



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 - 41 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 - 31 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 - 44 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 – 18 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 – 22 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 – 24 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 – 29 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 – 24 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 – 22 zł
--	----------------



DANIA MIĘSNE

Meat dishes / Fleischgerichte

Kotlet schabowy po polsku

250 g - 43 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 - 52 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

Panierowany zawijas drobiowy nadziewany pieczarkami i serem

180 g - 43 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, Pommies

Smazony filet z piersi kurczaka nadziewany szpinakiem i błękitnym serem

180 g - 48 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 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 - 48 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

Gùlasz z celëczich jãzëków

Ragout z ozorków cielęcych w sosie chrzanowym
buraczki zasmażane, prażona cebula, zasmażane kopytka domowe

250 g - 55 zł

Veal tongue ragout in horseradish sauce

fried beetroot, fried onions, fried mashed potato dumplings

Kalbzunge-Ragout in Meerrettichsauce

gebratene Rote Bete, gebratene Zwiebel, gebratene hausgemachte Kartoffelklöße

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 - 69 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

Frékasë - gòtowónò kùra w biòlim zòsu pò kaszëbskù

Roladki z udźca kurczęcego sous - vide (zapytaj obsługę o dostępność)
faszerowane zieloną pietruszką i rodzynkami

180 g - 49 zł

sos śmietanowo - cytrynowy, marchew na ciepło, ryż biały

Chicken thigh roll-ups sous-vide with parsley and raisin stuffing (check availability)

Lemon cream sauce, carrot served warm, boiled rice

Rouladchen aus Hähnchenschenkel sous-vide gefüllt mit grüner Petersilie und Rosinen (Überprüfen Sie die Verfügbarkeit)

Zitronen-Sahne-Sauce, warme Karotten, weißer Reis



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 - 62 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 - 62 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 - 39 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 - 39 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 - 52 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 - 49 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 180 g - 46 zł
sałaty w dresingu jogurtowo-czosnkowym z cząstkami pomidorów, frytki
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

Spaghetti w kremowym sosie mango 400 g - 44 zł
mleczko kokosowe, cukinia, czerwona cebula, prażony czosnek, chilli
Spaghetti in creamy mango sauce
Coconut milk, zucchini, red onion, roasted garlic, chilli pepper
Spaghetti in cremiger Mangosauce
Kokosmilch, Zucchini, rote Zwiebel, gebratene Knoblauch, Chilischoten

Wegańskie gołąbki nadziewane kaszą, soczewicą i pieczarkami 180 g - 46 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

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

Hot apple pie with whipped cream

Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne

25 zł

Lody waniliowe z kruszoną chałwą i słonym karmelem

Vanilla ice cream with crushed halva and salted caramel

Vanilleeis mit zerstoßenem Halva und gesalzenem Karamell

28 zł

Beza domowego wypieku z kremem cytrynowym i owocami

Home-baked meringue with lemon cream and fruits

Hausgemachtes Baiser mit Zitronencreme und Obst

29 zł

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

29 zł

Gałka loda waniliowego

A scoop of vanilla ice cream

Vanilleeiskugel

6 zł