

MALINA I POKRZYWA

RESTAURACJA HOTEL AUBRECHT

Co Kaszëbë dają – to z serca, na jeséń i zimã.

From Kashubia with heart – for autumn and winter.

MALINA
I POKRZYWA

Przystawki
Appetizers

Tatar z pòlãdwicë wołowi
Siekana polędwica wołowa podawana z marynowanymi warzywami i majonezem z dyni z chilli
Beef tenderloin steak tartare - 100g
pickled vegetables | pumpkin & chilli mayonnaise - 50g
59,-

Proponowane wino / Proposed Wine
Mascota Vineyards Opi Malbec
25,- 119,-

Krewetczi
Krewetki z imbirem, czosnkiem, chilli, limonką, masłem, mlekiem kokosowym, ananasem i kolendrą, podane z bagietką
Shrimp - 120g
ginger | garlic | chilli | lime | butter | coconut milk | pineapple | coriander | baguette - 70g
49,-

Proponowane wino / Proposed Wine
Pałac Mała Wieś Muscaris
32,- 149,-

MALINA
I POKRZYWA

Przystawki
Appetizers

Carpaccio z czwikłë

Carpaccio z buraka z piklowaną kalarepą, orzechami włoskimi
i kozim serem z Gospodarstwa Kaszubska Koza Rybaczkowo

Beetroot carpaccio - 100g

pickled kohlrabi | walnuts | goat cheese - 85g

35,-

Smażony slédz

Smażony śledź z zalewy octowej podany z konfiturą
z czerwonej cebuli i musem z jabłek

Fried herring - 100g

vinegar marinade | red onion confit | apple mousse - 80g

35,-

Sałôta Cezar

Sałatka Cezar z sosem anchois, kurczakiem, boczkiem,
grzankami i parmezanem

Caesar salad - 140g

anchovy dressing | chicken | bacon | croutons | parmesan - 165g

48,-

MALINA
I POKRZYWA

Zupy
Soups

Krém z lesnëch grzëbów
Krem z grzybów leśnych z crème fraîche i pudrem grzybowym
Wild mushroom cream soup - 250g
crème fraîche | mushroom powder
28,-

Dekonstrukcëjô żurku
Żur podany w nowoczesnej formie z purée ziemniaczanym
z chrzanem, białą kiełbasą, boczkiem i jajkiem
Deconstructed sour rye soup - 250g
horseradish potato purée | white sausage | bacon | egg
26,-

MALINA
I POKRZYWA

Dania główne

Main courses

Filet z sandrë

Filet z sandacza podany z potrawką z grzybów i purée z topinamburu

Zander fillet - 200g

wild mushroom ragout | Jerusalem artichoke purée - 120g

72,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Bread & Butter Chardonnay

219,-

Piekłë w całoscë lasfór

Pstrąg pieczony w całości, podany z patatkami, grillowanymi warzywami i oliwą ziołową

Whole roasted trout - 160g

baby potatoes | grilled vegetables | herb oil - 110g

79,-

MALINA
I POKRZYWA

Dania główne
Main courses

Fish and chips
Dorsz czarny w chrupiącej panierce z frytkami z batata,
colesławem z czerwonej kapusty i sosem tatarskim
Fish and chips - 110g
black cod | red cabbage coleslaw | sweet potato fries | tartar sauce - 100g
66,-

Bùrger z wołowinë
Soczysty burger wołowy z serem cheddar, pomidorem, marynowaną
kalarepą i chrupiącymi krążkami cebulowymi
Beef burger - 200g
cocktail sauce | pickled kohlrabi | tomato | cheddar cheese | onion rings - 100g
59,-

MALINA
I POKRZYWA

Dania główne

Main courses

Wołowi zraz

Zraz wołowy podany z kluskami śląskimi, marynowanymi buraczkami i sosem własnym

Beef roulade - 200g

silesian dumplings | pickled beetroot | pan jus - 180g

77,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Lapis Luna Zinfandel

239,-

Stek z pòlãdwicë wołowi

Stek z polędwicy wołowej podany z pieczonym batatem i sosem pieprzowym

Beef tenderloin steak - 250g

roasted sweet potato | pepper sauce - 150g

150,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Pałac Mała Wieś Regent

35,- 155,-

MALINA
I POKRZYWA

Dania główne
Main courses

Filet z kùrczaka supreme
Filet z kurczaka supreme podany z orzo, batatem, cukinią, papryką i oliwą ziołową
Chicken supreme - 200g
orzo | sweet potato | zucchini | bell pepper | herb oil - 140g
55,-

Stek wieprzowi z kòscą sous vide
Stek wieprzowy z kością przygotowany metodą sous vide, podany
z pieczonym ziemniakiem, fasolką szparagową i suszonym pomidorem
Sous vide bone-in pork steak - 300g
baked potato | green beans | sun-dried tomato - 160g
62,-

Proponowane wino / Proposed Wine
Pałac Mała Wieś Pomerium - Cydr
20,- 99,-

MALINA
I POKRZYWA

Dania główne
Main courses

Gulasz z dzëka
Dziczyzna duszona powoli z warzywami, podana
z chrupiącym plackiem ziemniaczanym i crème fraîche
Wild boar goulash - 200g
wild boar | potato pancake | crème fraîche - 110g
64,-

Proponowane wino / Proposed Wine
d'Arenberg The Stump Jump Shiraz
129,-

Pierogë z kaczką
Pierogi z kaczką podane z sosem jeżynowym jus
Duck Dumplings
blackberry jus - 6szt. / 180g
44,-

MALINA
I POKRZYWA

Dania główne

Main courses

Stek z selera

Stek z pieczonego korzenia selera podany z warzywnym ragout

Roasted celeriac steak - 250g

vegetable ragout - 120g

45,-

Gòlce

Kopytka z młodych kartofli z kremowym sosem
kurkowym pachnącym kaszubskim lasem

Potato dumplings ~200g

chanterelle sauce

44,-

Proponowane wino / Proposed Wine

Weingut Eymann Riesling Classic - Biodynamiczne

139,-

MALINA
I POKRZYWA

Desert

Desserts

Ciastkò czekòladowò-kasztanowé
Ciastko czekoladowo-kasztanowe z karmelizowanymi śliwkami w winie
Chocolate & chestnut cake - 100g
caramelised plums in wine - 65g
29,-

Tarta z krëszczi
Tarta z gruszką i karmelizowanymi orzechami, podana z lodami
Pear tart - 110g
caramelised nuts | ice cream - 60g
25,-

Proponowane wino / Proposed Wine
DeBortoli Willowglen Gewurtztraminer - Riesling
22,- 79,-

HOTEL
AUBRECHT
COUNTRY SPA RESORT

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