

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 Gdańsk - 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 z karmelizowanymi owocami, grzanką i konfiturą z czerwonej cebuli (G. Grass, „Błaszany Bębenek”) 28 PLN
Goose liver pâté with caramelized fruit, red onion marmalade and crouton

ZUPA / Soup

Rosół powoli gotowany na wolnym ogniu z małymi pierogami faszerowanymi szpinakiem (G. Grass, „Turbot”) 16 PLN
Slow cooked oxtail broth with little dumplings filled with spinach

DANIE GŁÓWNE / Main dish

Dorsz w białym winie, duszony na wolnym ogniu z zielonym ogórkiem pokrojonym w plasterki i z koperkiem, posypany szyjkami raków, a do tego purée ziemniaczane (G. Grass, Turbot) 54 PLN
Cod stewed with white wine, green cucumbers, dill and crayfish, potato purée

lub / or

Perliczka nadziewana farszem z dziczyzny z trufkami, garniowana kluskami, a do tego gruszka marynowana w occie (G. Grass, Turbot) 54 PLN
Partridge filled with game meat and truffles served with dumplings and pickled pear

DESER / Dessert

Gorzko-słodkie placki (G. Grass, „Turbot”) 20 PLN
Bitter and sweet crumpets

CO MY TU MAMY?

Where should we start?

Tatar z polędwicy wołowej z wiejskim jajkiem, cebulą, marynowanymi borowikami i ogórkiem – tradycja 34 PLN
Beef sirloin tartar served with free-range egg, onion, pickled porcini and chopped cucumber – tradition

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, suszonymi pomidorami, serem Bursztyn i oliwą extra virgin – klasyka 35 PLN
Beef sirloin carpaccio with capers, sun-dried tomatoes, Bursztyn cheese and extra virgin olive oil – classic

Piklowana dynia piżmowa z tymiankiem, gruszką i karmelizowanymi orzechami włoskimi na musie z koziego sera 28 PLN
Pickled pumpkin with thyme, pear and caramelized walnuts, served on goat cheese mousse

Do przystawek podajemy świeżo upieczone bagietki
The starters are served with freshly baked baguettes

GORĄCE PRZEKAŚKI

Something warm

Pierogi ze szpinakiem na sosie z serów długodojrzewających 29 PLN
Pierogi (traditional Polish dumplings) filled with spinach with mature cheese sauce

Pierogi z kaczką i morelami podane z sosem borowikowym i konfiturą żurawinową 35 PLN
Pierogi (traditional Polish dumplings) with duck and apricots served with porcini mushrooms sauce and cranberry marmalade

Śledź matias na placku ziemniaczanym z gęstą, kwaśną śmietaną, jabłkiem i czerwoną cebulą 35 PLN
Herring served on a potato cake with sour cream, apple and red onion

Placki ziemniaczane z tradycyjnie wędzonym łososiem, gęstą śmietaną i czarnym kawiolem 35 PLN
Potato cakes with smoked salmon, sour cream and black caviar

A MOŻE SAŁATKA?

A salad maybe?

Sałata z pieczoną dynią w ziołach, kasztanami, kozim serem i dressingiem miodowo-musztardowym 28 PLN
Mixed leaves with roasted pumpkin with herbs, chestnuts and goat cheese served with honey-mustard sauce

Kolorowe sałaty z grillowanymi krewetkami na sosie koktajlowym 40 PLN
Grilled shrimp with mixed leaves and cocktail sauce

Mieszane sałaty z warzywami grillowanym indykiem, chrupiącym boczkiem i lekkim sosem z ziołami 35 PLN
Mixed leaves with vegetables, grilled turkey, bacon and soft herbal sauce

Do wszystkich sałatek dodajemy świeżo upieczone bagietki
A freshly baked baguette is served with all salads

PYSZNE ZUPY

Delicious soups

Rosół z kołdunami – specjalność naszej Ewy 20 PLN
Broth with tiny dumplings - house special

