

Witamy Państwa Serdecznie na pokładach i nabrzeżu Restauracji “U Flisaka”

Inspiracją potraw naszej kuchni jest bogate dziedzictwo kulinarne Żuław Wiślanych, połączone z tradycjami dawnego rzemiosła flisackiego. Dania przygotowujemy zgodnie z przekazanymi nam przez pokolenia przepisami oraz tradycyjnymi technikami, w połączeniu z nową technologią obróbki cieplnej sous vide, która pozwala na zachowanie naturalnego smaku i aromatu składników, nie pozbawiając przy tym minerałów i witamin.

Staramy się umiejętnie dobierać naszych dostawców, aby zapewnić najkrótszą drogę dostawy, tym samym niepowtarzalną jakość. Wielu dostawców pochodzi z najbliższej okolicy naszej Restauracji oraz lokalnego bazaru. Część produktów wykonujemy również sami, m.in. chleb żytni, kapustę kiszoną, kielbasy, makarony, przetwory z ryb, owoców i warzyw oraz wędzonki.

Zapraszamy do smakowania wyrobów z Bufetu Produktów Regionalnych. Popularyzujemy ruch slow food, priorytetem dla nas jest pochodzenie i tradycja, które nie zawsze idą w parze z szybkością realizacji zamówienia. Oferujemy za to zakąski z naszego bufetu oraz wyjątkową panoramę zachodniej strony zamku z naszych okien.

Jesteśmy członkiem sieci Europejskie Dziedzictwo Kulinarne – Pomorskie oraz niedawno certyfikowani w zakresie Dziedzictwa Kulinariów Żuław.

Życzymy Smacznego – Załoga Flisaka

ALERGENY - Z uwagi na obowiązujące przepisy w tym zakresie, każdej potrawie zostały przypisane symbole cyfrowe, które określają odpowiednie alergeny. Lista alergenów znajduje się na końcu karty dań.





Herzlich Willkommen an Bord und am Ufer des Restaurants „Beim Fährmann“

Die Speisen unserer Küche werden vom reichen kulinarischen Erbe des Weichselwerders inspiriert und im Ambiente des damaligen Fähr- und Floßfahrerhandwerkes serviert. Unsere Gerichte werden, nach seit Generationen überlieferten Rezepten, traditionellen Zubereitungstechniken und mit dem Vakuumgarverfahren (sous vide) hergestellt, mit deren Hilfe der natürliche Geschmack und das Aroma der verwendeten Zutaten - ohne Verlust von Mineralien und Vitaminen - erhalten bleibt.

Wir legen großen Wert auf die Auswahl unserer Lieferanten, um durch minimale Transportwege maximale Produktqualität gewährleisten zu können. Ein Großteil unserer Zulieferer stammt aus der unmittelbaren Umgebung. Darüber hinaus beziehen wir unsere Produkte vom örtlichen Wochenmarkt. Spezialitäten wie unser Roggenbrot, Sauerkraut, Wurstwaren, Nudeln, Fisch-/Obst-/Gemüseerzeugnisse und Räucherwaren sind hausgemacht.

Wir empfehlen unser Buffet mit regionalen Spezialitäten. Wir bemühen uns um Verbreitung des „slow-food“ Trends, denn für uns stehen Werte wie Ursprung und Tradition im Vordergrund. Dies ist naturgemäß nicht immer in Einklang zu bringen mit schnellen Zubereitungszeiten, und so bieten wir zur „Überbrückung“ Vorspeisen aus unserem Buffet, sowie einen einzigartigen Panoramablick auf die Marienburg.

Wir sind Mitglied im Europäischen Netzwerk der regionalen Esskultur – Pomerellen und haben erst kürzlich das Zertifikat für die Fortführung der Weichselwerder-Esskultur erhalten.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ – Ihre Fährmannschaft

ALLERGENE – Jedes Gericht ist zusätzlich mit Nummern versehen, welche die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben über enthaltene Allergene symbolisieren. Eine Aufschlüsselung/Liste der Allergene findet sich im Inhaltsverzeichnis am Ende der Menükarte.



Welcome on the board and the waterfronts of the Rafter's Restaurant

The inspiration to the meals we serve is the rich culinary heritage of the Żuławy Region combined with the traditions of the ancient rafters' craft. All the dishes are prepared by our chefs in accordance to the recipes transferred from generation to generation and according to traditional techniques of old. All these combined with a modern sous-vide method of cooking allow us to preserve the natural flavour and aroma of the components as well as not to deprive them of their minerals and vitamins.

