



## 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,  
dresing 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 gruszki, pomarańcza,  
prażony słonecznik, pomarańczowy dresing 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



## 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 Brokoli 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

---

### *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

---

<b>Kotlet schabowy po polsku</b> 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	<b>250 g – 40 zł</b>
<b>Pieczone polędwiczki wieprzowe</b> 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	<b>180 g – 49 zł</b>
<b>Zrazy wołowe po staropolsku nadziewane boczkiem i ogórkiem</b> 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	<b>180 g – 58 zł</b>
<b>Panierowany zawijas drobiowy nadziewany pieczarkami i serem</b> zestaw surówek, frytki Breaded chicken roll with cheese and white mushroom stuffing fresh vegetable salads, French fries Panierte Hähnchenroulade mit Champignon- und Käsefüllung Rohkostsalate, Pommies	<b>180 g – 40 zł</b>
<b>Smażony filet z piersi kurczaka nadziewany szpinakiem i błękitnym serem</b> 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	<b>180 g – 45 zł</b>



## 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

180 g - 46 zł

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

### *Pòmòrskò szmórowónò kaczka z klóskama*

**Kaczka pomorska pieczona w jabłkach zroszonych rumem**  
sos z czarnej porzeczki, modra kapusta, zasmażane kopytka domowe

pół kaczki bez kości - 70 zł

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

### *Bùlwòwe plńce pò kaszëbskù*

**Plince ziemniaczane z gulaszem wieprzowym z warzywami i grzybami**  
kwaśna śmietana, zestaw surówek

400 g - 46 zł

Potato pancakes with pork stew with vegetables and mushrooms

thick sour cream, fresh vegetable salads

Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch mit Gemüse und Pilzen

Sauersahne, Rohkostsalate



## 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, Pommies

### *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 łososa pieczony na parze w maśle cytrynowym  
mus z zielonego groszku, sałatka na ciepło z suszonym pomidorem i ananase, 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



## 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, DANIA WEGETARIAŃSKIE

Pasta, Vegetarian dishes / Nudeln, Vegetarische Gerichte

---

- 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
- Szpecl 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
- 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

---

<b>Zestaw surówek</b> Mix of fresh vegetable salads Rohkostsalate	150 g - 11 zł
<b>Sałaty ogrodowe z dresingiem winegret</b> Lettuces with vinaigrette dressing Salate in Vinaigrette Sauce	150 g - 12 zł
<b>Buraczki zasmażane</b> Fried beetroots Gebratene Rote Beete	150 g - 12 zł
<b>Kapusta zasmażana w maśle z pieczarkami / modra kapusta</b> Butter fried cabbage with white mushrooms / red cabbage Kraut gebraten in Butter mit Champignons / Blaukohl	150 g - 12 zł
<b>Ziemniaki z wody / frytki / ziemniaki pieczone</b> Boiled potatoes / French fries / baked potatoes Gekochte Kartoffeln / Pommes / gebratene Kartoffeln	150 g - 12 zł
<b>Kopytka domowe zasmażane w maśle (na życzenie ze skwarkami)</b> Mashed potato dumplings (served with pork scratchings upon request) Hausgemachte Kartoffelklöße (auf Wunsch Grieben)	150 g - 20 zł
<b>Placki ziemniaczane</b> Potato pancakes (3 pcs) Reibekuchen (3 Stück)	3 szt. - 20 zł
<b>Pieczyno / Bread / Gebäck</b>	50 g - 2 zł
<b>Grzanki ziołowe / Herb croutons / Kräuter - Croutons</b>	100 g - 5 zł
<b>Sosy (czosnkowy, ketchup, musztarda)</b> 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 mussem owocowym i płatkami migdałów**

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

26 zł

#### **Gałka lodu waniliowego**

A scoop of vanilla ice cream  
Vanilleeiskugel

6 zł