



MALINA
I POKRZYWA
RESTAURACJA HOTEL AUBRECHT

Co Kaszëbë dają – to z serca, na zimã i jesień

From Kashubia with heart – for the autumn and winter season.



MALINA I POKRZYWA

Przystawki

Appetizers



Tatar wołowy

Tatar z ligawy wołowej, szlachetny jak kaszubski ród. Z szalotką, ogórkiem konserwowym, musztardą francuską i grzybami marynowanymi z lasu za Wielą – leśnó nuta jak dym z jesiennego ogniska.

Beef tartare - 110g

shallot | pickled cucumber | French mustard | marinated mushrooms - 50g
50,-

Sałatka Cézar

Szatko z rzymskiej sałaty, z boczka smażoną, kurczakiem z rusztu i grzankami jak z babciń piec. Sos z anchois, co ciągnie jak wichura od Jezora Żarnowieckiego.

Caesar salad ~ 220g

romaine lettuce | anchovy dressing | bacon | grilled chicken | croutons
39,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Vinho Verde Grande Escolha, Portugalia

129,- |





MALINA I POKRZYWA

Przystawki

Appetizers



Śledź w Sherry marynowany

Klasyk po nowemu – śledź marynowany w sherry, z fenkułã, sercama karczocha i jabłkã z kaszubszcégò sadu. Oliwa ziołowò dopełnia smaku jak psalm w niedzielny poranek.

Herring marinated in sherry - 100g
fennel | artichoke hearts | apple | herb oil - 50g
39,-



Sałatka Chèvre Chaud

Sałatny bukiet z ciepłym sérem kozim, z parmezonã, suszonã figã z letnégò jarmarku w Brusach i orzechama włoskima z ogrodu. Dresink miodowo-limonkowy leje się jak złoto z kaszubszcégò ula.

Chèvre chaud salad ~ 180g
mixed greens | goat cheese | parmesan | dried fig | walnut | crouton |
honey-lime dressing
43,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Garnacha Rosado Homenaje,
Marco Real, Hiszpania
129,- 🍷





MALINA I POKRZYWA

Zupy

Soups



Consommé z homara

Bulion częsti jak stróměk w lasach Mirachowsczi – z homarã, rěczkama raków, mulama, pak choi i oliwą ze szczępiorka i chilli. Ciepło rozlewa się po sercu jak grzaniec w Kartuzach.

Lobster consommé - 250g

lobster | crayfish tails | mussels | pak choi | chive-chili oil

30,-



Krém z borowików

Borowik z serca borów kaszubsczi – zmielony na krém, z kleksem crème fraîche i chipsama z jarmużë, co chrupiã jak zmrzëni lësté w listopadowy dzień.

Porcini cream soup - 250g

porcini | crème fraîche | kale chips

25,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Filet z miętusa

Miętus – rēba z zimnégò jezora, podany na pùrè z topinambùra, z fasolą Romano, mini brokułama i sosem beurre blanc, co ślizzô sã po talerzù jak lód po Zatoce Pùcczi.

Burbot fillet - 160g

*burbot | Jerusalem artichoke purée | Romano beans | baby broccoli |
beurre blanc sauce - 100g*

74,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Sauvignon Blanc Stoneburn, Nowa Zelandia

175,- 🍷 35,- 🍷

Fish and chips

Dorsz czarny , co w panierce śpi jak w piasku nad morzem. Do tegò colesław z czerwónéj kapùstë, frytë z batata z pieca, a sos tatarski – chłodny jak wiatr znad Helu..

Fish and chips - 160g

blak cod | red cabbage coleslaw | baked sweet potato fries | tartar sauce - 110g

54,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Chardonay Tolva Vicar, Chille

115,- 🍷 22,- 🍷





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Kurczók z kostkù

Kurczók z zagrodě, co w jesiennym słońku chòdół. Podany z pùrè z batata, grillowaną cykorią i ziółowò oliwà. Prosto z kaszubsczegò gniòzda!