We try to select our suppliers skillfully to have the shortest way of delivery what in result assures the best quality of products. Many of our suppliers come from the close vicinity of our restaurant and from the local open-air market. Some of our products are home-made among many this is our own rye bread, sauerkraut, sausages, pasta, processed fish, fruit and vegetables and various smoked products.

We invite you to taste the products of The Regional Buffet. In our restaurant we respect the slow-food movement. The origin of food and the tradition of cooking are our priorities which are not always correlated with the speed of the service. However we offer entrees from our buffet as well as the unique panorama of the western part of the castle.

We are a member of the European Culinary Heritage of the Pomerania Region. What's more we have recently been certified in the field of the Żuławy Culinary Heritage.

We wish you Bon Appetit - Rafter's Crew

ALLERGENS – according to the new regulations in this respect, to every dish the digital symbols have been assigned defining the relevant allergens. The list of allergens is in the table of contents at the end of the menu.



Мы рады приветствовать Вас на палубах и на прибрежной территории Ресторана „У Флисака,,

Богатое наследие Вислинских Жулав в соединении с традициями лесосплава (flisactwo) вдохновили наших поваров на приготовление блюд региональной кухни. Из поколения в поколение предки передавали нам рецепты, которые мы попытались соединить с современной техникой тепловой обработки- sous vide, которая позволяет в максимальный способ сохранить натуральный вкус и аромат продуктов, всех витаминов и минералов.

Со знанием дела мы выбираем наших поставщиков. Таким способом стараемся сократить время доставки продуктов в нашу кухню. Вкусовые свойства наших блюд отличаются неповторимым вкусом и качеством. Большинство поставщиков живут и работают в нашем регионе и сбывают свою свежую продукцию круглый год на рынках города. Некоторые продукты мы изготавливаем и выращиваем самостоятельно: ржаной хлеб, квашеная капуста, колбасы, макароны, рыбные изделия, копченности, фрукты и овощи.

Предлагаем Вам попробовать изделия нашего Буфета Региональных Продуктов.

Наш ресторан популяризирует движение slow food. Нашим приоритетом является происхождение и традиция, которые не всегда идут в паре со временем реализации заказа. Предлагаем Вам быстрые закуски нашего буфета и изумительную панораму западной части замка. Также стоит отметить, что мы являемся членами сети Европейского Кулинарного Наследия- Поморское и обладателями сертификата Кулинарного Наследия Жулав.

Приятного Вам аппетита и удачного отдыха - Экипаж Флисака

Аллергены - согласно новым правилам, каждому блюду приписаны цифровые символы, которые указывают на наличие аллергена. Список аллергенов находится в конце карты-меню.

Dla Dzieci

Für Kinder * For Kids * Для Детей

dla tych co zjedzą wszystko, nasz sternik mo niespodziankę...
für die unter Euch, die alles aufessen, hat unser Steuermann eine Überraschung...
for those little ones, who eat up all, our helmsman's got a surprise...
для тех, которые едят всё, наш КОК приготовил сюрприз...

Zyzio - nuggetsy, czyli kawałki kureczaka w chrupiącej panierce, frytki

15 zł

150 g

Hähnchennuggets, knusprig paniert mit Pommes * Nuggets- pieces of chicken breast covered with crunchy bread crumbs, French fries * Нагетсы куриные с хрустящей корочкой, картофель фри

Alergeny:

① ③



Dyzio - naleśniki lub racuchy (do wyboru) z dżemem lub innymi sezonowymi owocami

15 zł

2 szt.

Crêpes oder dicke Pfannkuchen (wahlweise) mit Marmelade oder Saisonfrüchten * Crepes or pancakes served with jam or other seasonal fruit * Блинчики или оладушки (по выбору) с вареньем или с сезонными фруктами

Alergeny:

① ③ ⑦



Pierogi z owocami na słodko

15 zł

5 szt.

dumplings with fruit * Teigtaschen mit Obst * вареники с фруктами

Alergeny:

①



Scooby Doo - czyli jak już nie da rady to dwie berlinki z serem, frytami i ketchupem

14 zł

100 g

Kurzum, die letzte Auswahlmöglichkeit - zwei Bockwürste mit Käse, Pommes und Ketchup * If nothing else seems tasty, two hot dog sausages served with cheese, French fries and ketchup may tempt the kid * Скуби-Ду, т.е. две сосиски с сыром, картофель фри, кетчуп

