

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*

### ZUPA / Soup

**Rosół na wołowym ogonie** 18 PLN  
pierogi faszerowane wołowiną (G. Grass, „Turbot”)  
*Oxtail broth / dumplings filled with beef*

### DANIE GŁÓWNE / Main dish

**Turbot** 65 PLN  
masło estragonowe / białe wino / kapary / ziemniaki / mizeria (G. Grass, Turbot)  
*Turbot / tarragon butter / white wine / capers / potatoes / cucumber salad*

**Kuropatwa** 54 PLN  
dżiczyzna z trufkami / kluski / gruszka / demi-glace (G. Grass, Turbot)  
*Partridge / game meat and truffles / dumplings / pear / demi-glace*

**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  
żółtko / czerwona cebula / borowiki / pikle  
*Beef sirloin tartar / egg / red onion / porcini / pickles*

**Gdański śledź** 25 PLN  
grzanka / ćwikła / sałatka z ziemniaków / szalotka  
*Gdańsk herring / rye toast / beetroots / potato salad / shallot*

**Faszerowany ogórek** 18 PLN  
truskawki / jogurt / czosnek / mięta  
*Filled cucumber / strawberries / yoghurt / garlic / mint*

**Przekąski** 20 PLN  
wegetariańska / mięsna / rybna  
*Choice of snacks / vegetarian / meat / fish*

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

## GORĄCE PRZEKĄSKI

Something warm

**Pierogi z warzywami** 20 PLN  
dip jogurtowy / zioła  
*Pierogi (traditional Polish dumplings) filled with vegetables / yoghurt dip / herbs*

**Kołoduny wileńskie** 23 PLN  
wołowina / masło szałwiowe  
*Vilnius dumplings (traditional dumplings) / beef / sage butter*

**Pierogi z pstrągiem** 23 PLN  
kolendra / kwaśna śmietana  
*Dumplings with trout / coriander / sour cream*

**Szparagi zapiekane** 25 PLN  
jajko poche / Parmezan  
*Asparagus / poche egg / Parmezan cheese*

## A MOŻE SAŁATKA?

A salad maybe?

**Mieszane sałaty z owocami morza** 45 PLN  
melon / truskawki / arbuz / winogrona / avocado / szczypiorek / sos vinaigrette  
*Mixed leaves with sea food / melon / strawberries / watermelon / grapes / avocado / chive / vinaigrette*

**Rzymska sałata z indykiem** 30 PLN  
grozdek / pomidory / rzodkiewka / czerwona cebula / winogrona / sos anchois  
*Roman salad with turkey / green peas / tomatoes / radish / red onion / grapes / anchois sauce*

**Regionalny ser w migdałach i pistacjach** 35 PLN  
polne sałaty / szparagi / pesto z pokrzywy / pomidory / czerwona cebula / kalarepa  
*Local cheese with almonds and pistachios / mixed leaves / asparagus / nettle pesto / tomatoes / red onion / turnip cabbage*

Do wszystkich sałatek dodajemy grzanki czosnkowe  
*Garlic bread is served with all salads*

## PYSZNE ZUPY

Delicious soups

**Kołoduny w rosole** 20 PLN  
wieprzowina / jagnięcina  
*Broth with tiny dumplings / pork / lamb*

**Kołoduny w barszczu** 20 PLN  
wieprzowina / jagnięcina  
*Beetroot soup with tiny dumplings / pork / lamb*

**Zupa rybna z owocami morza** 27 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 / ogórek / jajko / czosnek / zioła  
*Cold silver beet soup / silver beet / cucumber / egg / garlic / herbs*

**Krem z białych szparagów** 20 PLN  
ziołowa grzanka / boczek  
*White asparagus cream soup / herbal toast / bacon*

## JA TEŻ LUBIĘ MIĘSO

Meat

**Kotlety z piersi indyka w owsianej panierce** 40 PLN  
miodowo-musztardowy dressing / ziemniaki / kapary / czerwona cebula / ogórek  
*Turkey breast with oat coating / honey-mustard sauce / potatoes / capers / red onion / cucumber*

