunflower seeds, orange vinaigrette dressing, herb croutons

Salat mit gebratener pommerscher Ente

Gartensalate, geräucherte Pflaumen, Birneflocken, Orange, geröstete Sonnenblumenkerne, Orangen Vinaigrette Dressing, Kräuter - Croutons

Sałatka z pieczonym burakiem

300 g - 42 zł

sałaty ogrodowe, ser lazur, ogórek świeży, marynowana gruszka, karmelizowane orzechy,
dressing mango, grzanki ziołowe

Regional cheese salad with black seeds

Garden lettuces, roasted beetroot, cucumber, pickled pear, mango dressing, herb croutons

Salat mit gebackene rote Bete

Gartensalate, blauer Käse, Gurke, marinierte Birne, karamellisierte Nüsse, Mango Dressing, Kräuter - Croutons



ZUPY

Soups / Suppen

Bulion z kury wiejskiego chowu z kluseczkami

Farmhouse chicken broth with noodles

Brühe aus Huhn aus Freilandhaltung mit Klößchen

300 ml – 16 zł

Krem z brokułów i zielonego groszku ze słodką śmietaną i prażonymi migdałami

Creamy broccoli and green pea soup with roasted almonds

Cremesuppe aus Brokolli und Erbsen mit süßer Sahne und gerösteten Mandeln

300 ml – 20 zł

Żur staropolski na białej kiełbasie z jajkiem i grzybami leśnymi

Old Polish-style żur (sour rye soup) with sausage, egg and forest mushrooms

Altpolnische Suppe aus Sauerteig mit Weißwurst Ei und Waldpilzen

300 ml – 22 zł

Kremowa zupa rybna na pomidorach pelati i mleku kokosowym

Fish coconut cream soup with pelati tomatoes

Fischcremesuppe mit Pelati-Tomaten und Kokosnussmilch

300 ml – 28 zł

POLECAMY ZUPY Z REGIONU

We recommend soups from our region

Wir empfehlen Suppen aus der Region

Chłodnô zupa z czwikłowëch lëstków

Chłodnik z kaszubskiej botwiny (zapytaj obsługę o dostępność)

Refreshing sour cream soup with young beet greens served cold (check availability)

Kalte Suppe aus jungen Blättern der Roten Bete (Überprüfen Sie die Verfügbarkeit)

300 ml – 20 zł

Czosnikòwô zupa

Zupa czosnkowa z tartym serem i grzankami

Garlic soup with grated cheese and croutons

Knoblauchsuppe mit geriebenem Käse und gerösteten Brotstücken

300 ml – 20 zł



DANIA MIĘSNE

Meat dishes / Fleischgerichte

Kotlet schabowy po polsku

250 g – 40 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 polędwiczki wieprzowe

180 g – 49 zł

sos borowikowy, sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczone ziemniaki

Roasted pork loin

porcini sauce, lettuces with vinaigrette dressing, baked potatoes

Gebratene Schweinelendchen

Steinpilzsauce, Salate in Vinaigrette Sauce, gebratene Kartoffel

Zrazy wołowe po staropolsku nadziewane boczkiem i ogórkiem

180 g – 58 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 – 40 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 – 45 zł

mus z zielonego groszku, sałatka na ciepło z suszonym pomidorem

i ananasem, pieczone ziemniaki

Fried chicken breast with spinach and blue cheese stuffing

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

Gebratenes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und blauem Käse

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



POLECAMY DANIA MIĘSNE Z NASZEGO REGIONU

Regional dishes recommended by us / Wir empfehlen regionale Fleischgerichte

Peklowóno karkòwina

Wolno pieczona karkówka wieprzowa marynowana w ziołach
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

180 g – 46 zł

Gùlasz z celëczich jãzëków

Ragout z ozorków cielęcych w sosie chrzanowym
buraczki zasmażane, prażona cebula, zasmażane kopytka domowe
Veal tongue ragout in horseradish sauce
fried beetroot, fried onions, fried mashed potato dumplings
Kalbzung-Ragout in Meerrettichsauce
gebratene Rote Bete, gebratene Zwiebel, gebratene hausgemachte Kartoffelklöße

