

# Restauracja Gdanska

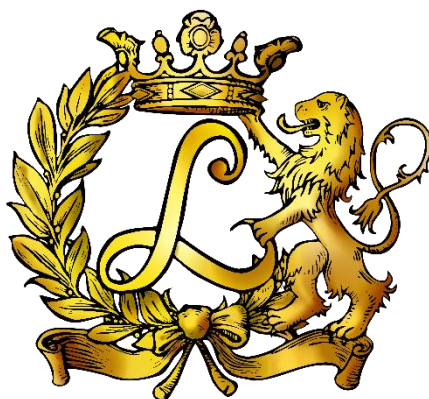


## Menu

Restauracja Gdanska – Sw. Ducha 16/24

[www.gdanska.pl](http://www.gdanska.pl)

tel. +48 58 305 76 71



## **Zakąski zimne:**

### ***Cold Appetizers | Kalte Vorspeisen***

***Łosoś wędzony z kawiozem Rajców gdańskich 39zł (100g)***

*Gdansk smoked salmon with caviar of Gdansk councilors  
Raucherlachs Danziger Ratsherren mit Kaviar*

***Śledź prezydencki wyśmienity 18zł (80g)***

*Presidential herring | Hering des Präsidenten*

***Salatka wegetariańska z mozzarellą i tostami 24zł (150g)***

*Vegetarian salad with mozzarella cheese and toasts  
Vegetarischen Salad mit Mozzarella Käse und Toasts*

***Befszyk tatarski z polędwicy wołowej po gdańsku 45zł (100g)***

*Tatar fillet beefsteak | Tatarenbeefsteak aus Lendenstück*

***Pieczywo 2zł (80g)***

*Bread | Brot*

***Masło 2zł (20g)***

*Butter | Butter*



## ***Zakąski ciepłe:***

### ***Hot Appetizers | Warme Vorspeisen***

***Krewetki królewskie na maśle czosnkowym 45zł (6szt. |pc.)***

*King shrimps in garlic butter | Garnele in Knoblauchbutter*

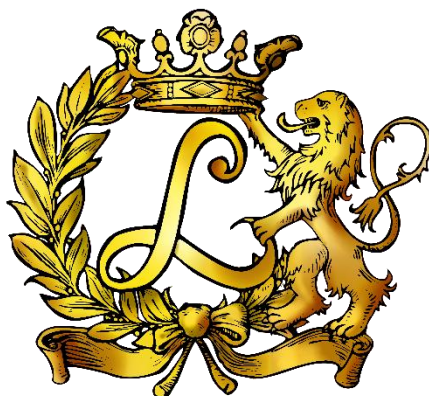
***Bigos staropolski 30zł (300g)***

*Old Polish hunter stew – sauerkraut, sausage, pork, beef, mushrooms*

*Bigos mit Fleisch, polnischer Art*

***Pierogi kaszubskie z mięsem i dodatkiem kapusty 32zł (6szt. |pc.)***

*Boiled dumplings filled with meat served with cabbage | Knödeln mit Fleisch serviert mit Kohl*



## **Zupy:** **Soups | Suppen**

**Zupa Borowikowa 19zł (250ml)**

*Mushroom soup | Pilzsuppe*

**Zupa rakowa po królewsku 19zł (250ml)**

*Crayfish soup | Krebsuppe*

**Kołoduny w barszczu czerwonym 19zł (250ml)**

*Dumplings stuffed with meat in beetroot soup | Knödeln mit Fleisch im Borschtsch*

