

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 ****

Spizarnia Güntera Grassa

Chcąc zaprezentować Państwu tradycyjną, mieszczańską kuchnię gdańską, to krótkie menu oparliśmy o potrawy wypomniane 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 Gdańsk, 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, „Błaszany Bębenek”)
Goose liver pâté / caramelized fruit / red onion marmalade / crouton

ZUPA / Soup

Zupa brukwiowa na gęsinie 27 PLN
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
jajko / czerwona cebula / borowiki / pikle
Beef sirloin tatar / egg / red onion / porcini / pickles

Gdański śledź 25 PLN
grzanka / ćwikła / jabłko / szalotka / crème fraîche
Gdańsk herring / rye toast / beetroots / apple / shallot / crème fraîche

Paszтет 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 szalwowe
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 / boczek / korzenna gruszka / granat / sos ziołowy
Mixed leaves with prawns / melon / spinach / spring onion / cherry tomatoes / avocado sauce

Ser owczy z pieczonymi warzywami 35 PLN
dynia / kalafior / burak / orzechy włoskie / czerwona 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

Kołoduny w rosale lub w barszczu 20 PLN
wieprzowina / jagnięcina
Broth or 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

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

Udło 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:

Piersz z indyka lub filetu 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
jabłko / sos pomarańczowy / żubrówka
Spiced pear / apples / orange sauce / marzipan / bison grass vodka

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

VAT is included / Tip is not included / Cena umowna.

Nasze dania są oparte o produkty lokalnego pochodzenia.