Chicken fillet on the bone ~ 200g

sweet potato purée | grilled endive | herb oil - 130g

55,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Valpolicella Classico, Włochy

145,- 🍷 29,- 🍷

Gulasz z dzika

Dziczyszna z kaszëbsczégò boru – duszonò na wolnè ogniu, z placàkà z tartèch bulw i kleksem crème fraîche. Syte, mocné, jak opowieść z biesiady w Wierzchucinie.

Wild boar goulash ~ 180g

wild boar | potato pancake | crème fraîche - 100g

60,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Udło z kaczki w jabłku pieczone

Kaczka, co spała w jabłku, serwowana z kluseczkami dyniowymi, kapustą czerwoną i sosem śliwkowym, co smakuje jak jesienne powidła od starki.

Duck leg baked in apple ~ 220g

red cabbage | pumpkin dumplings | plum sauce - 120g

79,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Primitivo di Manduria La Pruina, Włochy

175,- 🍷 35,- 🍷



Pòké Bowl kaszëbsczi

Dla miłośników nowego i zdrowego – ryż jaśminowy, awokado, tofu, warzywa, sezam i sos teriyaki. Smak jakby Azja zawitała na Hel.

Poke Bowl ~ 240g

jasmine rice | avocado | tofu | vegetables | sesame | teriyaki

49,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Burger z wołowiną „smash”

Wołowina jak z ręczy büków, z pieczarkama, cebulą marynowaną i serem cheddar. A do tego frytę stekowe, co chrzesczą jak śnieg w Sulęczynie z majonezã truflową do maczaniô.

Smash burger - 200g

*beef | mushrooms | pickled onion | cheddar cheese |
cocktail sauce | steak fries with truffle mayonnaise - 100g*

62,-



Stek ribeye

Ribeye – mięsô jak z bajk Kaszëb, mocné i sprężysté jak chłop z Chmielna.

Z grzëbama, krokietem bulwianym i pomidorem na gałazce.

Sos pieprzowi daje ognia, jakby gwiozdzka z nieba spadła.

Ribeye steak ~ 320g

mushrooms | potato croquette | vine tomato | pepper sauce - 100g

120,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Polędwiczka wieprzowô sous vide w parmeńsczi szynce

Wieprzowina w szynce z Italii, ale z duchem Kaszëb. Krokiet z grzëbów, mus jabłkowi, gołąbek z kaszanką i sos demi-glace z musztardą francëską.

Jak z biesiady pod Dziemianami!

Pork tenderloin sous-vide wrapped in Parma ham - 160g

mushroom croquette | apple purée | cabbage roll with blood sausage |

| demi-glace with French mustard - 130g

74,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Malbec Moncaqua Belasco de Baquedano, Argentyna

129,- 🍷 25,- 🍷





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Tomahawk wieprzowô sous vide

Kawałek dla głodnygò chłopa – tomahawk z wieprzowiny, z mini kolbą kukurydzy, fasolką Romano, pieczonymi bulwakama i maselkã rozmarynową, co pachnie jak kaszëbskô chëcz w grudniu.

Pork tomahawk sous-vide ~ 440g

baby corn | Romano beans | cherry tomato | roasted potatoes | rosemary butter - 120g

82,-





MALINA I POKRZYWA

Desert

Desserts



Fondant z czekoladę

Fondant, co cieknie czekoladę jak lód w kwietniu. Sorbet wiśniowi jak z sadu w Lipuszu – kwaśny i orzeźwiający.

Chocolate fondant - 120g

chocolate | sour cherry sorbet - 50g

35,-

Sernik dyniowy

Sernik z dyni, co rosła na kaszëbsczim polu. Do tego mus ze śliwek – jak domowy kompot na zimę.

Pumpkin cheesecake - 120g

pumpkin | plum purée - 30g

31,-

Beza ze sezonowymi owocami

Beza, co chrupie jak lód na jeziorze w styczniu, a w środku miękko jak kaszëbszczę serce. Z sezonowymi owocami i kremem chantilly – słodkość jak z letniego jarmarku w Brusach.

Meringue with fresh fruits - 130g

meringue | chantilly cream | seasonal fruits

33,-





HOTEL
AUBRECHT
COUNTRY SPA RESORT

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