

*CO MYTU MAMY?
NA POCZĄTEK
Where should we start?*

Tatar z polędwicy wołowej z wiejskim jajkiem, cebulą, marynowanymi borowikami i ogórkiem krojonym w kosteczkę – tradycja **28 PLN**

Beef sirloin tartar served with a free-range egg, onion, pickled porcini and chopped cucumber – tradition

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, suszonymi pomidorami, parmezanem i oliwką extra virgin – klasyka **30 PLN**

Beef sirloin Carpaccio with capers, sun-dried tomatoes, Parmesan cheese and extra virgin olive oil – classic

Klasyczny gdański śledzik na carpaccio z zielonego jabłka i pieczonego buraka z dipem śmietanowym. **25 PLN**

A classic Gdańsk herring served on Carpaccio made of green apple

Carpaccio z pieczonego buraka ćwikłowego i jabłka z kozim serem, suszonymi pomidorami na zielonym sosie – dla Tych co rybki i mięsko niekoniecznie

Carpaccio made of roasted beetroot and apple with goat cheese, sun-dried tomatoes on a green sauce – for those who prefer alternatives to fish and meat. **22 PLN**

Do przystawek podajemy świeżo upieczone bagietki

The starters are served with freshly baked baguettes

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna

GORĄCE PRZEKĄSKI

Something hot

Pierogi ze szpinakiem na sosie z serów długo dojrzewających **27 PLN**

Pierogi (traditional Polish dumplings) filled with spinach with mature cheese sauce

Pierogi z dziczyzną, żurawiną i sosem borowikowym **28 PLN**

Dumplings with venison, cranberries and porcini mushrooms sauce.

Holenderski matias na placku ziemniaczanym z gęstą śmietaną, jabłkiem i czerwoną cebulą **28 PLN**

Netherlands herring served on a potato cake with creamy double cream, apple and red onion

Płatki polędwicy na blinach kukurydzianych z kwaśną śmietaną i oliwą z białych trufli **45 PLN**

Slices of beef fillet served on corn blini with sour cream and white truffle oil

VAT is included

Tip is not included

Cena umowna

VILLA EVA
restauracja ****

A MOŻE SAŁATKA?

A salad maybe?

Polne sałaty z warzywami, kozim serem i owocami z sosem pomarańczowym

28 PLN

Mixed leaves with vegetables, goat cheese and fruit with orange sauce

Kolorowe sałaty z grillowanymi krewetkami na sosie koktajlowym z whiskey

32 PLN

Grilled shrimp with mixed leaves and cocktail sauce with whiskey

Mieszane sałaty z kawałkami grillowanego kurczaka, karmelizowanymi orzechami i miodowym dressingiem

28 PLN

Mixed leaves with grilled chicken, caramelized nuts and honey sauce

Do wszystkich sałatek dodajemy świeżo upieczone bagietki

A freshly baked baguette is served with all salads

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna



PYSZNE ZUPKI

Delicious soups

Rosół z kołdunami – specjalność naszej Ewy **16 PLN**

Broth with tiny dumplings - a house special

Barszcz z kołdunami **16 PLN**

Beetroot soup with tiny dumplings

Zupa z suszonych borowików z warzywami **16 PLN**

Dried porcini and vegetable soup

Krem z kaszubskiej dyni z pomarańczami i odrobiną chili

15 PLN

Cream pumpkin soup with orange and chilli

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna

VILLA EVA
restauracja ****

JA TEŻ LUBIĘ MIĘSKO

Meat

- Zapiekane roladki z piersi indyka ze szpinakiem, papryką,
a do tego ziemniaki i pieczone pomidory **29 PLN**
Roast turkey breast with spinach, pepper, potatoes and roasted tomatoes
- Kotlet schabowy smażony na smalcu, podany z duszoną kapustą
i ziemniakami z koperkiem **35 PLN**
Pork chop fried on lard, served with braised cabbage and dim potatoes
- Pieczona kaczka confit na karmelizowanej czerwonej kapuście z pieczonymi
ziemniakami, morelowym musem i dyniowym ravioli **49 PLN**
Duck confit with caramelized red cabbage, roasted potatoes, apricot mousse and pumpkin ravioli
- Policzki z młodej wołowiny na burakach z malinami, a do tego ziemniaki
puree i marynowane owoce **49 PLN**
Veal cheeks on beetroot with raspberries, mashed potatoes and marinated fruit

