

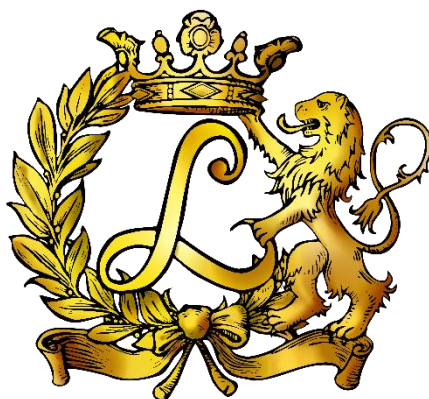
Restauracja Gdanska



Menu

Restauracja Gdanska – Sw. Ducha 16/24

www.gdanska.pl tel. +48 58 305 76 71



Zakąski zimne:

Cold Appetizers | Kalte Vorspeisen

Łosoś wędzony z kawiolem Rajców gdańskich 55zł (100g)

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

Śledź prezydencki wyśmienity 29zł (80g)

Presidential herring | Hering des Präsidenten

Sałatka wegetariańska z mozzarellą i tostami 28zł (150g)

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

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej po gdańsku 55zł (100g)

Tatar fillet beefsteak | Tatarenbeefsteak aus Lendenstück

Pieczywo 3zł (80g)

Bread | Brot

Masło 4zł (20g)

Butter | Butter



Zakąski ciepłe:

Hot Appetizers | Warme Vorspeisen

Krewetki królewskie na maśle czosnkowym 55zł (6szt. |pc.)

King shrimps in garlic butter | Garnele in Knoblauchbutter

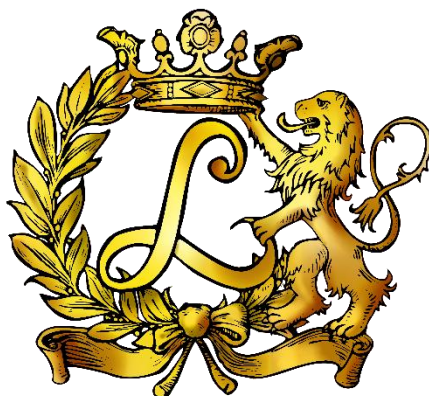
Bigos staropolski 38zł (300g)

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

Bigos mit Fleisch, polnischer Art

Pierogi kaszubskie z mięsem i dodatkiem kapusty 38zł (6szt. |pc.)

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



Zupy: **Soups | Suppen**

Zupa Borowikowa 29zł (180g)

Mushroom soup | Pilzsuppe

Zupa rakowa po królewsku 29zł (180g)

Crayfish soup | Krebssuppe

Kołoduny w barszczu czerwonym 25zł (180g)

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

Żurek po polsku z borowikami 25zł (180g)

Polish white borsch with mushrooms | Sauer Mehlsuppe polnisher Art

Rosół z makaronem domowym 18zł (180g)

Broth | Brühe



Ryby: **Fish | Fisch**

Pstrąg smażony gdański (ziemniaki, jarzyna) 65zł (200g)

Gdansk fried trout (with potatoes and vegetables)

Gebratene Forelle danziger Art (mit Kartoffeln und Gemüse)

Halibut w sosie krewetkowym (ziemniaki, jarzyna) 75zł (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) 65zł (200g)

Dietetic salmon boiled with vegetables (with potatoes and vegetables)

Lachs gekocht mit Gemüsen (mit Kartoffeln und Gemüse)

Łosoś królewski z rusztu (ziemniaki, jarzyna) 65zł (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) 75zł (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) 42zł (100g)

Polish pork chop (with potatoes and vegetables)

Polnischer Schweinekotelett (mit Kartoffeln und Gemüse)

Zrazy wołowe - przysmak Króla Zygmunta 65zł (120g)

(ziemniaki, buraczki)

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 (ziemniaki, kapusta zasmażana) 65zł (300g)

