

Lunch menu – zupa oraz danie główne i napój
PON – PT 13:00 – 17:30 29 PLN
zapytaj kelnera o dzisiejsze menu

MENU

VILLA EVA

restauracja ****

Spiżarnia Güntera Grassa

Chcąc zaprezentować Państwu tradycyjną, mieszczańską kuchnię gdańską, to krótkie menu oparliśmy o potrawy wspomniane przez wybitnego gdańskiego twórcę, naszego gościa i honorowego mieszkańca Gdańska - Güntera Grassa

Günter Grass's Pantry

We would like to present you some of the dishes that used to be typical for Gdansk, bourgeois cuisine. Our recipes are taken from books written by an outstanding author, our guest and a honorary citizen of Gdańsk – Günter Grass

PRZYSTAWKA / Starter

Pâté z gęziej wątróbki 28 PLN

karmelizowane owoce / grzanka / konfitura z czerwonej cebuli. (G. Grass, „Błaszany Bębenek”)

Goose liver pâté / caramelized fruit / red onion marmalade / crouton

 Château Vartely, Chardonnay Sweet Noble Rot, Valul lui Traian, Mołdawia 20 PLN

ZUPA / Soup

Rosół na wołowym ogonie 16 PLN

pieprz / pierogi faszerowane szpinakiem (G. Grass, „Turbot”)

Oxtail broth / dumplings filled with spinach

DANIE GŁÓWNE / Main dish

Turbot 54 PLN

masło estragonowe / białe wino / kapary / ziemniaki / mizeria (G. Grass, Turbot)

Turbot / tarragon butter / white wine / capers / potatoes / cucumber salad

Kuropatwa 54 PLN

dziczyzna z trufkami / kluski / gruszka / demi-glace (G. Grass, Turbot)

Partridge / game meat and truffles / dumplings / pear / demi-glace

 Gamla, Cabernet Sauvignon, Golan Heights, Izrael 143 PLN

DESER / Dessert 20 PLN

Gorzko-słodkie placki

jabłko / sos pomarańczowy (G. Grass, „Turbot”)

Bitter and sweet crumpets / apple / orange sauce

CO MY TU MAMY?

Where should we start?

Tatar z polędwicy wołowej 34 PLN

jajko / czerwona cebula / borowiki / pickle

Beef sirloin tartar / egg / red onion / porcini / pickles

 Pikes, Riesling, Clare Valley, Australia 110 PLN

Gdański śledź 28 PLN

zielone jabłko / burak / sos chrzanowy

Gdańsk herring / green apple / beetroot / horseradish sauce

Ser kozi 25 PLN

burak / jabłko / miodowy sos

Goat cheese / beetroot / apple / honey sauce

Do przystawek podajemy świeżo upieczone bagietki

The starters are served with freshly baked baguettes

GORĄCE PRZEKAŚKI

Something warm

Pierogi ze szpinakiem 20 PLN

sos z serów długo dojrzewających

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

Pierogi z dziczyzną 23 PLN

żurawina / sos borowikowy

Pierogi (traditional Polish dumplings) with venison / cranberries / porcini mushrooms sauce

Ser zagrodowy 23 PLN

żytni tost / salsa pomidorowa / pesto z pietruszki i kozieradki

Baked cheese / rye toast / tomato salsa / parsley and trigonella pesto

A MOŻE SAŁATKA?

A salad maybe?