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna

VILLA EVA
restauracja ****

Pieczona na złoto goloneczka, duszona w warzywach z piwem, a do tego
kapustka zasmażana i ziemniaki z koperkiem **38 PLN**

Pork knuckle roasted with vegetables and beer, served with fried cabbage and dill potatoes

Stek z polędwicy wołowej z frytkami, grillowanymi warzywami
i pieprzowym sosem **69 PLN**

Beef sirloin steak served with homemade chips, grilled vegetables and pepper sauce

Na życzenie stek z polędwicy podajemy z truflami **99 PLN**

We also serve steaks with truffles

A dla dzieci:

For kids:

Nuggetsy z indyczki podawane z domowymi frytkami, surówką
z marchewki z jabłkiem **25 PLN**

Turkey breast goujons with homemade chips and carrot and apple salad

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna

VILLA EVA
restauracja ****

COŚ Z RYB I OWOCÓW MORZA

Fish and Seafood

Stek z królewskiego sandacza na szpinaku z pomidorami i ziemniakami
puree **49 PLN**

Pikeperch steak with spinach, tomatoes and mashed potatoes

Filet z halibuta na sosie szafranowym, a do tego szpinakowe tagliatelle
z wiśniowymi pomidorkami **49 PLN**

Halibut fillet with saffron sauce served with spinach tagliatelle and cherry tomatoes

Stek z łososia na szpinaku i grillowanej papryce z kukurydzianymi
placuszkami **49 PLN**

Salmon steak with spinach, grilled pepper and corn pancakes

Stek z jesiotra na atramentowym makaronie z sosem rakowym,
pomidorami i szpinakiem **65 PLN**

Surgeon steak served on black pasta with crayfish sauce, tomatoes and spinach

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna

VILLA EVA
restauracja ****

Skwierzące krewetki na żeliwnej patelni z czosnkiem i natką pietruszki

Sizzling prawns served on a cast iron skillet, with garlic and parsley

56 PLN

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna

VILLA EVA
restauracja ****

SMAKOŁYKI I ŁAKOCIE

Titbits and sweet desserts

Carpaccio ze śliwki węgierki z konfiturą z białej czekolady i moreli
z gałką lodów orzechowych **25 PLN**

Carpaccio made of dark plum with white chocolate artichoke marmalade with ice cream

Domowe lody w trzech smakach **20 PLN**

Home-made ice cream in three flavors

“Pascha” - pyszne ciasto z pachnącymi, świeżymi bakaliami
(Warto się zapamiętać...) **20 PLN**

Pascha - A delicious cheesecake with mixed dried fruit and nuts – unforgettable

A NA KONIEC

For the end

Deska serów i wędlin długodojrzewających. **35 PLN**

Cheese board with a selection of air cured meats.

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna

VILLA EVA
restauracja ****

NAPoje

Beverages

Różne herbaty liściaste w dzbanku		8 PLN
<i>A selection of teas served in a teapot</i>		
Kawa - na różne sposoby		10 PLN
<i>Coffee - prepared in various ways</i>		
Oryginalna kawa Kulczyckiego		12 PLN
<i>Original Kulczycki's coffee</i>		
Woda mineralna „Ostromecko”	0,3 l	6 PLN
<i>Mineral water „Ostromecko”</i>		
Coca Cola	0,2 l	6 PLN
Tonic water	0,2 l	6 PLN
Soki owocowe	0,2 l	6 PLN
<i>Fruit juices</i>		
Naturalne soki wyciskane.	0,2 l	15 PLN
<i>Natural juices squeezed</i>		

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna

VILLA EVA
restauracja ****

DRÓDZY GOŚCIE
Dear Guests

*Opierając się na pięknej tradycji polskich dworów,
nasi kucharze przygotowali dla Państwa następujące pyszności,
które opisaliśmy w naszej karcie menu.*

*In the tradition of Polish manor houses our chef has prepared for
you a selection of delicious dishes.*