



NA DOBRY POCZĄTEK Z NASZEGO REGIONU

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

Plôsterczy marinowónigò lososa

Carpaccio z łososia marynowanego w soi i imbirze

150 g - 42 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 - 32 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

Pierodzi z jitrzënką

Pierogi z wątróbką drobiową zasmażane z cebulką i jabłkiem

150 g - 29 zł

Dumplings stuffed with chicken liver with fried onion and apple

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerleber, Röstzwiebeln und Apfel

SAŁATY

Salads / Salate

Salatka z pieczoną kaczką pomorską

300 g - 45 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 – 19 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 – 26 zł

Zupa kurkowa z kluseczkami

Chanterelle mushroom soup with noodles
Pfifferlingssuppe mit Klößchen

300 ml – 26 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 – 31 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 – 25 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 – 24 zł



DANIA MIĘSNE

Meat dishes / Fleischgerichte

Kotlet schabowy po polsku

250 g – 45 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 – 56 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 – 45 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

Roladka z piersi indyka w bekonie nadziewana ricottą i suszonym pomidorem

180 g – 55 zł

szpinak z gruszką i pomidorkami w glazurze teriyaki, kroiety ziemniaczane

Turkey breast roll wrapped in bacon stuffed with ricotta and dried tomato

spinach with pear and cherry tomatoes in teriyaki glaze, potato croquettes

Putenbrustroulade im Speck gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten

Spinat mit Birne und Kirschtomaten in Teriyaki-Glasur, Kartoffelkroketten



POLECAMY DANIA MIĘSNE Z NASZEGO REGIONU

Regional dishes recommended by us / Wir empfehlen regionale Fleischgerichte

Jeleni zraz pò kaszëbskù

Zraz z jelenia nadziewany warzywami korzennymi z wędzoną śliwką i grzybami 180 g – 72 zł

sos naturalny, buraczki na ciepło, ziemniaki gotowane

Deer roulade stuffed with root vegetables, smoked plums and mushrooms

gravy, fried beetroot, boiled potatoes

Hirschroulade, gefüllt mit Wurzelgemüse, Räucherpflaumen und Pilzen

natürliche Sauce, gebratene Rote Bete, gekochte Kartoffeln

Cělãcé jãzëczy z chrzanowim sosã

Ozory cielęce w sosie chrzanowym 180 g – 62 zł

buraczki na ciepło, prażona cebula, zasmażane kopytka domowe

Veal tongue in horseradish sauce

fried beetroot, fried onions, fried mashed potato dumplings

Kalbzunge in Meerrettichsauce

gebratene Rote Bete, gebratene Zwiebel, gebratene hausgemachte Kartoffelklöße

Pòmòrskô szmórowónô kaczka z klóskama

Kaczka pomorska pieczona w jabłkach zroszonych rumem pół kaczki bez kości – 69 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

Frékasë - gòtówónô kùra w biôlim zósu pò kaszëbskù

Roladki z udźca kurczęcego sous – vide 180 g – 55 zł

faszerowane zieloną pietruszką i rodzynkami

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 – 59 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 – 65 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 z salsą z gruszki i ananasa
sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczone ziemniaki

180 g – 65 zł

Steamed salmon fillet served with pear and pineapple chutney
lettuces with vinaigrette dressing, baked potatoes
Gedämpftes Lachsfilet mit Birnen-Ananas chutney
Salate in Vinaigrette Sauce, gebratene Kartoffel



PIEROGI NASZEGO WYROBU

Home-made dumplings / Hausgemachte Teigtaschen

Pierogi nadziewane dorszem z sosem śmietanowo - koperkowym

300 g – 44 zł

Dumplings with cod stuffing and creamy dill sauce

Teigtaschen mit Dorschfüllung und cremiger Dillsauce

Pierogi nadziewane pieczoną gęsiną z sosem borowikowym

300 g – 44 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 – 36 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 jagodami z sosem śmietanowym

300 g – 36 zł

Blueberry dumplings with sour cream sauce

Teigtaschen mit Blaubeerfüllung und Sahnesauce

MAKARONY, PLACKI

Pasta, Pancakes / Nudeln, Kartoffelpuffer

Spaghetti z krewetkami w kremowym sosie mango

400 g – 54 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

Plince ziemniaczane z gulaszem wieprzowym z warzywami i grzybami

400 g – 52 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

Pierogi nadziewane makiem i bakaliarni

300 g – 37 zł

z masłem roślinnym, cynamonem i prażonymi płatkami migdałów

Dumplings filled with poppy seeds and dried fruits

served with plant-based butter, cinnamon and roasted almond flakes

Teigtaschen mit Mohn und Trockenfruchtfüllung

serviert mit pflanzlicher Butter, Zimt und gerösteten Mandelblättchen

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 kotleciki z soczewicą, kaszą gryczaną i warzywami

180 g – 47 zł

szpinak z gruszką i pomidorkami w glazurze teriyaki, ziemniaki opiekane

Vegan cutlets with lentils, buckwheat and vegetables

spinach with pear and cherry tomatoes in teriyaki glaze, baked potatoes

Vegane Linsen-Bratlinge mit Buchweizen und Gemüse

Spinat mit Birne und Kirschtomaten in Teriyaki-Glasur, gebratene Kartoffel



DESERY

Desserts / Nachspeisen

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

Hot apple pie with whipped cream
Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne

26 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

29 zł

Beza domowego wypieku z kremem cytrynowym i owocami

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

30 zł

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

30 zł

Gałka loda waniliowego

A scoop of vanilla ice cream
Vanilleeiskugel

6 zł