



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 pòlădwicë wołowi

Siekónô pòlădwica wołowô z piklowónëma warzëwama, chrëpiącym panierowónym żółtkã ë chipsã z anchoise, chtërny dodówô morską nutã

Beef tenderloin steak tartare - 100g

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

59,-



Salôtka z krewetkama

Krewetczy na letczy salôtce z awokado, pomidorkama cherry ë cytrusama, z sosem limonkòwo-miodowym świeżim jak poranek nad kaszëbsczim jezorem

Shrimp salad - 100g

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

48,-

Filet z makrelë

Makrela z fasolką edamame, chorizo ë pomidorkama cherry, pòdónô z delikatnym musã z kalafiora

Mackerel fillet - 100g

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

35,-





MALINA I POKRZYWA

Przystawki

Appetizers



Salôtka z pieczonégò buraka

Burak pieczony do słodczy z granatã, słonecznikã ě kòzim serã

Roasted beet salad - 110g

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

32,-

Śledz roulade

Marynowóny śledz zwiniãty w rouladã z cebulã, kompresowónym ògórkã

ě suszonym pomidórã z majonezã szczëpiorkòwim

Herring roulade - 100g

marinated herring | onion | compressed cucumber |

sun-dried tomato | chive mayonnaise

29,-





MALINA I POKRZYWA

Zupy

Soups



Consommé z pieczoných paprików

Klarowny bulion z pieczoných paprików z ziółowima
kluseczkama ě drobno krojoną papriką

Roasted red pepper consommé - 250g

herb dumplings | julienned peppers

25,-

Krem z kukurědzě

Gładczí krem z kukurědzě z chrěpiącym chipsā z színki
serrano ě kropłą czerwioně oliwě

Corn cream soup - 250g

serrano ham chips | red oil

28,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Sandacz na szpinakowym tagliatelle

Filet z sandacza pódóny na zielonym tagliatelle ze szpinaku
z boczka, pesto ë pistacjama

Pike-perch on spinach tagliatelle - 160g

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

69,-

Fish and chips

Dorsz w chrëpiący panierce z frytkama z batata, coleslawã
z czerwionë kapustë ë sosem tatarszczim

Roasted beet salad - 160g

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

59,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Gulasz z dzęka

Dzék duszony pòwòli z warzëwama, pòdóny z chrëpiącym placã
zemniaczanym ë crème fraîche.

Wild boar goulash - 180g

wild boar | potato pancake | crème fraîche - 100g

64,-

Burger wołowi

Soczësti burger z wołowinë z serã cheddar, pomidórã ë marynowónã
kalarepã, z chrëpiącëma krążkama cebulë.

Beef burger - 200g

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

62,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Kaczka z sosem pomarańczowym

Filet z kaczki robiony pówoli na miękko z gnocchi z dënë, czerwoną kapustą ę aromatycznym sosem pomarańczowo-rozmarynowim

Duck with orange sauce - 200g

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

76,-



Kurczók paillard*

Grillowóny filet z kurczaka z ziołowim pesto, rukolą ę relishą paprikowo-pomidórowim

Chicken paillard - 160g

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

52,-



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



MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Policzci wieprzowé duszoné pòwòli

Policzci wieprzowé duszoné w warzëwach korzeniowëch z purée
zemniaczanym z francëzską musztardą ò karmelizowóną marchwią

Slow-braised pork cheeks in root vegetables - 160g

pork cheeks | mashed potatoes with French mustard |

caramelized carrot | demi-glace sauce - 130g

76,-

Karkówka z kaszëbszczégò jelenia

Soczysta karkówka z jelenia z aksamitnym purée z pasternaka,
gratinem marchewkowym i aromatycznym sosem demi-glace

Venison neck - 200g

venison neck | parsnip purée | carrot gratin | demi-glace sauce - 120g

78,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



Stek z pòlădwicë wołowi

Stek z pòlădwicë wołowi soczësti ë aromatyczny z kolorową marchwią,
chipsã z pietruszci ë sosem porzeczkòwo-rozmarynowim

Beef tenderloin steak - 250g

beef tenderloin | parsley chips | multicolored carrots |

blackcurrant-rosemary demi-glace - 100g

145,-



Risotto z wędzonym pstrągã

Kremowé risotto z szafranã ë wędzonym pstrągã z ziółama ë oliwã

Risotto with smoked trout - 140g

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

55,-





MALINA I POKRZYWA

Dania główne

Main courses



GLUTEN FREE

Stek z kalafiora

Pieczony kalafior z aromatą świeżych ziół z warzywnym
pappardelle, komosą różową i purée z batata

Cauliflower steak with fresh herbs - 160g

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

45,-





MALINA I POKRZYWA

Desert

Desserts



Tarta cytrënowô

Kruchô tarta cytrënowô z konfiturą rabarbarowo-porzeczkową

Lemon tart - 120g

rhubarb-blackcurrant preserve - 30g

28,-

Ciastkò czekòładowé

Czekòładowé ciastkò z pieczonym ananasã, słonym karmelem ë sorbetã mango-marakuja

Chocolate cake - 120g

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

30,-





HOTEL
AUBRECHT
COUNTRY SPA RESORT

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