

PRZYSTAWKI

Starters

TATAR Z GĘSI	48,-
przepiórcze żółtko / oliwa kaszubska z pietruszką / suszony pomidor / cebulka / ogórek / pieczywo <i>Goose tartar – quail egg yolk</i>	
TATAR WOŁOWY	42,-
przepiórcze żółtko / oliwa kaszubska z chili i czosnkiem/ cebula / ogórek grzybki marynowane / sos musztardowy / pieczywo <i>Beef tartar</i>	
GĘSIA WĄTRÓBKA PODANA W JABŁKU	39,-
sos żurawinowy / krem balsamiczny / pieczywo <i>Goose liver</i>	
SMAROWIDŁO Z GĘSINY	29,-
pieczywo / marynaty / ogórek kiszony <i>Goose pasta</i>	
CHLEB, SMALEC, OGÓRKI	26,-
Marynaty <i>Bread, lard, cucumbers</i>	



ZUPY

ROSÓŁ NA KASZUBSKIEJ GĘSI

z ręcznie robionym makaronem z deski
Goose broth with homemade batter noodles

23,-

ROSÓŁ NA KASZUBSKIEJ GĘSI

z pierożkami faszerowanymi gęsiną
Goose broth with goose meat stuffed dumplings

35,-

ROSÓŁ Z KURY

z domowym makaronem
Chicken broth with homemade batter noodles

18,-

BARSZCZ Z PIEROŻKAMI Z GĘSINY

goose borscht with dumplings

37,-

BARSZCZ Z PASZTECIKIEM Z GĘSINĄ

goose borscht with goose meat pasty

29,-

BARSZCZ Z PASZTECIKIEM Z KAPUSTĄ

borsch with cabbage pasty

27,-

BARSZCZ CZYSTY NA GĘSINIE

borscht

20,-

CZERNINA NA KASZUBSKIEJ GĘSI

z kluseczkami na słodko-kwaśno, suszoną śliwką oraz jabłkiem
„Czernina” soup, sweet and sour goose bloody soup with prune and apple

38,-

ŻUREK KASZUBSKI

na swojskim zakwasie z białą kiełbasą, ziemniakami purée, boczkiem i cebulką
Kashubian „Żurek” soup, ryemeal soup with white sausage, mashed potatoes, bacon and onion

28,-

KREM Z DYNI

mleczko kokosowe / prażone migdały
Pumpkin cream with coconut milk, roasted almonds

29,-

GULASZ Z GĘSINY Z PODGRZYBKAMI

żołądki gęsie / warzywa / pieczywo / kwaśna śmietana/ pietruszka
Goose stew

39,-



PIEROGI

Dumplings

z gęsiną w sosie żurawinowym <i>Goose dumplings in a cranberry sauce</i>	44,-
z kaczką w sosie żurawinowym <i>Duck dumplings in a cranberry sauce</i>	38,-
z gęsiną i okrasą <i>Goose dumplings with lard</i>	43,-
z kaczką i okrasą <i>Duck dumplings with lard</i>	38,-
z gęsiną w sosie borowikowym <i>Goose dumplings in mushroom sauce</i>	45,-
z kaczką w sosie borowikowym <i>Duck dumplings in mushroom sauce</i>	42,-
z mięsem w sosie borowikowym <i>Meat dumplings in mushroom sauce</i>	38,-
z mięsem i okrasą <i>Meat dumplings served with lard</i>	36,-
z ziemniakami twarogiem i cebulką z okrasą <i>Potato, cottage cheese and onion dumplings served with lard</i>	34,-
z bobem na masełku czosnkowym <i>Dumplings filled with broad bean served with an onion butter</i>	39,-
z jagodami podane na musie waniliowym i bitą śmietaną <i>Dumplings filled with blueberries served on vanilla mousse with whipped cream</i>	39,-



DANIA GŁÓWNE

Main courses

SZMUROWANA GĘSIA PIERŚ 87,-

gruszka / goździk / cynamon / sos żurawinowy / modra kapusta / kluseczki / sos maślany
Goose stew breast served – pear / clove / cinnamon / cranberry sauce / red cabbage / dumplings / butter sauce

