

VILLA EVA
restauracja ****

*Drodzy Goście,
Dear Guests,*

*Opierając się na pięknej tradycji polskich dworów,
nasi kucharze przygotowali dla Państwa następujące dania,
które opisaliśmy w naszej karcie menu.
Chcąc wydobyć pełnię smaku, używamy lokalnych
i naturalnych produktów.*

*In the tradition of Polish manor houses our chef has
prepared for you a selection of delicious dishes. Our cuisine
is based on natural and local products.*

Informacja o składnikach pokarmowych jest dostępna na barze.

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny.

Oplata serwisowa nie jest wliczana do rachunku.

Nutritional content information is available on the bar.

VAT is included.

Tip is not included.

Spizarnia 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 gęsich wątróbek 28 PLN

karmelizowane owoce / grzanka / konfitura z czerwonej cebuli

(G. Grass, Blaszyń Bębenek)

Goose liver pâté

caramelized fruit / red onion marmalade / crouton

Zupa

Soup

Zupa brukwiowa na gęsinie 27 PLN

(G. Grass, Turbot)

Rutabaga soup with goose

Danie główne

Main dish

Dorsz z rakami 60 PLN

zielony ogórek / białe wino / purée ziemniaczane / warzywa (G. Grass, Turbot)

Cod with cray fish

white wine / cucumber / potato purée / vegetables

Perliczka 54 PLN

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

Guinea hen

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

Deser

Dessert

Gorzko-słodkie placki 20 PLN

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 yolk / red onion / porcini / pickles

Gdański śledź 25 PLN

grzanka / ćwikła / jabłko / szalotka / crème fraîche

Gdańsk herring

rye toast / beetroots / apple / shallot / crème fraîche

Pasztet wegański 19 PLN

suszone owoce / palony bakłażan / żurawiny

Vegan pâté

dried fruit / burned eggplant / cranberries

Przekąski 25 PLN

wegetariańska / mięsna / rybna

Choice of snacks

vegetarian / meat / fish

Deska lokalnych serów i wędlin dojrzewających 40 PLN / 60 PLN

(średnia lub duża)

Local cheese and meat board (medium or large)

Do przystawek podajemy świeżo upieczone bagietki

The starters are served with freshly baked baguettes

Gorące przekąski *Something warm*

Pierogi z ogórecznikiem 20 PLN

twaróg / szpinak / sos z orzechów włoskich

*Pierogi (traditional Polish dumplings) filled with borage
white cheese / spinach / walnut sauce*

Raki na blinach gryczanych 29 PLN

kawior / crème fraîche

*Crayfish on buckwheat pancakes
caviar / crème fraîche*

Kołoduny wileńskie 23 PLN

wołowina / masło szalwiowe

*Vilnius dumplings (traditional dumplings)
beef / sage butter*

A może sałatka?
A salad maybe?

Mieszane sałaty z krewetkami 45 PLN

melon / szpinak / dymka / pomidory cherry / sos awokado

Mixed leaves with prawns

melon / spinach / spring onion / cherry tomatoes / avocado sauce

Sałata z indykiem 30 PLN

rukola / boczec / korzenna gruszka / granat / sos ziołowy

Salad with turkey

rocket / bacon / spiced pear / pomegranate / herbal sauce

Ser owczy z pieczonymi warzywami 35 PLN

*dynia / kalafior / burak / orzechy włoskie / czerwone cebula / szpinak / konfitura
z borówek*

Sheep's milk cheese with roasted vegetables

pumpkin / cauliflower / beetroot / walnuts / red onion / spinach / cowberry marmalade

Do wszystkich sałatek dodajemy grzanki czosnkowe

Garlic bread is served with all salads

Pyszne zupy
Delicious soups

Kołduny w rosole lub w barszczu 20 PLN

wieprzowina / jagnięcina

Broth 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

Zupa borowikowa 25 PLN

łazanki

Boletus soup

traditional noodles

Ja też lubię mięso *Meat*

Udziec indyka z suszonymi owocami 40 PLN

purée ziemniaczane / buraki

Turkey leg with dried fruits

potato purée / beetroots

Kotlet schabowy z Mangalicy 49 PLN

kapusta / skwarki / purée ziemniaczane / jajko sadzone / boczek

Mangalica pork chop

cabbage / pork scratching / potato purée / fried egg / bacon

Udko kaczki confit 54 PLN

kluski śląskie / konfitura ze śliwek / czerwona kapusta / jabłko

Duck leg confit

traditional dumplings / plum marmalade / red cabbage / apple

Policzki wołowe 45 PLN

makaron wstążki / Parmezan

Beef cheeks

noodles / Parmesan cheese

Stek z polędwicy wołowej 89 PLN

frytki / grillowane warzywa / pieprzowy sos

Beef sirloin steak

chips / grilled vegetables / pepper sauce

A dla dzieci:

For kids:

Pierś z indyka lub filet z dorsza 28 PLN

frytki lub brioszka / świeże warzywa

Turkey breast or cod fillet

chips or brioche bread / fresh vegetables

Makaron z sosem pomidorowym 20 PLN

Noodles with tomato sauce

Coś z ryb i owoców morza
Fish and seafood

Stek z królewskiego sandacza 54 PLN

duxelles grzybowe / purée ziemniaczano-porowe / sos Porto / warzywa

Perch-pike steak

mushroom duxelles / potato-leek purée / Porto sauce / vegetables

Filet z halibuta 60 PLN

makaron jajeczny / szpinak / pomidory cherry / sos szafranowy

Halibut fillet

egg noodles / spinach / cherry tomatoes / saffron sauce

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

Korzenna gruszka z marcepanem 25 PLN

jabłka / sos pomarańczowy / żubrówka

Spiced pear

apples / orange sauce / marzipan

Carpaccio ze śliwek 23 PLN

kruszonka / lody śmietankowe / dressing cynamonowy

Plum carpaccio

Crumble / ice cream / cinnamon sauce

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