Mieszane sałaty z bobem 28 PLN

warzywa / orzechy / brzoskwinie / suszone pomidory

Mixed leaves with broad beans / nuts / vegetables / peach / sun-dried tomatoes

Krewetki argentyńskie 40 PLN

mieszane sałaty / pomidory cherry / sos vinaigrette

Grilled Argentinian shrimp / mixed leaves / vinaigrette

Mieszane sałaty z indykiem 35 PLN

miód / owoce granatu / sos vinaigrette

Mixed leaves with turkey / honey / pomegranate / vinaigrette

 Tiroliro, Loureiro, Arinto, Trajadura, Avesso, DOC Verde, Portugalia 65 PLN

Do wszystkich sałatek dodajemy świeżo upieczone bagietki

A freshly baked baguette is served with all salads

PYSZNE ZUPY

Delicious soups

Rosół z kołdunami 20 PLN

wieprzowina / jagnięcina

Broth with tiny dumplings / pork / lamb

Barszcz z kołdunami 20 PLN

wieprzowina / jagnięcina

Beetroot soup with tiny dumplings / pork / lamb

Zupa rybna z owocami morza 25 PLN

ryba / mule / krewetki / czosnek / pietruszka / białe wino

Fish soup with sea food / fish / mussels / shrimps / garlic / parsley / white wine

Chłodnik litewski 18 PLN

botwinka / jogurt / jajko / koperek

Cold silver beet soup / silver beet / egg / yoghurt / dill

JA TEŻ LUBIĘ MIĘSO

Meat

Kotlety z piersi indyka w owsianej panierce 40 PLN

miodowo-musztardowy dressing / ziemniaki / kapary / czerwona cebula

Turkey breast with oat coating / honey-mustard sauce / potatoes / capers / red onion

Kotlet schabowy z jabłkowej wieprzowiny 49 PLN

kapusta / skwarki / ziemniaki / koperek

Apple fed pork chop / cabbage / pork scratching / potatoes / dill

Udka kaczkę konfitowane 49 PLN

karmelizowana czerwona kapusta / ziemniaki / żurawiny / karmelizowane jabłko

Duck leg confit / caramelized red cabbage / potatoes / cranberry / caramelized apple

 Otre, Primitivo, Puglia, Włochy 75 PLN

Ossobuco 69 PLN


sos z młodych warzyw / purée ziemniaczane / bób

Ossobuco / vegetable sauce / potato purée / broad beans

Stek z polędwicy wołowej 89 PLN

frytki / grillowane warzywa / pieprzowy sos

Beef sirloin steak / chips / grilled vegetables / pepper sauce

 Salantein, Malbec, Alto Valle de Uco, Argentyna 108 PLN

A dla dzieci:

For kids:

Nuggetsy z indyka 28 PLN

frytki/ surówka z marchwi z jabłka

Turkey breast goujons / chips / carrot and apple salad


COŚ Z RYB I OWOCÓW MORZA

Fish and Seafood

Stek z królewskiego sandacza 54 PLN

szpinak / sos rakowy / purée ziemniaczane / warzywa

Perch-pike steak / spinach / crayfish sauce / potato purée / vegetables

 Los Vascos, Chardonnay, Colchagua Valley, Chile 98 PLN

Filet z halibuta 54 PLN

makaron jajeczny / szpinak / pomidory cherry / sos szafranowy

Halibut fillet / egg noodles / spinach / cherry tomatoes / saffron sauce

 Magna, Chardonnay, Cachapoal Valley, Chile 95 PLN

Krewetki tygrysie 66 PLN

oliwa / białe wino / czosnek / natka

Black tiger prawns / olive oil / white wine / garlic / parsley

SMAKOŁYKI I ŁAKOCIE

Titbits and desserts

Pierogi z jagodami 25 PLN

jogurt

Polish dumplings with blueberries / yoghurt

Lody i sorbety 20 PLN

Ice cream and sorbets

Pascha 20 PLN

twaróg / bakalie / czekolada / mus truskawkowy

Pascha / cheese / dried fruit / nut / chocolate / strawberry mousse

A NA KONIEC

To end up

Deska lokalnych serów i wędlin długo dojrzewających 40 PLN / 60 PLN

- średnia lub duża

Local cheese and meat board - medium or large

VAT is included / Tip is not included / Cena umowna

Nasze dania są oparte o produkty lokalnego pochodzenia