Barszcz z kołdunami 20 PLN
Beetroot soup with tiny dumplings

Zupa cebulowa z razową grzanką i dojrzewającym serem 15 PLN
Onion soup with toasted wholemeal bread and mature cheese

Zupa borowikowa ze śmietaną i kluseczkami 18 PLN
Boletus soup with cream and home-made noodles

JA TEŻ LUBIĘ MIĘSO

Meat

Zapiekane roladki z piersi indyka ze szpinakiem i serem długodojrzewającym, a do tego pieczone ziemniaki i karmelizowane warzywa 39 PLN
Roasted turkey breast with spinach and mature cheese served with baked potatoes and caramelized vegetables

Kotlet schabowy smażony na smalcu, podany z duszoną kapustą i ziemniakami z koperkiem 40 PLN
Pork chop fried on lard, served with braised cabbage with bacon and potatoes with dill

Pieczona kaczka confit na karmelizowanej czerwonej kapuście z pieczonymi ziemniakami, morelowym musem i śliwkowym ravioli 49 PLN
Duck confit with caramelized red cabbage, roasted potatoes, apricot mousse and plum ravioli

Ragout z jelenia duszone z warzywami, buraki z malinami i domowe kluseczki 65 PLN
Deer ragout with vegetables, beetroots with raspberries and home-made dumplings

Pieczona na złoto golonka, duszona w warzywach z piwem, a do tego kapusta 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 89 PLN
Beef sirloin steak served with homemade chips, grilled vegetables and pepper sauce

Na życzenie stek z polędwicy podajemy z trufkami 100 PLN
We also serve steaks with truffles

A dla dzieci:

For kids:

Nuggetsy z indyka podawane z domowymi frytkami oraz surówką z marchwi i jabłek 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 sosem rakowym, ziemniakami purée i warzywami 54 PLN
Perch-pike steak with spinach, crayfish sauce, potato purée and vegetables

Filet z halibuta na makaronie szpinakowym z warzywami julienne i suszonymi pomidorami z sosem szafranowym 54 PLN
Halibut fillet on spinach noodles with julienne vegetables and sun-dried tomatoes served with saffron sauce

Skwierzące krewetki na żeliwnej patelni z czosnkiem i natką pietruszki 66 PLN
Sizzling prawns served on a cast iron skillet, with garlic and parsley

SMAKOŁYKI I ŁAKOCIE

Titbits and desserts

Carpaccio z kaszubskich śliwek z gałką lodów orzechowych, białą czekoladą i cynamonowym dressingiem 23 PLN
Kashubian plum carpaccio with a scoop of walnuts ice cream, white chocolate and cinnamon sauce

Pierogi z czekoladą i orzechami pod pomarańczowym sosem 28 PLN
Home-made dumplings with chocolate, nuts and orange sauce

“Pascha” - pyszne ciasto z pachnącymi, świeżymi bakaliarniami (Warto się zapamiętać...) 20 PLN
Pascha - A delicious cheesecake with mixed dried fruit and nuts - unforgettable

A NA KONIEC

To end up

Deska lokalnych serów i wędlin długodojrzewających - średnia lub duża 40 PLN / 60 PLN
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 „Cisowianka” <i>Mineral water „Cisowianka”</i>	300 ml	6 PLN
Coca-Cola	200 ml	6 PLN
Tonic	200 ml	6 PLN
Soki owocowe <i>Fruit juices</i>	200 ml	6 PLN
Naturalne soki wyciskane <i>Freshly squeezed orange juice</i>	200 ml	15 PLN

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

WÓDKI Vodka

Platynova	40 ml	6 PLN
Double White	40 ml	9 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>beer Lech alcohol-free</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
Bacardi Gran Reserva	40 ml	25 PLN
Capitan Morgan – Black Label	40 ml	16 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 Dry	80 ml	14 PLN
Martini Bianco	80 ml	15 PLN
Martini Rosso	80 ml	15 PLN
Martini Rosato	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