KONFITOWANA NOGA Z GĘSI Z POMARAŃCZĄ 95,-

sos pomarańczowy / śliwka marynowana w piwie / mus jabłkowy / pierożki ziemniaczane
confit goose leg

PIECZONA NOGA Z KACZKI 69,-

sos własny z dodatkiem piwa / powidła z czerwonej cebuli / modra kapusta z jabłkiem /
pieczone ziemniaki
roasted duck leg

SZMUROWANA KACZA PIERŚ 69,-

kluseczki / modra kapusta / sos żurawinowy / jabłko pieczone z majerankiem
Duck stew breast served – dumplings / red cabbage / cranberry sauce

TORTILLA Z SZARPANĄ GĘSINĄ 2szt 39,-

cukinia / rukola/ pomidorki koktajlowe/ cebula/ kolendra/ sos chili/ ser/
sos mango/ sos jogurtowo-czosnkowy
Tortilla with sparked goose

PIERŚ Z KURCZAKA – PIECZONY CAMEMBERT 49,-

karmelizowana gruszka / sos żurawinowy / ziemniaczki pieczone / mix sałat / malinowy
winegret
Chicken breast – baked camembert



DANIA GŁÓWNE

Main courses

SCHABOWY STOLEMA Z KOŚCIĄ ziemniaki / kapusta zasmażana / ogórek / cebulka <i>Breaded pork chop - boiled potatoes / fried cabbage</i>	45,-
ZRAZY WOŁOWE sos własny / kasza gryczana z suszonymi pomidorami, cebulką i boczkiem / buraczki zasmażane <i>Pork slips</i>	69,-
ZRAZY WOŁOWE sos borowikowy / buraczki zasmażane / ziemniaki z wody <i>Pork slips</i>	59,-
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE ziemniaki pieczone / szparagi / sos benedyktyński <i>Pork loins</i>	59,-



**PLACKI ZIEMNIACZANE ROSTI
(TARTE NA DUŻYCH OCZKACH)**

Kashubian potato pancakes

**Z GULASZEM Z GĘSINY- ŻOŁĄDKI GĘSIĘ
I PODGRZYBKI**

ćwikła

with goose and goose stew

3szt 59,-

2szt 49,-

Z SOSEM BOROWIKOWYM

surówka z kapusty

Boletus sauce , cabbage salad

3szt 49,-

2szt 39,-

Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

mix sałat z musztardowo-miodowym vinaigrette

Smoked salmon, sour cream – salad-mix / mustard – honey vinaigrette

3szt 55,-

2szt 45,-

Z SOSEM POROWO - ŚMIETANOWY

mix sałat z musztardowo-miodowym vinegrette

leek sauce / salad-mix / mustard – honey vinaigrette

3szt 45,-

2szt 35,-



RYBA

Fish

SANDACZ ZAPIEKANY Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI 65,-
sos winno karmelowo-limonkowy z rodzynkami / ziemniaki / mix sałat z warzywami i owocami / sos vinegret
Zander served with roasted almonds with lemon sauce and potatoes

DORSZ NA SZPINAKU 59,-
szpinak / ziemniaczki pieczone
cod on spinach / baked potatoes

SALATY

Salads

MIX SAŁAT Z PIECZONYM KOZIM SEREM 45,-
karmelizowane orzechy/ gruszka / marynowana brzoskwinia / owoce/ miodowo musztardowy vinegret
Salad-mix with roasted goat cheese served with nuts, pear, marinated apricot and mustard-honey sauce

MIX SAŁAT Z GĘSIĄ WĄTRÓBKĄ 45,-
marynowana cebulka/ marynowana dynia / owoce/ musztardowo malinowy vinegret
Salad-mix with goose liver served with marinated onion, marinated pumpkin, fruit and mustard-raspberry sauce



