



Menu Villa Eva

Przystawki

Tatar z polędwicy wołowej 39 zł

żółtko / czerwona cebula / borowiki / pikle / majonez chilli

Raki 39 zł

kawior / crème fraîche / ekler

Spaghetti z buraków i marchwi 20 zł

Pierogi z dziczyzną 25 zł

borowiki

Ravioli 25 zł

lokalny twaróg / szalwia / żółtko / Parmezan

Śledź Matias w pieczonym ziemniaku 35 zł

crème fraîche / jabłko / czerwona cebula

Sałatki

Marynowana polędwica wołowa w winie 45 zł

polne sałaty / seler / sos truflowy

Ser kozi z pieczonymi warzywami 38 zł

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

Zupy

Kołoduny w rosole lub w barszczu 20 zł

wieprzowina / jagnięcina

Zupa borowikowa 24 zł

łazanki

Flaki wołowe 24 zł

Lunch menu - zupa, danie główne, napój 34 zł

Od poniedziałku do piątku 13:00 - 17:30

Zapytaj kelnera!

Dania główne

Faszerowany kurczak ekologiczny z kasztanami 45 zł

ziemniaki z tymiankiem i śmietaną / sałatka / pesto z pietruszki

Kotlet schabowy z Mangalicy 52 zł

kapusta / skwarki / purée ziemniaczane / jajko sadzone / boczek

Udko kaczki confit 54 zł

kluski śląskie / żurawiny / czerwona kapusta / jabłko

Policzki wołowe 74 zł

rwaki / pieczone warzywa

Stek z polędwicy wołowej 89 zł

frytki / grillowane warzywa / sos pieprzowy

Stek z królewskiego sandacza 54 zł

raki / purée rakowo – ziemniaczane / warzywa

Filet z halibuta 60 zł

makaron jajeczny / szpinak / pomidory cherry / sos szafranowy

Krewetki tygrysie na skwierczącej patelni 66 zł

oliwa / białe wino / czosnek / natka

Talerz wegański 39 zł

piernikowe tofu / kuskus / brukselka / burak / dynia / hummus / grzanki

Desery

Korzenna gruszka z marcepanem 25 zł

jabłka / sos pomarańczowy / żubrówka

Fondant czekoladowy 25 zł

wiśnie

Pascha 25 zł

twaróg / bakalie / czekolada / mus truskawkowy

Deska przekąsek do wina (średnia lub duża) 40 zł / 60 zł

Dla dzieci

Rosół z domowym makaronem 15 zł

Pierś z indyka 28 zł

frytki / świeże warzywa

Filet z dorsza 32 zł

frytki / świeże warzywa

Makaron z sosem pomidorowym 20 zł

Lody z bitą śmietaną i owocami 20 zł

Informacja o składnikach pokarmowych jest dostępna u obsługi.

Podatek VAT jest wliczony.

Od 10 osób doliczane jest 10% opłaty serwisowej.



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

Przystawka

Kromka chleba ze smalcem, przełożona grubą na palec kaszanką 20 zł

(G. Grass, Blaszyński Bębenek)

Zupa

Wędzona zupa brukwiowa na gęsinie 27 zł

Dania główne

Polędwica z dorsza atlantyckiego 69 zł

sos musztardowy / purée z kiszanej kapusty i ziemniaczane / warzywa

(G. Grass, Blaszyński Bębenek)

Świńska kiełbasa 40 zł

fasola / pomidory (G. Grass, Blaszyński Bębenek)

Deser

Gorzko-słodkie placki 20 zł

jabłka / sos pomarańczowy (G. Grass, Turbot)