Alergeny:

⑦



Zupy

Suppen * Soups * Супы

Rosół staropolski z naszym swojskim makaronem

9 zł

330 ml

Altpolnische Brühe mit selbstgemachten Nudeln * Old-styled Polish chicken soup with home-made noodles * Старопольский куриный бульон с домашними макаронами

Alergeny:

① ③ ⑨

Żur na zakwasie z jajcem i białą kielbasą

12 zł

330 ml

Sauerteigsuppe mit Ei und Weißwurst * Traditional Polish soured rye flour soup with white sausage and hard-boiled egg * Журеk на ржаной закваске с яйцом и колбасой

Alergeny:

① ③ ⑦ ⑨

Pikantna zupa rybna "retmana" na łososiu

16 zł

330 ml

Scharfe Lachsfischsuppe „Fährkapitän“ * Retman's spicy fish soup with salmon * Пикантный рыбный суп Ретмана с лососем

Alergeny:

① ④ ⑨

Zupa dnia - zapytaj kelnera

9 zł

330 ml

Nach der Tagessuppe fragen Sie die Bedienung * Soup of the day-ask our staff for today's homemade soup * Суп дня,спрашивать официанта

Alergeny:

⑨

Dania mięsne

firmowe naszej tratwy

Fleischgerichte, hausgemacht auf unserer „Fähre“

Homemade meat dishes

Фирменные мясные блюда

Na zakąskę polecamy klasyczny tatar wołowy, skropiony brandy

19 zł

150 g

Als Vorspeise empfehlen wir klassischen Beefsteak-tatar, mit Weinbrand überträufelt * Appetizer-raw beef tartare sprinkled with brandy * Предлагаем на закуску классический говяжий тартар с капельками бренди

Alergeny:

③



Filet z piersi karczaka grillowany na maśle, podany z puree ziemniaczanym, sosem i fasolką szparagową

19 zł

180 g

Auf Butter gegrilltes Hähnchenfilet, serviert mit Kartoffelpüree, Soße und Bohnen * Chicken breast fillet grilled in butter, served with mashed potatoes, sauce and string bean * Куриное филе в масле на гриле с картофельным пюре, соусом и стручковой фасолью

Alergeny:

① ⑦



Polędwiczki wieprzowe z kurkami, duszone w białym winie, ziemniaczki oraz szpinak z czosnkiem

32 zł

180 g

Schweinemedallions mit Pfifferlingen, geschmort in Weißwein, Kartoffeln, sowie Spinat mit Knoblauch * Pork loin with golden chanterelle, braised in white wine potatoes and spinach with garlic * Свиная вырезка с лисичками, тушёная в белом вине, картофель и шпинат с чесноком

Alergeny:

① ⑦



Filet z kaczki na rukoli z sosem z wędzonych śliwek, racuszkami oraz puree ziemniaczanym

42 zł

180 g

Entenfilet mit Rucolablättern und Soße aus geräucherten Pflaumen, Pfannkuchen, sowie Kartoffelpüree * Duck fillet on salad rocket with smoked plum gravy, mashed potatoes, racuchy (traditional Polish dish made of flour, milk, eggs, sugar) * Филе утки с соусом, рукколой, черносливом, оладьями и картофельным пюре

Alergeny:

① ③ ⑦

Stek z rostbefu serwowany z zapiekanym w mundurku ziemniakiem, pomidorem faszerowanym kozim serem oraz sosem demi glace

54 zł

250 g

Roastbeef-Steak, serviert mit gebackener Pellkartoffel, Tomate gefüllt mit Ziegenkäse und demi glace Soße * Roast beef steak served with jacked potato, tomato stuffed with goat cheese and demi glace sauce * Стейк говяжий с печёным в мундире картофелем, помидором с козьим сыром и соусом деми-гласе

Alergeny:

⑥

Stek z kością wołowy na desce porcja XXL, rostbef lub antrykot, podany z zapiekanym w mundurku ziemniakiem, pomidorem faszerowanym kozim serem, racuszkami oraz sosem demi glace i jogurtowym z czosnkiem