Roasted capitain's pork shank (with potatoes and vegetables)

Eisbein des Kapitäns (mit Kartoffeln und Gemüse)

Polędwica wołowa z rusztu z masłem czosnkowym 125zł (200g)

(ziemniaki, jarzyna)

Beef fillet with garlic butter (with potatoes and vegetables)

Rinderfillet mit Knoblauchbutter (mit Kartoffeln und Gemüse)

Gęsi pierś Marcińska (ziemniaki, kapusta czerwona) 130zł (150g)

Roast goose breast (with potatoes and vegetables)

Martins gebratene Gänsebrust (mit Kartoffeln und Gemüse)

Giczka jagnięca (ziemniaki, kapusta zasmażana) 120zł (250g)

Lamb (with potatoes and vegetables)

Lamm (mit Kartoffeln und Gemüse)

**Kaczka po polsku z konfiturą wiśniową i jabłkiem pieczonym
(ziemniaki, kapusta czerwona) 90zł (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

Rozgrzewający krem z dyni 25zł (180g)

*Pumpkin cream soup
Kürbiscremesuppe*

Flaki 25zł (180g)

*Tripe soup
Kuttelsuppe*

Dorsz z patelni 59zł (200g)

z ziemniakami i surówką

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

Soczyste panierowane połędwiczki z kurczaka

podane z frytkami i surówką 38zł (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 59zł(120g)

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

Kotlet schabowy z kością po polsku z ziemniakami

i zasmażaną kapustą 49zł (150g)

*Polish pork chop with bone, potatoes and cabbage
Polnischer Schweinekotelett mit Knoche, Kartoffeln und Kohl*

Szef kuchni poleca gotowe zestawy:

Chef recommends:

Specjalność zakładu:

Śledź prezydencki wyśmienity (80g)

Presidential herring | Hering des Präsidenten

Zupa rakowa po królewsku (180g)

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 178zł

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 (180g)

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 153zł

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

Salata zielona ze śmietaną 11zł (100g)

Green lettuce with cream | Grüner Salat mit Sahne

Mizeria ogórkowa ze śmietaną 11zł (100g)

Cucumber salad with cream | Gurkensalat mit Sahne

Surówka wiosenna 11zł (100g)

Salad | Salat

Kapusta Janowa czerwona z rodzynkami 8zł (100g)

Janowa red cabbage with raisins | Johannes Rotkraut mit Rosinen

Buraczki zasmażane 8zł (100g)

Fried red beets | Gebraten Rote Rüben

Kalafior z masłem 8zł (100g)

Cauliflower with butter | Blumenkohl mit Butter

Brokuły gotowane 8zł (100g)

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) 11zł**
Mineral water | Mineralwasser

 **pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, , nektar z
czarnej porzeczki (0,25) 12zł**
*Orange juice | Orangesaft, Apple juice | Apfelsaft, Grapefruit juice | Grapefruitsaft,
Blackcurrant nectar | Schwarze Johannisbeerannektar*

     **(0,25) 12zł**

 **peach, lemon (0,25) 12zł**

Piwa:

Beer | Bier

Piwo Żywiec (0,33) 13zł
„Żywiec” beer | Bier „Żywiec”

Piwo Warka (0,5) 17zł
„Warka” beer | Bier „Warka”

Piwo regionalne jasne Złote Lwy (0,5) 18zł
Regional light beer „Złote Lwy” | Regional helles Bier „Złote Lwy”

Piwo regionalne ciemne Koźlak (0,5) 18zł
Regional dark beer „Koźlak” | Regional dunkles Bier „Koźlak”

Piwo bezalkoholowe Żywiec (0,33) 13zł
Alcohol free beer | Alcoholfreies Bier

Piwo Perła (0,5) 17zł



(Karta zawierająca informacje o alergenach dostępna u kierownika sali)

(The list of allergens available from the manager)