

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, „Blaszany Bębenek”)

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

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

### ZUPA / Soup

**Rosół na wołowym ogonie** 16 PLN

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

Zapoznaj się z naszą kartą win  
lub zamów kieliszek wina domu! – 10 PLN  
Check out our great wine menu or simply order  
a glass of our house wine! – 10 PLN

# NAPOJE I ALKOHOLE

**VILLA EVA**  
restauracja \*\*\*\*

## NAPOJE Beverages

Różne herbaty liściaste w dzbanku <i>A selection of teas served in a teapot</i>		10 PLN
Kawa - na różne sposoby <i>Coffee</i>		10 PLN
Oryginalna kawa Kulczyckiego <i>Original Kulczycki's coffee</i>		12 PLN
Woda mineralna „Kropla Beskidu” <i>Mineral water „Kropla Beskidu”</i>	300 ml / 700 ml	6 PLN / 10 PLN
Woda mineralna „Kropla Delice” <i>Mineral water „Kropla Delice”</i>	300 ml / 700 ml	6 PLN / 10 PLN
Coca-Cola	250 ml	6 PLN
Tonic	250 ml	6 PLN
Soki owocowe <i>Fruit juices</i>	250 ml	6 PLN
Naturalne soki wyciskane <i>Freshly squeezed orange juice</i>	250 ml	15 PLN

## SPIRYTUALIA CZYLI COŚ, CO NAS CIESZY... Alcohols...

### WÓDKI Vodka

Ogiński	40 ml	6 PLN
Baczewski	40 ml	9 PLN
Belvedere Unfiltered Rare Diamond Rye	40 ml	15 PLN
Beluga	40 ml	17 PLN
Soplica wiśniowa	40 ml	9 PLN
Tequila Sierra	40 ml	14 PLN
Żubrówka	40 ml	8 PLN

### PIWO Beer

Złote Lwy	500 ml	10 PLN
Koźlak	500 ml	10 PLN
Grand Porter	500 ml	10 PLN
Piwo bezalkoholowe Lech <i>Alcohol free beer Lech</i>	330 ml	7 PLN

### SCOTCH WHISKY BLENDED

Whisky Johnnie Walker Red	40 ml	14 PLN
Whisky Johnnie Walker Black- 12 Years Old	40 ml	22 PLN
Chivas Regal – 12 Years Old	40 ml	22 PLN

### SINGLE MALT WHISKY

Talisker – 10 Years Old	40 ml	28 PLN
Auchentoshan – 12 Years Old	40 ml	30 PLN
The Balvenie DoubleWood – 12 Years Old	40 ml	30 PLN

### IRISH WHISKY

Jameson	40 ml	14 PLN
---------	-------	--------

### BURBON WHISKY

Jim Beam	40 ml	20 PLN
----------	-------	--------

### TENNESSEE WHISKY

Jack Daniel's	40 ml	18 PLN
---------------	-------	--------

### RUM

Bacardi Carta Blanca	40 ml	15 PLN
Bacardi Carta Negra	40 ml	15 PLN
Capitan Morgan – Black Label	40 ml	16 PLN
Bacardi Gran Reserva	40 ml	25 PLN

### GIN

Beefeather	40 ml	14 PLN
Bombay Sapphire	40 ml	20 PLN

### LIKIERY Liquors

Goldwasser	40 ml	12 PLN
Krupnik	40 ml	9 PLN
Campari	40 ml	16 PLN
Aperol	40 ml	15 PLN
Becherovka	40 ml	14 PLN
Fernet Branca	40 ml	15 PLN
Jägermeister	40 ml	15 PLN
Baileys	40 ml	12 PLN

### MIODY Mead

Jadwiga Półtorak	40 ml	10 PLN
------------------	-------	--------

### WERMUT Vermouth

Martini Extra Dry	80 ml	14 PLN
Martini Bianco	80 ml	15 PLN
Martini Fiero	80 ml	15 PLN
Martini Rosso	80 ml	15 PLN

### CALVADOS

Boulard V.S.O.P.	40 ml	28 PLN
------------------	-------	--------

### BRANDY

Torres 10 Gran Reserva	40 ml	15 PLN
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	40 ml	25 PLN
Metaxa *****	40 ml	18 PLN
Carlos I	40 ml	30 PLN

### KONIAK Cognac

Hennessy V.S.	40 ml	16 PLN
Camus V.S.O.P.	40 ml	30 PLN
Baron Otard V.S.O.P.	40 ml	30 PLN
Hennessy V.S.O.P.	40 ml	30 PLN
Martell V.S.O.P.	40 ml	30 PLN
Remy Martin V.S.O.P.	40 ml	30 PLN
Ranault Carte Noire V.S.O.P.	40 ml	30 PLN
Courvoisier V.S.O.P.	40 ml	30 PLN
Bowen XO	40 ml	70 PLN
Meukow V.S.O.P.	40 ml	35 PLN