

VILLA EVA
restauracja ****

Drodzy Goście,

*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.*

*Informacja o składnikach pokarmowych jest dostępna na barze.
Podatek VAT jest wliczony w podane ceny.
Opłata serwisowa nie jest wliczana do rachunku.*

Dear Guests,

*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.*

*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

Kromka chleba ze smalcem, przelożona grubą na palec kaszanką

20 PLN (G. Grass, Blaszyński Bębenek)

A slice of bread with lard and finger-thick black pudding

ZUPA

Rosół na wołowym ogonie 25 PLN

pierogi faszerowane szpinakiem (G. Grass, Turbot)

Oxtail broth

dumplings filled with spinach

DANIE GŁÓWNE

Turbot 89 PLN

masło estragonowe / białe wino / kapary / ziemniaki / mizeria (G. Grass, Turbot)

Turbot

tarragon butter / white wine / capers / potatoes / cucumber salad

Zrazy królewskie z łani 74 PLN

kluski śląskie / buraki z malinami / ogórek kiszony (G. Grass, Blaszyński Bębenek)

Venison

dumplings / beetroots with raspberries / pickled cucumber

DESER

Budyń czekoladowy 18 PLN

tluczone migdały / sos waniliowy (G. Grass, Turbot)

Chocolate pudding

almonds / vanilla 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 fraiche

Gdańsk herring
rye toast / beetroots / apple / shallot / crème fraiche

Carpaccio z pomidorów ogrodowych 20 PLN
ogórek małosolny / dymka

Garden tomatoes carpaccio
fresh pickled cucumber / spring onion

Deska lokalnych serów i wędlin dojrzewających
(średnia lub duża) 40 PLN / 60 PLN

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

Wegańskie pierogi z warzywami i tofu 20 PLN

sos z pomidorów malinowych

Vegan dumplings with vegetables and tofu
tomato sauce

Kołoduny wileńskie 23 PLN

wołowina / masło ziołowe

Vilnius dumplings (traditional dumplings)
beef / herbal butter

Placki ziemniaczane z gęstą śmietaną 20 PLN

Potato cakes with cream

A może sałatka?
A salad maybe?

Mieszane sałaty z krewetkami 45 PLN

brzoskwinia / truskawki / avocado / sos ziołowy / szpinak

Mixed leaf salad with prawns

peach / strawberries / avocado / herbal sauce / spinach

Rzymska sałata z indykiem 35 PLN

boczek / bób / czerwona cebula / fasolka szparagowa / dziki brokuł / dip miodowy

Romaine lettuce with turkey

bacon / broad beans / red onion / beans / broccoli / honey sauce

Opiekane klopsiki z warzyw i kaszy jaglanej 36 PLN

pomidory cherry / mieszane sałaty / groszek cukrowy / pestki dyni / palony bakłazan

Fried millet vegetable balls

cherry tomatoes / mixed leaf / peas / pumpkin seeds / burned egg plant

Do wszystkich sałatek dodajemy grzanki czosnkowe.

Garlic bread is served with all salads.

Pyszne zupy
Delicious soups

Kolduny 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

Chłodnik litewski 19 PLN

jogurt / botwinka / ogórek / jajko / czosnek / zioła

Cold silver beet soup
yoghurt / silver beet / cucumber / egg / garlic / herbs

Ja też lubię mięso

Meat

Pierś kurczaka z ekologicznego chowu 45 PLN

zielone warzywa w karmelu cytrynowym / młode ziemniaki / konfitura z marchwi

Organic chicken breast

green vegetables with lemon caramel / baby potatoes / carrot marmelade

Kotlet schabowy z Mangalicy 49 PLN

kapusta / boczek / ziemniaki / koperek / jajko sadzone

Mangalica pork chop

cabbage / bacon / potatoes / dill / fried egg

Ragout z ossobuco – gicz cieleńca 59 PLN

kopytka / bób / duszone warzywa

Ossobuco ragout

dumplings / broad beans / vegetables

Udko kaczki confit 54 PLN

pieczone ziemniaki / żurawiny / czerwona kapusta / jabłko

Duck leg confit

roasted potatoes / cranberries / red cabbage / apple

Stek z poławicy wołowej 89 PLN

opiekane ziemniaki / grillowane warzywa / pieprzowy sos

Beef sirloin steak

crispy potatoes / grilled vegetables / pepper sauce

Gołąbki z młodej kapusty 38 PLN

ryż / warzywa / jarmuż / chilli / sezam / orzeszki ziemne

Vegetable stuffed cabbage

rice / vegetables / kale / chilli / sesame / peanuts

Coś z ryb i owoców morza
Fish and seafood

Stek z królewskiego sandacza 54 PLN

dziki brokuł / sos kurkowy / młode ziemniaki / warzywa

Perch-pike steak

Wild broccoli / chanterelle sauce / baby potatos / vegetables

Krewetki tygrysie na skwierczącej patelni 66 PLN

oliwa / białe wino / czosnek / natka

Black tiger prawns

olive oil / white wine / garlic / parsley

Filet z łososia 50 PLN

szparagi / pieczony ziemniak / feta / por / szczypiorek

Salmon fillet

asparagus / roasted potato / feta cheese / leek / chives

A dla dzieci...

For the Kids

Rosół z domowym makaronem 15 PLN

Chicken soup with homemade noodles

Pierś z indyka 28 PLN

frytki / świeże warzywa

Turkey breast

chips / fresh vegetables

Filet z dorsza 28 PLN

frytki / świeże warzywa

Cod fillet

chips / fresh vegetables

Makaron z sosem pomidorowym 20 PLN

Noodles with tomato sauce

Smakolotyki i laskocie
Titbits and desserts

Pierogi z jagodami 20 PLN

jogurt

Dumplings with wild blueberries
yoghurt

Pavlova 25 PLN

owoce jagodowe / bita śmietana / beza

Pavlova
berries / whipped cream / meringue

Lody i sorbety 20 PLN

3 gałki / bita śmietana / owoce

Ice cream and sorbets
3 scoops / whipped cream / fruits

Pascha 25 PLN

twaróg / bakalie / czekolada / mus truskawkowy

Pascha
cheese / dried fruit / nuts / chocolate / strawberry mousse

Napoje
Drinks

Różne herbaty liściaste w dzbanku <i>A selection of teas served in a teapot</i>		10 PLN
Kawa czarna / biała / espresso <i>Black coffee / 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>Homemade lemonade</i>	0,3 l	10 PLN
Woda mineralna „Kropla Beskidu” <i>Mineral water „Kropla Beskidu”</i>	0,3 l / 0,7 l	6 PLN / 12 PLN
Woda mineralna „Kropla Delice” <i>Mineral water „Kropla Delice”</i>	0,3 l / 0,7 l	6 PLN / 12 PLN
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	6 PLN
Tonic	0,25 l	6 PLN
Soki owocowe Cappy <i>Juice</i>	0,25 l	6 PLN
Naturalne soki wyciskane <i>Freshly squeezed juice</i>	0,25 l	15 PLN