DANIA DLA DZIECI

Menu for children

Rosół z kury z makaronem

Chicken broth with homemade batter noodles

15,-

FRYKADELKI Z KURCZAKA

podane z surówką z marchewki i frytkami

Crispy fried chicken tenders served with carrot salad and chips

28,-

PIEROGI Z JAGODAMI 3 SZT

podane na musie waniliowym i bitą śmietaną

Dumplings filled with blueberries served on vanilla mousse with whipped cream

27,-

NALEŚNIKI Z TWAROGIEM

sos malinowy , bita śmietana

pancakes served with raspberry mousse

25,-



BREWERY
Lubrow

DESERY

HOTEL
S
SPICHRZ
★★★

Desserts

BEZOWE WZGÓRZE mascarpone/ mus malinowy / bita śmietana/ bezy / karmelizowane orzechy <i>Meringue served with mascarpone cream, whipped cream, meringue, raspberry mousse and caramelized nuts</i>	29,-
SERNIK NA KRUCHYM SPODZIE z białą czekoladą i bitą śmietaną <i>cheese cake with white chocolate</i>	26,-
BEZA Z SERKIEM MASCARPONE:	
- MUS TRUSKAWOWY / MALINOWY / OWOCE	18,-
- MUS MANGO / CZEKOLADA	18,-
<i>meringue served with mascarpone cheese and chocolate and one of three additives: raspberries or with mango</i>	
SZARLOTKA lody waniliowe / bita śmietana /mus mango , <i>Apple pie and scoop of homeade ice cream.\</i>	26,-
LODY PIWNE WŁASNEJ ROBOTY własnej roboty, z orzechami i beżą, podane z sosem karmelowo-piwnym, z nutką kardamonu i skórki pomarańczowej z bitą śmietaną <i>Homemade beer ice creams with nuts and meringue, served with caramel-beer sauce, a hint of cardamom and orange peel with whipped cream</i>	35,-
LODY Z OWOCAMI z musem malinowym i bitą śmietaną <i>Ice cream with fruits, raspberry mousse and whipped cream</i>	29,-
BEZA PAVLOVA serek mascarpone / owoce / mus marakuja / sos mango /bita śmietana <i>meringue pavlova</i>	duża porcja 29,- mała porcja 22,-
BROWNIE podawane na ciepło / gorąca czekolada / prażone migdały / lody waniliowe <i>brownie cake</i>	29,-



NAPOJE CIEPŁE

KAWY *Coffees*

Espresso <i>Espresso</i>	13.00
Espresso doppio <i>Espresso doppio</i>	17.00
Kawa czarna <i>Coffee black</i>	13.00
Kawa biała <i>Coffee with milk</i>	13.00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	14.00
Cafe latte macchiato <i>Cafe latte macchiato</i>	14.00

HERBATY *Teas*

Czarna <i>Black tea</i>	13.00
Zielona <i>Green tea</i>	13.00
Miętowa <i>Mint tea</i>	13.00
Owocowa <i>Fruit tea</i>	13.00
Earl grey <i>Earl-grey tea</i>	13.00
Rooibos Vanilla	13.00
BIO ORGANIC Jaśminowa <i>Jasmine tea</i>	13.00
Czekolada z bitą śmietaną <i>Hot chocolate served with whipped cream</i>	27.00
Piwo grzane z miodem, pomarańczą i goździkami <i>Mulled beer</i>	20.00
Wino grzane z miodem, pomarańczą i goździkami 200ml	28.00
Herbata rozgrzewająca z malinami, miodem i imbirem, pomarańczą	25.00
Herbata rozgrzewająca z pomarańczą, goździkami i miodem	25.00



BREWERY
Lubrow

NAPOJE ZIMNE

HOTEL
S
SPICHRZ
★★★

**Cold brew – kawa mrożona z owocami 300ml
pomarańczowa/truskawkowa/porzeczkowa 17.00**

NAPOJE GAZOWANE – 0,2L – 10.00 / 0,5L – 15.00

Pepsi

Pepsi Max

7 Up

Mirinda

Schweppes

NAPOJE NIEGAZOWANE – 0,2L – 9,50

Sok jabłkowy *Apple juice*

Sok pomarańczowy *Orange juice*

Sok z czarnej porzeczki *Blackcurrant juice*

Sok pomidorowy *Tomato juice*

Lipton Lemon 0,2l 10.00

Lipton Peach 0,2l 10.00

Kompot 0,25l *Compote* 9.00

Dzbanek kompotu 1l *Jug of compote* 25.00

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy lub grejpfruta 0,3l 25.00
Fresh orange juice or fresh grapefruit juice

Woda Cisowianka gazowana / niegazowana 0,3l 9.00

Woda Cisowianka gazowana / Perlage 0,7l 15.00

