



MALINA
I POKRZYWA
RESTAURACJA HOTEL AUBRECHT

Co Kaszëbë dają – to z serca, na wiosnã i lato.

From Kashubia with heart – for spring and summer.



MALINA I POKRZYWA

Przystawki

Appetizers



Tatar z pòlądwiçë wołowi

Siekana połędwica wołowa podawana z piklowanymi warzywami, chrupiącym panierowanym żółtkiem i chipsami z anchois, które dodają morskiej nuty.

Beef tenderloin steak tartare - 100g

beef tenderloin | pickled vegetables | breaded egg yolk | anchovy chip - 50g
59,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Pinot Noir Les Muries

145,- 🍷



Sałôtka z krewetkama

Krewetki na lekkiej sałatce z awokado, pomidorkami cherry, cytrusami z sosem limonkowo-miodowym – świeżym jak poranek nad jeziorem

Shrimp salad - 100g

shrimp | mixed greens | avocado | cherry tomatoes | citrus | lime-honey dressing - 60g

48,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Pecorino

119,- 🍷 25,- 🍷

Filet z makrelë

Makrela z fasolą edamame, chorizo i pomidorkami cherry, podana z delikatnym musem z kalafiora

Mackerel fillet - 100g

edamame | chorizo | cherry tomatoes | cauliflower purée - 100g
35,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Johanitter Winnica Mała Wies

149,- 🍷 32,- 🍷





MALINA I POKRZYWA

Przystawki

Appetizers



GLUTEN FREE

Sałotka z pieczonego buraka

Pieczony burak z granatem, słonecznikiem i kozim serem

Roasted beet salad - 110g

beetroot | pomegranate | sunflower seeds | goat cheese - 80g

32,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Muscaris Winnica Pałac Mała Wieś

149,- 🍷 32,- 🍷

Śledz roulade

Marynowany śledź zwinięty w ruladę z cebulą, kompresowanym ogórkiem, suszonym pomidorem i majonezem szczypiorkowym

Herring roulade - 100g

marinated herring | onion | compressed cucumber |

sun-dried tomato | chive mayonnaise

29,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Riesling Wachtenburg Halbtrocken

135,- 🍷 27,- 🍷





MALINA I POKRZYWA

Zupy

Soups



Consommé z pieczonych paprików

Klarowny bulion z pieczonej papryki z ziołowymi kluseczkami i drobno krojoną papryką

Roasted red pepper consommé - 250g

herb dumplings | julienned peppers

25,-

Krem z kukurędzë

Gładki krem z kukurydzy z chrupiącym chipsem z szynki serrano i kroplą czerwonej oliwy

Corn cream soup - 250g

serrano ham chips | red oil

28,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Sandacz na szpinakowym tagliatelle

Filet z sandacza podany na zielonym tagliatelle ze szpinaku
z boczkiem, pesto i pistacjami

Pike-perch on spinach tagliatelle - 160g

pike-perch fillet | spinach tagliatelle | bacon | pesto | pistachios - 130g
69,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Chabil Domaine, Vauroux

280,- 🍷

Fish and chips

Dorsz w chrupiącej panierce z frytkami z batata, colesławem
z czerwonej kapusty i sosem tatarskim

Roasted beet salad - 160g

black cod | red cabbage coleslaw | sweet potato fries | tartar sauce -110g
59,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Czajkowski 13 Fleurtaï Sorei

169,- 🍷 34,- 🍷





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Gulasz z dzęka

Dziczyzna duszona powoli z warzywami, podana z chrupiącym plackiem ziemniaczanym i crème fraîche

Wild boar goulash - 180g

wild boar | potato pancake | crème fraîche - 100g

64,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Regent Winnica Pałac Mała Wieś

155,- | 35,-

Burger wołowi

Soczysty burger wołowy z serem cheddar, pomidorem, marynowaną kalarepą i chrupiącymi krążkami cebulowymi

Beef burger - 200g

beef | cocktail sauce | pickled kohlrabi | tomato | cheddar cheese | onion rings -100g

62,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Valpolicella Bonazzi an Fabio

145,- | 29,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Kaczka z sosem pomarańczowym

Filet z kaczki sous-vide podany z dyniowym gnocchi, czerwoną kapustą i aromatycznym sosem pomarańczowo-rozmarynowym

Duck with orange sauce - 200g

sous-vide duck breast | red cabbage | pumpkin gnocchi | orange sauce - 130g
76,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Regent Winnica Pałac Mała Wieś

155,- 🍷 35,- 🍷



Kurczó�k paillard*

Grillowany filet z kurczaka z ziołowym pesto, rukolą i relisem paprykowo-pomidorowym

Chicken paillard - 160g

chicken fillet | herb pesto | arugula | pepper-tomato relish - 100g
52,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Stonburn Sauvignon Blanc

179,- 🍷 35,- 🍷



*Kurczak paillard – cienko rozbity, grillowany filet z piersi kurczaka.



MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Policzki wieprzowe duszone pòwòli

Policzki wieprzowe duszone w warzywach korzeniowych podane z purée ziemniaczanym z francuską musztardą i karmelizowaną marchewką

Slow-braised pork cheeks in root vegetables - 160g

pork cheeks | mashed potatoes with French mustard |

caramelized carrot | demi-glace sauce - 130g

76,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Primitivo La Pruina

169,- 🍷 35,- 🍷

Sznicel cielęcy

Chrupiący sznicel z cielęciny z grillowanymi warzywami, jajkiem sadzonym i majonezem cytrynowym

Veal schnitzel - 180g

veal leg | grilled vegetables | fried egg | lemon mayonnaise -120g

89,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Negroamaro La Pruina

115,- 🍷 23,- 🍷





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Stek z pòładwicë wołowi

Soczysty i aromatyczny stek z pòładwicy wołowej z kolorową marchewką, chipsami z pietruszki i sosem porzeczkowo-rozmarynowym.

Beef tenderloin steak - 250g

*beef tenderloin | parsley chips | multicolored carrots |
blackcurrant-rosemary demi-glace - 100g*

145,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Malbec Llama Belasco de Baquedano

139,- 🍷 25,- 🍷



Risotto z wędzonym pstrągã

Kremowe risotto z szafranem, wędzonym pstrągim, ziołami i oliwą

Risotto with smoked trout - 140g

Arborio rice | saffron | smoked trout | herbs | red oil - 140g

55,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Albarino Albanta

159,- 🍷





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Stek z kalafiora

Pieczony kalafior z aromatem świeżych ziół podany z warzywnym pappardelle, komosą ryżową i purée z batata

Cauliflower steak with fresh herbs - 160g

cauliflower | vegetable pappardelle | quinoa | sweet potato purée | herb oil - 120g
45,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Baldovino Cattarato

109,- |





MALINA I POKRZYWA

Desert

Desserts



Tarta cytrönowô

Krucha tarta cytrynowa z konfiturą rabarbarowo-porzeczkową

Lemon tart - 120g

rhubarb-blackcurrant preserve - 30g

28,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Vacu Medusa Winnica Pałac Mała Wieś

145,- 🍷 29,- 🍷

Ciastkò czekòładowé

Czekoladowe ciastko z pieczonym ananasem, słonym karmelem
i sorbetem mango-marakuja

Chocolate cake - 120g

roasted pineapple | salted caramel | mango-passion fruit sorbet - 50g

30,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Grand Theatre Moelleux

135,- 🍷 28,- 🍷





HOTEL
AUBRECHT
COUNTRY SPA RESORT

Hotel Aubrecht Country Spa Resort****
Koprzywnica 4, 77-320 Przechlewo
www.hotelaubrecht.pl