64 zł

400 g

Rindersteak mit Knochen (Roastbeef oder Rippe/Entrecote), serviert mit gebackener Pellkartoffel, Tomate gefüllt mit Ziegenkäse, Pfannkuchen, Soßen: demi glace und Jogurt mit Knoblauch * Beef steak with a bone XXL on the board, roast beef or steak, served with jacked potato, tomato stuffed with goat cheese, racuchy (traditional Polish dish made of flour, milk, eggs, sugar) and demi glace and garlic yoghurt sauce * Стейк говяжий с костью, порция XXL, ростбиф либо антрикот, печёный в мундире картофель, помидор с козьим сыром, оладья, соус деми-гласе, йогурт с чесноком

Alergeny:

① ③ ⑦

Ryby

**nasza specjalność ...nasze z Nogatu,
tyż i inne morskie...**

**Fischgerichte, unsere Spezialität ... aus unserem
Nogatfluss und dem Meer
Fish - our specialties, from the Nogat river as well
as the Baltic Sea
Рыбы ...с нашей реки Ногат и другие морские**

**Filet z sandacza z warzywami blanszowanymi, sosem
śmietanowym i serem mozzarella w żeliwnym rondelku
zapiekany**

29 zł
150 g

Zanderfilet mit blanchierten Gemüse, Sahnesoße und Mozzarella, gebacken im eisernen Schmortopf * Zander fillet with blanched vegetables, cream sauce and mozzarella cheese baked in a cast iron saucepan * Филе судака с бланшированными овощами, сметанный соус, моцарелла и всё это запечёное в чугунном ковшике

Alergeny:
① ④ ⑦



**Filet z sandacza z sosem porowym, warzywa
blanszowane, ziemniaki**

36 zł
180 g

Zanderfilet mit Porreesoße, blanchierten Gemüse, Kartoffeln * ZANDER fillet with leek sauce, blanched vegetables, potatoes * Филе судака с соусом из лука-поррея, бланшированные овощи, картофель

Alergeny:
① ④ ⑦



**Pstrąg w całości z masłem czosnkowym, cytryną
i ziarnami, pomidor z kozim serem zapiekany, frytki**

34 zł
300 g

Ganze Forelle mit Knoblauchbutter, Zitrone, Körner, Tomate mit Ziegenkäse, gebacken, Pommes * Whole Trout with garlic butter, lemon, seeds, tomato stuffed with goat cheese, French fries * Форель целая с чесночным маслом, лимон, зёрна, помидор с козьим сыром, картофель фри

Alergeny:
① ④ ⑦



Wielki talerz retmański: czyli losoś, sandacz oraz jakoś inna ryba słodkowodna, raki, pomidor z kozim serem zapiekany, puree ziemniaczane

54 zł

500 g

Der große „Fährkapitän“ Teller, also Lachs, Zander und ein anderer Süßwasserfisch, Krebse, Tomate mit Ziegenkäse gebacken, Kartoffelpüree *
Retman's Big Plate: whole salmon, zander and other freshwater fish, crayfish, tomato stuffed with goat cheese, mashed potatoes *
Большая капитанская тарелка: т.е. лосось, судак и другая пресноводная рыба, раки, печёный помидор с козьим сыром, картофельное пюре

Alergeny:

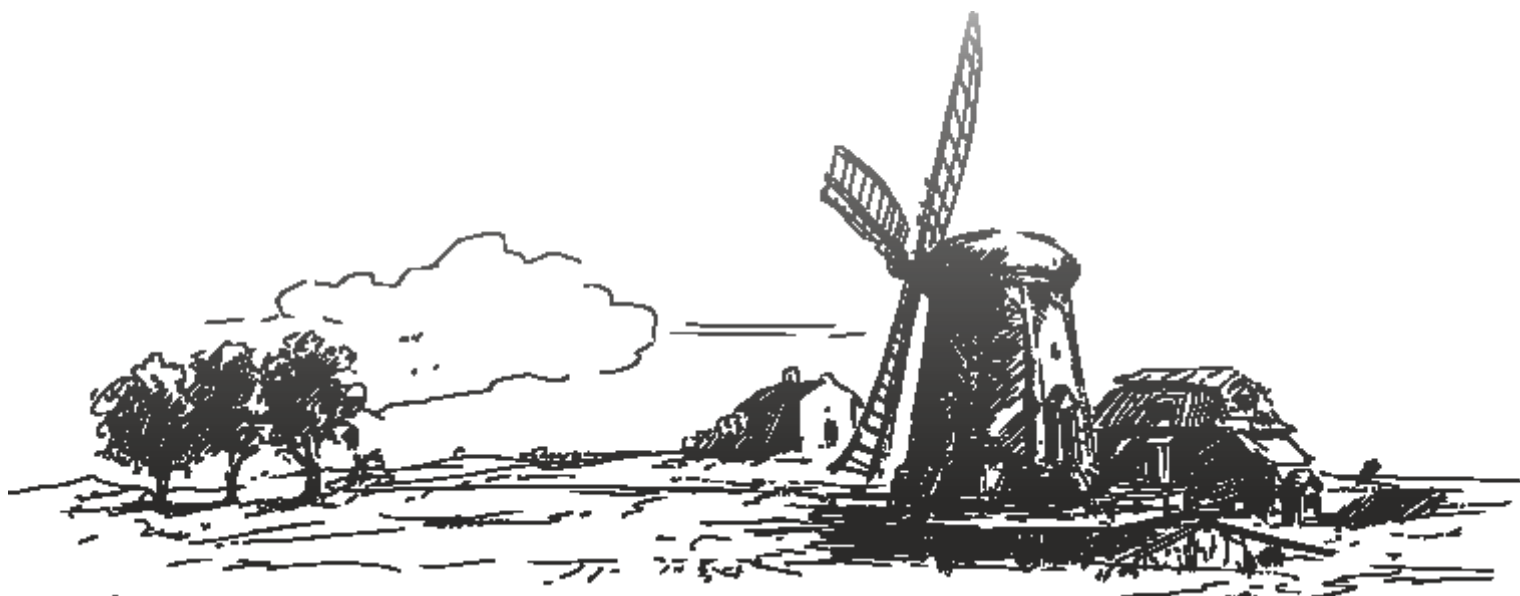
① ② ⑦

...oraz jakoś inna ryba, co się udało dziś naszym oryloom złowić: losoś, okoń, lin, dorsz, szczupak lub inne specjalny naszych wód, pytaj obsługę...

... und noch „irgendein“ Fisch, den unsere Fährmänner an die Angel bekommen haben: z.B. Lachs, Barsch, Schleie, Dorsch, Hecht oder andere Gewässerspezialitäten. Fragen Sie die Bedienung...

... or some other fish (salmon, perch, tench, cod, pike) ask our staff what's available...

... а также другая рыба, которую сегодня удалось нам наловить: сом, линь, окунь. Спрашивайте у официанта...



Ziemniaki w żeliwie zapiekane

Kartoffen in Gusseisenpfanne gebacken
Oven baked potatoes in a cast iron skillet
Картофельные запеканки в чугунном котелке

Zapiekanka Wiejska - zapiekane ziemniaki, boczek, pomidory, cebula, grzyby, sos śmietanowy, emmentaler, mozzarella - pikantna

26 zł

350 g

Nach Bauernart, gebackene Kartoffeln, Speck, Tomaten, Zwiebeln, Pilze, Sahnesoße, Emmentaler-Käse, Mozzarella - scharf * Rural - baked potatoes, bacon, tomatoes, onion, mushrooms, cream sauce, emmental, mozzarella - spicy * Деревенская пикантная - картофель, грудинка, помидор, лук, грибы, сметанный соус, сыр эмменталь, моцарелла

Alergeny:

① ⑦

Zapiekanka Wegetariańska - zapiekane ziemniaki, pomidor, cebula, grzyby, emmentaler, mozzarella w sosie śmietanowym

24 zł

350 g

Auf vegetarische Art, gebackene Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Pilze, Emmentaler-Käse, Mozzarella in Sahnesoße * Vegetarian - baked potato, tomato, onion, mushrooms, emmental, mozzarella and cream sauce * Вегетарианская - картофель, помидор, лук, грибы, сыр эмменталь, моцарелла, сметанный соус

Alergeny:

① ⑦

Zapiekanka Żuławska - zapiekane ziemniaki, polędwiczki wieprzowe, pomidor, cebula, rozmaryn, sos śmietanowy, emmentaler, mozzarella

28 zł

350 g

Auf Weichselwerderart, gebackene Kartoffeln, Schweinefilet, Tomaten, Zwiebeln, Rosmarin, Sahnesoße, Emmentaler-Käse, Mozzarella * Żuławska - baked potatoes, pork tenderloin, tomato, onion, rosemary, cream sauce, emmental, mozzarella * Жулавская - картофель, свиная вырезка, помидор, лук, розмарин, сыр эмменталь, моцарелла, сметанный соус

Alergeny:

① ⑦

Pierogi własnej roboty

podsmażane na maśle lub z wody

Hausgemachte Teigtaschen auf Butter angebraten oder gekocht

Homemade dumplings fried in butter or boiled in water

Вареники сделанные в нашем ресторане обжаренные на масле либо вареные

Z mięsem po flisacku

mit Fleischfüllung * Rafter's dumplings with meat * с мясом по-флисацки

18 zł

6 szt.