**Żurek po polsku z borowikami 19zł (250ml)**

*Polish white borsch with mushrooms | Sauer Mehlsuppe polnisher Art*

**Rosół z makaronem domowym 8zł (250ml)**

*Broth | Brühe*



## **Ryby:** **Fish | Fisch**

***Pstrąg smażony gdański (ziemniaki, jarzyna) 48zł (200g)***

*Gdansk fried trout (with potatoes and vegetables)*

*Gebratene Forelle danziger Art (mit Kartoffeln und Gemüse)*

***Halibut w sosie krewetkowym (ziemniaki, jarzyna) 65zł (200g)***

*Fried Halibut in shrimp sauce (with potatoes and vegetables)*

*Gebratene Heilbutt mit Garnelesoße (mit Kartoffeln und Gemüse)*

***Łosoś dietetyczny na parze w jarzynach (ziemniaki, jarzyna) 49zł (200g)***

*Dietetic salmon boiled with vegetables (with potatoes and vegetables)*

*Lachs gekocht mit Gemüsen (mit Kartoffeln und Gemüse)*

***Łosoś królewski z rusztu (ziemniaki, jarzyna) 49zł (200g)***

*Grilled king's salmon (with potatoes and vegetables)*

*Lachs des Königs vom Rost (mit Kartoffeln und Gemüse)*

***Sandacz smażony w sosie borowikowym (ziemniaki, jarzyna) 59zł (200g)***

*Fried perch (with potatoes and vegetables) | Gebratener Zander (mit Kartoffeln und Gemüse)*



## **Kuchnia polska:**

### **Polish Cuisine | Polnische Küche**

**Kotlet schabowy po polsku (ziemniaki, jarzyna) 29zł (100g)**

*Polish pork chop (with potatoes and vegetables)*

*Polnischer Schweinekotelett (mit Kartoffeln und Gemüse)*

**Zrazy wołowe - przysmak Króla Zygmunta 49zł (120g)**

**(ziemniaki, jarzyna)**

*Wound beef chops – delicacy of Zygmunt the king (with potatoes and vegetables)*

*Rinderroulade polnischer Art – Delikatesse des Sigismund Rex (mit Kartoffeln und Gemüse)*

**Kapitańska Golonka zapiekana (ziemniaki, jarzyna) 49zł (300g)**

*Roasted capitain's pork schank (with potatoes and vegetables)*

*Eisbein des Kapitäns (mit Kartoffeln und Gemüse)*

**Polędwica wołowa z rusztu z masłem czosnkowym 85zł (200g)**

**(ziemniaki, jarzyna)**

*Beef fillet with garlic butter (with potatoes and vegetables)*

*Rinderfillet mit Knoblauchbutter (mit Kartoffeln und Gemüse)*

**Gęsi pierś Marcińską zwana (ziemniaki, jarzyna) 59zł (120g)**

*Roast goose breast (with potatoes and vegetables)*

*Martins gebratene Gänsebrust (mit Kartoffeln und Gemüse)*

**Giczka jagnięca (ziemniaki, jarzyna) 85zł (250g)**

*Lamb (with potatoes and vegetables)*

*Lamm (mit Kartoffeln und Gemüse)*

**Kaczka po polsku z konfiturą wiśniową i jabłkiem pieczonym**

**(ziemniaki jarzyna) 69zł (250g)**

*Duck Polish style with apples and cherry jam (with potatoes and vegetables)*

*Ente polnisher Art mit Äpfeln mit Kirschmarmelade (mit Kartoffeln und Gemüse)*



## **Polecamy dania sezonowe:**

### ***Seasonal offer | Saisonangebot***

***Chłodnik gdański z jajkiem*** 15zł (250ml)

*Cold beetroot soup with cream and egg  
Kalte Rote-Bete-Suppe mit Sahne und Ei*

***Kapuśniak z młodej kapusty*** 15zł (250ml)

*Young cabbage soup  
Kohlsuppe mit jungem Kohl*

***Dorsz z patelni*** 49zł (200g)

***z ziemniakami i surówką***

*Fried cod with potatoes and salad  
Gebratener Kabeljau mit Kartoffeln und Salat*

***Soczyste panierowane polędwiczki z kurczaka***

***podane z frytkami i surówką*** 29zł (100g)

*Juicy breaded chicken fillets served with fries and salad  
Saftige panierte Hähnchenfilets serviert mit Pommes und Salat*

***Pieczone udko z kaczki z ziemniakami i czerwoną kapustą*** 45zł(120g)

*Roasted duck leg with potatoes and red cabbage  
Gebratene Entenkeule mit Kartoffeln und Rotkohl*