**Kotlet schabowy z jabłkowej wieprzowiny** 49 PLN  
kapusta / skwarki / ziemniaki / koperek  
*Apple fed pork chop / cabbage / pork scratching / potatoes / dill*

**Combry jagnięce** 79 PLN  
kopytka marchewkowe / buraki / mus jabłkowy / borówki  
*Rack of lamb / carrot dumplings / beetroot / apple mousse / lingonberries*

**Policzki wołowe** 52 PLN  
pampuchy / groszek / marchew / ogórki małosolne  
*Beef cheeks / steamed buns / green peas / carrots / pickled cucumbers*

**Stek z polędwicy wołowej** 89 PLN  
frytki / grillowane warzywa / pieprzowy sos  
*Beef sirloin steak / chips / grilled vegetables / pepper sauce*

## A dla dzieci:

For kids:

**Siekane kotlety z indyka z warzywami** 28 PLN  
frytki lub brioszka / świeże warzywa  
*Turkey breast and vegetable cutlets / chips or brioche bread / fresh vegetables*

## COŚ Z RYB I OWOCÓW MORZA

Fish and Seafood

**Stek z królewskiego sandacza** 54 PLN  
szpinak / sos kurkowy / młode ziemniaki / warzywa  
*Perch-pike steak / spinach / chanterelle sauce / potato purée / vegetables*

**Filet z halibuta** 60 PLN  
makaron jajeczny / szpinak / pomidorami cherry / sos szafranowy  
*Halibut fillet / egg noodles / spinach / cherry tomatoes / saffron sauce*

**Filet z pstrągiem** 49 PLN  
por / szparagi / marchew / młode ziemniaki  
*Trout fillet / leek / asparagus / carrots / potatoes*

**Krewetki tygrysie na skwierczącej patelni** 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 i truskawkami** 23 PLN  
jogurt  
*Polish dumplings with blueberries and strawberries / yoghurt*

**Owoce zabajone z kruszonką** 25 PLN  
żółtka / marsala  
*Summer fruits with sabayon and crumbles / egg yolk / marsala*

**Lody i sorbety** 20 PLN  
Ice cream and sorbets

**Pascha** 25 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 czarna / biała / espresso <i>Black coffe / coffee with milk / espresso</i>		10 PLN
Oryginalna kawa Kulczyckiego <i>Original Kulczycki's coffee</i>		12 PLN
Latte macchiato		13 PLN
Cappuccino		11 PLN
Frappe z gałką lodów <i>Frappe with ice cream</i>		18 PLN
Domowa lemoniada <i>Home-made lemonade</i>	300 ml	10 PLN
Woda mineralna „Kropla Beskidu” <i>Mineral water „Kropla Beskidu”</i>	300 ml / 700 ml	6 PLN / 12 PLN
Woda mineralna „Kropla Delice” <i>Mineral water „Kropla Delice”</i>	300 ml / 700 ml	6 PLN / 12 PLN
Coca-Cola, Fanta, Sprite	250 ml	6 PLN
Tonic	250 ml	6 PLN
Soki owocowe Cappy <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...*

### KOKTAJLE

*Cocktails*

 Prosecco		10 PLN
 Mohito Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana		22 PLN
 Margarita Sierra Tequila / Cointreau / cytryna		25 PLN
 Aperol Spritz Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcz		25 PLN
 Gin Tonik Gin Beefeater / tonik / ogórek		20 PLN
 Old fashioned Johnnie Walker Red / syrop cukrowy / agnostura / skórka pomarańczy		20 PLN
 Long Island wódka Ogiński / gin Beefeater / tequila Sierra / Cointreau / limonka / cytryna / syrop cukrowy / Coca-Cola		30 PLN

### WÓDKI

*Vodka*

Ogiński	40 ml	6 PLN
Baczewski	40 ml	9 PLN
Belvedere Unfiltered	40 ml	20 PLN
Beluga	40 ml	22 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
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 / Bianco / Fiero / Rosso	80 ml	15 PLN
---	-------	--------

### CALVADOS

Boulard V.S.O.P.	40 ml	28 PLN
Père Magloire V.S.O.P.	40 ml	23 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

VAT is included / Tip is not included / Cena umowna

Informacje o alergenach dostępne u kelnera / Ask the waiter for the allergen information