Alergeny:

① ③ ⑨

Ruskie

auf russische Art * Ruthenian style dumplings with quark cheese and potato *
русские (картофель, творог)

17 zł

6 szt.

Alergeny:

① ③ ⑦

Żuławskie z kaszą gryczaną, jajkiem, boczkiem, śmietaną i szczypiorkiem - po żuławsku

auf Weichselwerderart mit Buchweizen, Ei, Speck, Sahne und Schnittlauch *
dumplings of Żuławy with buckwheat, egg, bacon, sour cream and spring onion

* жулавские с гречневой кашей, яйцом, грудинкой, сметаной и зелёным луком

17 zł

6 szt.

Alergeny:

① ③ ⑦

Sałatki i dania jarskie

Salate und vegetarische Gerichte

Salads and vegetarian dishes

Салаты и вегетарианские блюда

Sałatka z kurczakiem (mix sałat regionalnych, filet z kurczaka sous vide, papryka czerwona, cebula czerwona, kukurydza, ogórki konserwowe, pesto rzepakowe oraz prażone ziarna)

18 zł

120 g

Salat mit Hähnchenfilet (gemischter Salat, vakuumgegartes Hähnchenfilet, rote Paprika, rote Zwiebeln, Mais, Gewürzgurken, Raps-pesto, sowie Röstgetreide) * Chicken salad- mixture of regional lettuces, sous vide chicken fillet, red pepper, red onion, sweet corn, cucumber preserved in vinegar, rape pesto and fried seeds * Салат с курицей (микс разных видов региональных салатов, куриное филе, сладкий красный перец, красный лук, кукуруза, маринованные огурцы, рапсовое песто и жареные семена)

Sałatka Grecka - mix sałat regionalnych, ser Feta, pomidor, oliwki, cebula czerwona, pesto rzepakowe oraz prażone ziarna

18 zł

100 g

Griechischer Salat - gemischter Salat, Feta-Käse, Tomate, Oliven, rote Zwiebeln, Raps-pesto, sowie Röstgetreide * Greek salad - mixture of regional lettuces, Feta cheese, tomato, olives, red onion, rape pesto and fried seeds * Салат Греческий - микс разных видов региональных салатов, Фета, помидор, оливки, красный лук, рапсовое песто и жареные семена

Alergeny:

⑦

Sałatka flisacka - mix sałat regionalnych, łosoś i pstrąg wędzony, ogórek konserwowy, papryka czerwona, oliwki

19 zł

100 g

Fährmann-Salat - gemischter Salat, Räucherlachs, Räucherforelle, Gewürzgurken, rote Paprika, Oliven * Rafter's salad - mixture of regional lettuces, smoked salmon and trout, red pepper, cucumber preserved in vinegar, olives * Салат Флисацкий - микс разных видов региональных салатов, копчёный лосось и форель, маринованный огурец, сладкий красный перец, оливки

Alergeny:

④

Desery

Zum Dessert

Desserts

Десерты

Jablecznik naszego wyrobu na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodu

13 zł

120 g

Heißer Apfelkuchen mit Schlagsahne und einer Eiskugel * Apple pie with whipped cream and a scoop of ice cream * Домашняя шарлотка (тёплая) со взбитыми сливками и мороженым

Alergeny:

① ③ ⑦

Lodowy pucharek Flisaka z owocami, śmietaną wzbogacane

15 zł

100 g

Eispokal „Fhrmann“ mit Frchten und Sahne * Three scoops of ice cream topped with fruit and cream * Вазочка мороженого Флисакa с фруктами и взбитыми сливками

Alergeny:

③ ⑦

Naleniki z twarogiem i polew czekoladow

15 zł

2 szt.

