

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.*

Informacja o alergenach u kelnera.

Ask the waiter for the allergen information.

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. **30 PLN**

Beef sirloin tartar served with 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. **28 PLN**

Classic Gdańsk herring served on Carpaccio made of green apple and roasted beetroot with cream sauce.

Carpaccio z pieczonego buraczka z jabłkiem, suszonymi pomidorami i musem z koziego sera. **26 PLN**

Baked beetroot Carpaccio with apple, sun-dried tomatoes and goat cheese mousse.

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.

Borowiki z patelni na plackach z batatów. **29 PLN**

Fired boletus served on sweet potato crumpets.

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna

A MOŻE SAŁATKA? *A salad maybe?*

Polne sałaty z warzywami, kozim serem i owocami z malinowym vinegrettem. **28 PLN**

Mixed leaves with vegetables, goat cheese and fruits with raspberry vinaigrette

Kolorowe sałaty z grillowanymi krewetkami na sosie koktajlowym z whisky. **32 PLN**

Grilled shrimp with mixed leaves and cocktail sauce with whisky.

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.

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.

Krem z dyni z amaretto i płatkami pomarańczy. **15 PLN**

Pumpkin cream with amaretto and slices of orange.

Zupa borowikowa ze śmietanką i domowymi kluseczkami. **18 PLN**

Wild mushroom soup with cream and homemade noodles.

JA TEŻ LUBIĘ MIĘSKO

Meat

Zapiekane roladki z piersi indyka ze szpinakiem, papryką,
a do tego ziemniaki i pieczone pomidory. **35 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 potatoes with dill.

Pieczona kaczka confit na karmelizowanej czerwonej kapuście **49 PLN**
z pieczonymi ziemniakami, morelowym musem i śliwkowym ravioli.

Duck confit with caramelized red cabbage, roasted potatoes, apricot mousse and plum ravioli.

Comberek jagnięcy z ziemniaczano-truflowym purée malinowymi
buraczkami i frytkami z batatów. **55 PLN**

Haunch of lamb with truffled potato purée, baby beetroots and sweet potato fries.

Pieczona na złoto goloneczka, duszona w warzywach z piwem, a do tego kapustka zasmażana i ziemniaki z koperkiem. **45 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. **89 PLN**

We also serve steaks with truffles.

Grillowany schab z mangalicy, ziemniaczki z okrasą i pieczone warzywa.

Grilled Mangalica pork chop, potatoes and baked vegetables.

69 PLN

A dla dzieci:

For kids:

Nuggetsy z indyczki podawane z domowymi frytkami, surówką z marchewki z jabłkiem. **28 PLN**

Turkey breast goujons with homemade chips and carrot and apple salad.

COŚ Z RYB I OWOCÓW MORZA

Fish and Seafood

Stek z królewskiego sandacza na szpinaku z krewetkami, ziemniakami purre i warzywami. **54 PLN**

Perch-pike steak with spinach, shrimp and potato purée and vegetables.

Filet z halibuta na kaszotto z burakami, a do tego szpinak i szafranowy sos. **54 PLN**

Halibut fillet served on groats and beetroots with spinach and saffron sauce.

Łosoś z pieca z batatowym chipsem, warzywami z patelni i sosem z pieczonego czosnku. **49 PLN**

Baked salmon with sweet potato crisp and vegetables with garlic sauce.

Filet z dorsza atlantyckiego z ziemniakami purée i kiszonymi warzywami. **49 PLN**

Atlantic cod fillet with potato purée and pickled vegetables.

Skwierczące krewetki na żeliwnej patelni z czosnkiem i natką pietruszki.

Sizzling prawns served on a cast iron skillet, with garlic and parsley. **56 PLN**

SMAKOŁYKI I ŁAKOCIE

Titbits and desserts

Carpaccio ze śliwki węgierki z gałka lodów orzechowych, białą czekoladą i sosem cynamonowym.

Plum Carpaccio with a scoop of walnut ice cream, white chocolate and cinnamon sauce.

25 PLN

Domowe lody w trzech smakach.

Homemade ice cream in three flavors.

20 PLN

“Pascha” - pyszne ciasteczko z pachnącymi, świeżymi bakaliami
(Warto się zapomnieć...)

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

20 PLN

A NA KONIEC

For the end

Patera włoskich serów i wędlin długojrzewających.

Italian cheese and meat board.

49 PLN

NAPOJE
Beverages

Różne herbaty liściaste w dzbanku **10 PLN**

A selection of teas served in a teapot

Kawa - na różne sposoby **10 PLN**

Coffee - prepared in various ways

Oryginalna kawa Kulczyckiego **12 PLN**

Original Kulczycki's coffee

Woda mineralna „Ostromecko” 0,3 l **6 PLN**

Mineral water „Ostromecko”

Coca Cola 0,2 l **6 PLN**

Tonic water 0,2 l **6 PLN**

Soki owocowe 0,2 l **6 PLN**

Fruit juices

Naturalne soki wyciskane. 0,2 l **15 PLN**

Natural juices squeezed

VAT is included
Tip is not included
Cena umowna