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 – 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, geröesteter Sesam,Vinaigrette-Dressing, Kräuter - Croutons

Pierodżi 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

Sałatka 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 **300 ml – 19 zł**
Farmhouse chicken broth with noodles
Brühe aus Huhn aus Freilandhaltung mit Klößchen

Żur staropolski na białej kiełbasie z jajkiem i grzybami leśnymi **300 ml – 26 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 – 31 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 – 24 zł**
Garlic soup with grated cheese and croutons
Knoblauchsuppe mit geriebenem Käse und gerösteten Brotstücken

ZAJAZD Avena RESTAURACJA

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

Zrazy wołowe po staropolsku nadziewane boczkiem i ogórkiem **180 g – 62 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 – 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 – 49 zł**
szpinak z gruszką i pomidorkami w glazurze teriyaki, krokiety 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

---

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)
Johannisbeerensauce, Blaukohl, gebratene hausgemachte Kartoffelklöße

Frékasë - gòtowónô kùra w biôłim 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

Bùlwòwe plińce pò kaszëbskù

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

RYBY NA SPOSÓB KASZUBSKI

Kashubian-style fish / Fische nach kaschubischer Art

Pòmùchel pò marynarskù

Smażony filet z dorsza z prażonym sezamem i sosem ostrygowym **180 g – 59 zł**
surówka z kapusty, frytki
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 **180 g – 65 zł**
sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczone ziemniaki
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 **180 g – 65 zł**
sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczone ziemniaki
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

ZAJAZD Avena RESTAURACJA

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, DANIA WEGETARIAŃSKIE

Pasta, Vegetarian dishes / Nudeln, Vegetarische Gerichte

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, zuccini, red onion, roasted garlic, chilli pepper
Spaghetti mit Garnelen in cremiger Mangosauce
Kokosmilch, Zucchini, rote Zwiebel, gebratene Knoblauch, Chilischoten

Spaghetti w kremowym sosie mango — **400 g – 44 zł**
mleczko kokosowe, cukinia, czerwona cebula, prażony czosnek, chilli
Spaghetti in creamy mango sauce
Coconut milk, zuccini, 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

ZAJAZD Avena RESTAURACJA

DESERY

Desserts / Nachspeisen

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną **26 zł**
Hot apple pie with whipped cream
Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne

Lody waniliowe z kruszoną chałwą i słonym karmelem **29 zł**
Vanilla ice cream with crushed halva and salted caramel
Vanilleeis mit zerstoßenem Halva und gesalzenem Karamell

Beza domowego wypieku z kremem cytrynowym i owocami **30 zł**
Home-baked meringue with lemon cream and fruits
Hausgemachtes Baiser mit Zitronencreme und Obst

Naleśniki w białej czekoladzie z musem owocowym i płatkami migdałów **30 zł**
White chocolate pancakes with fruit mousse, almond flakes
Eierkuchen in weißer Schokolade mit Obstmousse, Mandelnflocken

Gałka loda waniliowego **6 zł**
A scoop of vanilla ice cream
Vanilleeiskugel