Pfannkuchen mit Quark und Schokoladenberguss * Pancakes with vanilla cream cottage cheese topped with chocolate sauce * Блинчики с творогом и шоколадным соусом

Alergeny:

① ③ ⑦

Ciasto dnia, naszego pokadowego Mistrza Cukiernictwa, eksponowane w witrynie.

9 zł

120 g

Kuchen von unserem Bord-Konditormeister, prsentiert in der Glasvitrine * Cake of the day – made by our Master of Pastry, displayed on the site * Сладкая выпечка дня нашего кондитера выставлена на витрине

Alergeny:

① ③ ⑦

Napoje

Getränke * Beverages * Напитки

Sok pomarańczowy wyciskany ze świeżych owoców 100% 11 zł/250 ml

Orangensaft, frisch gepresst * 100% fresh squeezed orange juice *
Свежевыжатый апельсиновый сок (100%)



Orzeźwiająca Lemoniada, napój z owoców na bazie wody gazowanej lub niegazowanej 9 zł/1 liter

Erfrischende Limonade, Obstgetränk auf Basis von natürlichen oder kohlensäurehaltigen Mineralwasser * Refreshing Lemonade drink with sparkling or still water * Освежающий лимонад - напиток из фруктов на основе газированной либо негазированной воды



Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7Up

4 zł/200 ml

6 zł/0,5 liter

8 zł/1 liter



Sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, ananasowy, pomidorowy, z czarnej porzeczki 4,50 zł/200 ml
8 zł/1 liter

Orangensaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Tomatensaft, Saft aus schwarzer Johannisbeere * Orange, apple, grapefruit, pineapple, tomato, blackcurrant juice



Red Bull 10 zł/250 ml



Woda gazowana, Woda niegazowana 3 zł/200 ml

Wasser mit Kohlensäure, Wasser ohne Kohlesäure * Sparkling water, Stil water 5 zł/500 ml

Napoje gorące

Heiße Getränke * Hot Beverages * Горячие Напитки

Herbata Dilmah podawana w dzbanuszk 6 zł

Dilmah Tee, serviert in der Teekanne * Dilmah tea served in a pot * Dilmah чай в кувшине



Kawa rozpuszczalna lub parzona 6 zł

Kaffee, Instant-Kaffee * brewed coffee, instant coffee * варится кофе, растворимый кофе



Kawa z ekspresu ciśnieniowego 7 zł

Kaffee in der Kaffeemaschine gemacht * coffee made in the espresso machine * кофе, приготовленный в кофе-машина



Kawa Latte 8 zł

Kaffee Latte * Coffee Latte * Кофе Латте



Kawa Macchiato 9 zł

Kaffee Macchiato * Coffee Macchiato * Кофе маккиато



Espresso 8 zł

Espresso * Espresso * Эспрессо



Czekolada gorąca 7 zł

Heiße Schokolade * hot chocolate * горячий шоколад



Cappuccino 8 zł

Cappuccino * Cappuccino * капучино

Piwo

bier * beer * ПИВО

Piwko z beczki

Bier vom Fass * Keg beer

Tyskie	5,50 zł /0,3l	7 zł /0,5l
Pszeniczne książęce	7,50 zł /0,3l	9 zł /0,5l
Kwas chlebowy		6 zł /0,33l

Piwko z buteleczki

Bier in der Flasche * Bottled beer

Tyskie, Lech		7 zł /0,5l
Żubr		6,50 zł /0,5l
Lech free		6 zł /0,3l
Pilsner Urguel, Grolsch		10 zł /0,5l
Redds żurawinowy		8,50 zł /0,4l
Książęce (pszeniczne, czerwony lager, ciemne łagodne)		10 zł /0,5l

Wino

wein * wine * ВИНО

Cervantes Hiszpania (winko naszej tratwy!!!) - białe Cervantes, Spanien - Weißwein (Wein des Restaurant) * Cervantes, Spain - white wine (wine of te restaurant) * БЕЛОЕ ВИНО	14 zł /150 ml 50 zł /750 ml butelka
Cervantes Hiszpania (winko naszej tratwy!!!) - czerwone Cervantes, Spanien - rotwein (Wein des Restaurant) * Cervantes, Spain - red wine (wine of te restaurant) * КРАСНОЕ ВИНО	14 zł /150 ml 50 zł /750 ml butelka
Gato Negro, Merlot, Chile - czerwone rotwein * red wine * КРАСНОЕ ВИНО	18 zł /150 ml 70 zł /750 ml butelka

Zestawy obiadowe dnia

trza pytać co dziś kuchnia przygotowała

Tagesgerichte

Bitte fragen Sie nach dem aktuellen Angebot

Lunchtime Menu

ask our staff what's the dish of the day

Комплексные обеды дня

спрашивайте у официанта



Bufet Regionalny

Samoobsługa

Regionales Büffet * Selbstbedienung
Regional Buffet * Self-service
Буфет Региональный * самообслуживание

Przekąski kuchni regionalnej i Flisackiej, wytwarzane przez naszą Restaurację z produktów pochodzących z terenu Żuław.