## **Szef kuchni poleca gotowe zestawy:**

**Chef recommends:**

### **Specjalność zakładu:**

*Śledź prezydencki wyśmienity (80g)*

*Presidential herring | Hering des Präsidenten*

*Zupa rakowa po królewsku (250ml)*

*Crayfish soup | Krebsuppe*

*Giczka jagnięca z ziemniakami opiekаныmi i kapustą zasmażaną (250g)*

*Lamb with fried potatoes and cabbage | Lamm mit Bratartoffeln und Kohl*

*Torcik lodowy z sosem malinowym (1szt.)*

*Ice cream cake with raspberry sauce | Eistorte mit Himbeermousse*

**Cena zestawu 130zł**

## **Ulubione dania prezydenta Lecha Wałęsy:**

**Favorite dishes of the president**

*Łosoś wędzony z kawiozem Rajców gdańskich (100g)*

*Gdansk smoked salmon with caviar of Gdansk councilors*

*Raucherlachs Danziger Ratsherren mit Kaviar*

*Kołoduny w barszczu czerwonym (250ml)*

*Dumplings stuffed with meat in beetroot soup | Knödeln mit Fleisch im Borschtsch*

*Żeberka wieprzowe z ziemniakami opiekаныmi i kapustą domową (180g)*

*Pork ribs with fried potatoes and cabbage | Schweinsrippchen mit Bratkartoffeln und Kohl*

*Jabłko pieczone na słodko (150g)*

*Baked apple | Bratapfel*

*Wódka „Wałęsówka” (30ml)*

*Vodka „Wałęsówka”*

**Cena zestawu 120zł**



**Oferta dodatków do potraw:**  
**Additions to dishes | Beilagen zu den Hauptgerichten**

**Salata zielona ze śmietaną 9zł (100g)**

*Green lettuce with cream | Grüner Salat mit Sahne*

**Mizeria ogórkowa ze śmietaną 9zł (100g)**

*Cucumber salad with cream | Gurkensalat mit Sahne*

**Surówka wiosenna 9zł (100g)**

*Salad | Salat*

**Kapusta Janowa czerwona z rodzynkami 7zł (150g)**

*Janowa red cabbage with raisins | Johannes Rotkraut mit Rosinen*

**Buraczki zasmażane 7zł (150g)**

*Fried red beets | Gebraten Rote Rüben*

**Kalafior z masłem 7zł (80g)**

*Cauliflower with butter | Blumenkohl mit Butter*

**Brokuły gotowane 7zł (80g)**

*Boiled broccoli | Gekocht Brokkoli*

**Kasza gryczana 7zł (150g)**

*Buckwheat porridge | Buchweizengrütze*

**Ziemniaki z wody z masłem 5zł (150g)**

*Boiled potatoes with butter | Gekohte Kartoffeln mit Butter*

**Ziemniaki polskie podsmażane 7zł (150g)**

*Fried potatoes | Bratkartoffeln*



**Ryż na sypko 9zł (150g)**


*Rice | Reis*

**Frytki 12zł (150g)**


*French fries | Pommes Frites*

## **Napoje:** **Drinks | Getränke**

  **Woda mineralna (0,33) 8zł**  
*Mineral water | Mineralwasser*

 **Soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy,  
pomidorowy, nektar z czarnej porzeczki (0,25) 9zł**  
*Orange juice | Orangesaft, Apple juice | Apfelsaft, Grapefruit juice | Grapefruitsaft,  
Tomato juice | Tomatensaft, Blackcurrant nectar | Schwarze Johannisbeeranektar*

     **(0,25) 9zł**

 **peach, lemon (0,25) 9zł**

## **Piwa:** **Beer | Bier**

**Piwo Żywiec (0,33) 10zł**  
*„Żywiec” beer | Bier „Żywiec”*

**Piwo Warka (0,5) 13zł**  
*„Warka” beer | Bier „Warka”*

**Piwo regionalne jasne Złote Lwy (0,5) 15zł**  
*Regional light beer „Złote Lwy” | Regional helles Bier „Złote Lwy”*

**Piwo regionalne ciemne Koźlak (0,5) 15zł**  
*Regional dark beer „Koźlak” | Regional dunkles Bier „Koźlak”*

**Piwo niskoalkoholowe Żywiec (0,33) 10zł**  
*Low alcohol beer | Low Alkohol Bier*

**Heineken (0,33) 12zł**



(Karta zawierająca informacje o alergenach dostępna u kierownika sali)

(The list of allergens available from the manager)