250 g – 49 zł

Pòmòrskò szmórowónò kaczka z klóskama

Kaczka pomorska pieczona w jabłkach zroszonych rumem
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

pół kaczki bez kości – 70 zł

Frékasë - gòtowónò kùra w biòłim zòsu pò kaszëbskù

Roladki z udźca kurczęcego sous – vide (zapytaj obsługę o dostępność)
faszerowane zieloną pietruszką i rodzynkami
sos śmietanowo – cytrynowy, buraczki na ciepło, ryż biały
Chicken thigh roll-ups sous-vide with parsley and raisin stuffing (check availability)
Lemon cream sauce, beetroots served warm, boiled rice
Rouladchen aus Hähnchenschenkel sous-vide gefüllt mit grüner Petersilie und Rosinen (Überprüfen Sie die Verfügbarkeit)
Zitronen-Sahne-Sauce, warme Rote Bete, weißer Reis

180 g – 45 zł



RYBY NA SPOSÓB KASZUBSKI

Kashubian-style fish / Fische nach kaschubischer Art

Pòmùchel pò marynarskù

Smażony filet z dorsza z prażonym sezamem i sosem ostrygowym
surówka z kapusty, frytki

180 g – 52 zł

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 z sosem borowikowym
sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczone ziemniaki

180 g – 59 zł

Fried pikeperch fillet served with porcini sauce
lettuces with vinaigrette dressing, baked potatoes
Gebratenes Zander - Filet mit Steinpilzsauce
Salate in Vinaigrette Sauce, gebratene Kartoffel

Łosos pò kapitańskù

Filet z łososia pieczony na parze w maśle cytrynowym
mus z zielonego groszku, sałatka na ciepło z suszonym pomidorem i ananasem, pieczone ziemniaki

180 g – 59 zł

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

Wiôldzi sztajnbùt

Smażony filet z halibuta
fasolka szparagowa w sezamie, frytki

180 g – 55 zł

Fried halibut fillet
String beans in sesame, French fries
Gebratenes Heilbuttfilet
Grüne Bohnen in Sesam, Pommes



PIEROGI NASZEGO WYROBU

Home-made dumplings / Hausgemachte Teigtaschen

Pierogi nadziewane dorszem bałtyckim z sosem śmietanowo - koperkowym

300 g – 38 zł

Dumplings with Baltic Sea cod stuffing, creamy dill sauce

Teigtaschen aus Ostseedorsch, Sahne und Dillsauce

Pierogi nadziewane pieczoną gęsiną z sosem borowikowym

300 g – 38 zł

Dumplings stuffed with roast goose meat, porcini mushroom sauce

Teigtaschen mit Füllung aus gebratener Gans, Steinpilzsauce

Pierogi galicyjskie nadziewane twarogiem i ziemniakami

300 g – 34 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 z sosem śmietanowym

300 g – 34 zł

Fruit dumplings, cream sauce

Teigtaschen mit Obstfüllung, Sahnesauce

MAKARONY, PLACKI

Pasta, Pancakes / Nudeln, Kartoffelpuffer

Spaghetti z krewetkami w kremowym sosie mango

400 g – 49 zł

mleczko kokosowe, cukinia, czerwona cebula, prażony czosnek, chilli

Shrimp spaghetti in creamy mango sauce

Coconut milk, zucchini, red onion, roasted garlic, chilli pepper

Spaghetti mit Garnelen in cremiger Mangosauce

Kokosmilch, Zucchini, rote Zwiebel, gebratene Knoblauch, Chilischoten

Plińce ziemniaczane z gulaszem wieprzowym z warzywami i grzybami

400 g – 46 zł

kwaśna śmietana, zestaw surówek

Potato pancakes with pork stew with vegetables and mushrooms

thick sour cream, fresh vegetable salads

Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch mit Gemüse und Pilzen

Sauersahne, Rohkostsalate



DANIA WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE

Vegetarian & vegan dishes / Vegetarische und vegane Gerichte

Smażony ser w stylu greckim panierowany w panko i czarnuszcze
sałaty w dresingu jogurtowo-czosnkowym z częstkami pomidorów, frytki

