



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

Salátka z pieczoną kaczką pomorską

300 g - 42 zł

sałaty ogrodowe, wędzone śliwki, płatki gruszek, 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

300 ml – 16 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

300 ml – 20 zł

Creamy broccoli and green pea soup with roasted almonds
Cremesuppe aus Brokolli und Erbsen mit süßer Sahne und gerösteten Mandeln

Żur staropolski na białej kiełbasie z jajkiem i grzybami leśnymi

300 ml – 22 zł

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

Kremowa zupa rybna na pomidorach pelati i mleku kokosowym

300 ml – 28 zł

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

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

300 ml – 20 zł

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



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

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

Pòmòrskô szmórowónô 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 – 56 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



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

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

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



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 lodu waniliowego

A scoop of vanilla ice cream

Vanilleeiskugel

6 zł