Vorspeisen aus der regionalen Küche und Fischzubereitungen, hausgemacht mit Produkten aus dem Weichselwerdergebiet * Regional and rafter's cuisine snacks prepared by our restaurant with products coming from the area of Żuławy * Закуски кухни региональной и флисацкой приготовлены нашим рестораном из продуктов производимых в нашем регионе- Жулавы.

Stałe produkty w naszym bufecie:

Dauerhaftes Büffetangebot

Always on offer

Наши постоянные предложения (буфет):

Śledzie po naszymu, obowiązkowa zagrycha, trzy rodzaje do wyboru w bufecie

Heringe auf „unsere Art“, ein absoluter „Muss“-Snack, drei Arten zur Auswahl *
Home-made herrings – mandatory snack, three types to choose in the buffet *
Сельдь по-нашему,обязательная закуска,3 вида по выбору

Alergeny:

④ ⑦

Ryba w zalewie octowej z cebulką na słodko, min: okoń, śledź, karaś, lin oraz szczupak

Fisch in Essig eingelegt mit Zwiebeln, u.a. Barsch, Hering, Karausche, Schleie, Hecht * Fish in vinegar served with sweet onions: perch, herring, crucian carp, tench, pike * Рыба в сладком маринаде с луком: окунь,сельдь,карась,линь и щука

Alergeny:

① ④

Flisacki chleb nasz swojski, wypiekany w piecu chlebowym, żytni lub pszenno-żytni

Fährmann-Brot, hausgebacken im eigenen Brotofen, roggen oder weizen-roggen *
Home-made rafters' bread baked in the bread oven: rye or rye-wheat * Домашний флисацкий хлеб из нашей печи,ржаной либо пшенично-ржаной

Alergeny:

① ③

Smalec oraz ogórek kiszony

Schmalz und Gewürzgurken * Lard and pickled cucumber * Смалец с солёным огурцом

Żuławska kielbasa, wierzbowym dymem podwędzana

Weichselwerder-Wurst auf Weidenholzrauch angeräuchert * Sausage of Żuławy smoked with willow wood * Жулавская колбаса, копчёная на вербовых ветках

Alergeny:

⑩

Ryby z własnej wędzarni, min.: losoś, pstrąg, leszcz oraz inne jakie uda się złowić naszym rybakom

Fische aus eigener Räucherei, u.a. Lachs, Forelle, Brachse und andere von unseren Fischern geangelten Delikatessen * Home-smoked fish: salmon, trout, bream and other types caught by our fishermen * Рыба с нашей коптильни: лосось, форель, лещ и другая рыба, которую удалось поймать нашим рыбакам

Alergeny:

④

Kapusta w glinianej beczce kiszona z kminkiem

Sauerkraut mit Kümmel, im Tonfass gereift * sauerkraut with caraway from a clay barrel * Квашеная капуста с тмином из глиняной бочки

Surówka dnia, minimum trzy do wyboru

Rohkostsalate, mindestens drei Sorten zur Auswahl * Salad of the day: at least three to choose from * Салат дня, минимум 3 по выбору

Mała miska

7 zł

Kleine Schale
Small bowl
Маленькая тарелка

Duża miska

10,50 zł

Große Schale
Large bowl
Большая тарелка

**Wykaz substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji oznaczonych w naszym menu.
W razie wątpliwości zapytaj kelnera.**

- ① Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie
- ② Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ③ Jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ④ Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ⑤ Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ⑥ Ziarno sojowe oraz produkty przygotowane na jego bazie
- ⑦ Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą)
- ⑧ Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ⑨ Seler oraz produkty przygotowane na jego bazie
- ⑩ Gorczyca oraz produkty przygotowane na jej bazie
- ⑪ Ziarno sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie
- ⑫ Dwutlenek siarki oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
- ⑬ Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ⑭ Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie

Oznaczenie alergenów zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.