180 g - 45 zł

Greek-style fried cheese breaded in panko and black cumin
garden lettuces in garlic and yoghurt sauce with tomatoes, french fries
Gebratener Käse nach griechischer Art paniert in Panko und Schwarzkümmel
Gartensalate in Joghurt und Knoblauch sauce, Pommes

Szpece z sosem śmietanowo - ziołowym z cukinią, bobem i rukolą

300 g - 43 zł

Spätzle in cream and herb sauce with zucchini, broad beans and arugula
Spätzle in Sahne-Kräutersauce mit Zucchini, Saubohnen und Rucola

Pierogi nadziewane dynią i białym serem, zasmażana cebulka z rozmarynem

300 g - 34 zł

Dumplings with pumpkin and white cheese stuffing, fried onion with rosemary
Teigtaschen mit Kürbis und Weißkäse, gebratene Zwiebeln mit Rosmarin

Wegańskie gołąbki nadziewane kaszą, soczewicą i pieczarkami

180 g - 45 zł

sos pomidorowy, sałaty ogrodowe w dresingu winegret, ziemniaki opiekane z wędzoną papryką

Vegan cabbage rolls with groats, lentils and mushrooms stuffing
Tomatoe sauce, lettuces with vinaigrette dressing, baked potatoes with smoked paprika
Vegane Kohlrouladen gefüllt mit Grütze, Linsen und Champignons
Tomatensauce, Salate in Vinaigrette Sauce, gebratene Kartoffel mit geräucherte Paprika



DODATKI

Side dishes / Beilagen

Zestaw surówek Mix of fresh vegetable salads Rohkostsalate	150 g - 11 zł
Sałaty ogrodowe z dresingiem winegret Lettuces with vinaigrette dressing Salate in Vinaigrette Sauce	150 g - 12 zł
Mizeria Cucumber salad with sour cream Gurkensalat mit Sahne	150 g - 12 zł
Fasolka szparagowa w sezamie String beans in sesame Grüne Bohnen in Sesam	150 g - 12 zł
Buraczki zasmażane Fried beetroots Gebratene Rote Beete	150 g - 12 zł
Kapusta zasmażana w maśle z pieczarkami / modra kapusta Butter fried cabbage with white mushrooms / red cabbage Kraut gebraten in Butter mit Champignons / Blaukohl	150 g - 12 zł
Ziemniaki z wody / frytki / ziemniaki pieczone Boiled potatoes / French fries / baked potatoes Gekochte Kartoffeln / Pommes / gebratene Kartoffeln	150 g - 12 zł
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 - 20 zł
Placki ziemniaczane Potato pancakes (3 pcs) Reibekuchen (3 Stück)	3 szt. - 20 zł
Pieczywo / Bread / Gebäck	50 g - 2 zł
Grzanki ziołowe / Herb croutons / Kräuter - Croutons	100 g - 5 zł
Sosy (czosnkowy, ketchup, musztarda) Sauces (garlic, ketchup, mustard) Saucen (Knoblauch, Ketchup, Senf)	50 g - 2 zł



DESERY

Desserts / Nachspeisen

Ciastko Avena

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

Hot apple pie with whipped cream
Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne

23 zł

Słodki Duet

Lody waniliowe z ciepłymi malinami i bitą śmietaną

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

25 zł

Torcik Pavlova

Beza domowego wypieku z kremem cytrynowym i owocami

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

26 zł

White Paradise

Naleśniki w białej czekoladzie z musem owocowym i płatkami migdałów

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

26 zł

Gałka loda waniliowego

A scoop of vanilla ice cream
Vanilleeiskugel

6 zł