

Restauracja

„Słupskie Smaki”

Pięknie wita Drogich Gości!

Liebe Gäste, herzlich willkommen bei uns!

The „Słupskie smaki“ Restaurant warmly welcomes dear guests

Szef kuchni zaprasza i poleca

Der Küchenchef lädt ein und empfiehlt

Our chef recommends

Szanowni Goście, mili Państwo!

W naszej restauracji kucharz gotuje specjalnie dla Was, a to znaczy, że na danie główne trzeba poczekać od 30 do 50 minut w zależności od tego, co wybraliście Państwo z naszego menu.

Wymaga tego troska o dobry smak potraw i ich należyte przygotowanie. Jesteśmy przekonani, że nasza dbałość o świeżość, wysoką jakość i smakowitość dań pozwoli Państwu uzbroić się w cierpliwość i dobry humor, który powinien każdemu posiłkowi towarzyszyć.

Jeżeli Wam nasze dania smakowały- powiedzcie to przyjaciołom, jeżeli coś nie smakowało- powiedzcie nam, a my dokonamy zmian

Załoga „Słupskich Smaków”

Szef kuchni Adrian Rzeczycki

Nasze „*Słupskie Smaki*”

Każdemu ślinka leci na myśl o wspaniałej babcinej kuchni, gdzie jajka musiały być wprost z kurnika, mleko od wydojonej o świcie krowy, a rosół ugotowany z kogutka, który jeszcze kilka minut wcześniej biegał dookoła płotu. Podwaliny pod znakomitą, słupską kuchnię stworzyły tradycje kulinarne przywiezione tutaj po wojnie z: Wilna, Grodna, Warszawy, Kielc, Krakowa, Poznania i dziesiątków innych miejsc, z których pochodzili osadnicy. Z ciekawością przybysze smakowali dań swoich sąsiadów i podpatrywali tajniki miejscowej kuchni kaszubskiej, rybackiej czy typowej mieszczańskiej - niemieckiej. To, co w każdej z tych kuchni było najsmaczniejsze – wędrowało do wspólnej skarbnicy przepisów, zapisywanych w domowych kajetach i przekazywanych następnemu pokoleniu.

My do tych tradycji – **NAJLEPSZYCH REGIONALNYCH SMAKÓW** – nawiązujemy!

Kury, kaczki, gęsi i cielęcina, warzywa i ziemniaki pochodzą z niewielkich, wiejskich ekologicznych hodowli i z małych lokalnych rzeźni: Kutna, Dębogórza, Chudaczewa, Charnowa, Zdrzewna, Lędowa, Głobina. Pstrągi od kilkunastu lat bierzemy z zaprzyjaźnionej hodowli, a wywary do zupy rybnej są tradycyjnie gotowane według starych receptur kaszubskich. Kielbasa znajdująca się żurku jest własnoręcznie przez nas przygotowana, a zakwas na żytniej mące ma specjalną recepturę staropolską. Kotlet schabowy w naszej kuchni, jak zwyczajnie Centralnej Polski nakazują, musi być z kostką i smażony na smalcu, a czernina musi mieć taki sam smak jak w kaszubskiej, babcinej kuchni. Kołduny muszą być takie jak bywały na Kresach Wschodnich, a sałatka kartoflana przypominać tradycje przedwojennych autochtonów. Owoce do deserów bierzemy wprost z ogródka, natomiast makaron do rosółu ugniatamy specjalnie dla naszych Klientów. Najwyższej jakości surowce, nieskażone chemią, połączone z kunsztem kulinarnym naszych kucharzy i recepturami pochodzącymi z naszych tradycji rodzinnych na smaczne, domowe dania - to nasza propozycja

DOBRYCH SMAKÓW – SŁUPSKICH SMAKÓW

The very thought of our grandmother's cuisine rich in traditional tastes of free-range eggs and milk straight from the cow makes our mouth water. Excellent cuisine of Słupsk and its area has its origins in the culinary traditions brought here after the war from Vilnius, Grodno, Warsaw, Kielce, Cracow, Poznan and dozens of other places the settlers came from. The newcomers tasted their neighbour's dishes with curiosity prying into the secrets of the local Kashubian, fisherman's or typical middle-class German cuisine. The tastiest dishes of each of the above were stored in the common treasury of recipes, recorded in family notebooks and passed on to the next generations.

Our restaurant wants to cherish the best of these traditional regional tastes!

The hens, ducks, geese and veal as well as all the vegetables we use come from little rural, ecological farms and small local slaughterhouses: Kutno, Dębogórze, Chudaczewo, Charnowo, Zdrzewno, Lędowo and Głobino. We have been receiving the trout from a friend's breeding farm for several years now. The fish stock we use in our soups is traditionally prepared using the old Kashubian recipe. The sausage found in the sour rye soup is homemade whereas the sourdough for the soup is made using a special Old Polish recipe. The pork breaded cutlet is prepared in line with the customs of Central Poland – it has to be with the bone and fried in lard. The duck blood soup has exactly the same taste as it had in the Greater Poland grandmother's cuisine. The kalduny or stuffed dumplings have to be just like they used to be in the Eastern Borderlands and the potato salad should remind us of the pre-war traditional way of preparing it. The fruit for our desserts is freshly picked while the noodles for the broth are handmade especially for our customers.

The highest quality of ecological products has been combined with the culinary craftsmanship of our cooks and the recipes for delicious home-cooked dishes passed on from generations to generations. This is our offer of good tastes – the tastes of Słupsk.

Propozycje szefa kuchni dla zaostżenia apetytu

Our chef's recommendations to whet your appetite

Przekąski gorące: Warme Vorspeisen Hot appetizers

Kaszubska delicja z leśnych grzybów zasmażanych na klarowanym maśle lub ze śmietaną

Kashubian delicacy from forest mushrooms fried on clarified butter

100g. 29,00

Przekąski zimne:

*Kalte Vorspeisen
Cold appetizers*

Tradycyjny tatar wołowy podany z grzankami i wiórkami masła, garnirowany szalotką, ogórkiem konserwowym, marynowanymi pieczarkami i jajkiem z ekologicznej hodowli

*Traditional beef tartare served with croutons and grated butter, garnished with shallots,
cucumber, marinated mushrooms and egg with organic farming*

100g 33,00

Carpaccio z polędwicy wołowej zroszone oliwą oliwek, doprawione kolorowym pieprzem i twardym serem dojrzewającym

*Beef tenderloin carpaccio sprinkled with olive oil, seasoned with coloured pepper and
parmesan*

100g 42,00

Dla smakoszy i tych co na diecie

*Für Feinschmecker und Diäthaltender
For gourmets and those on a diet*

Salatka luksusowa- z grillowanymi krewetkami tygrysimi (5szt.) lub z piersią z kaczki podana z grzanką ziołową

Luxurious salad with grilled tiger shrimps or with duck breast served with herb toast

300g. 38,00

Zupy i polewki

Sous

Suppen

Staropolski żur na zakwasie z mąki żytniej z białą kielbasą własnej produkcji i smażonymi ziemniaczkami

Old Polish sour soup with sourdough rye flour with white sausage and fried own production of potatoes

300ml 18,00

Kaszubska czernina z kaczki z przecierakami okraszonymi słoninką

Kashubian czernina of duck with przecierakami laced with Bacon

300ml 18,00

Firmowy rosół z domowym makaronem

Chicken broth with homemade noodles

300ml 16,00

Luksusowy kociołek krewetkowy

Deluxe shrimp soup in a pot

400ml 26,00

Ptactwo

Geflügel

Poultry

Firmowe danie szefa kuchni „Niebo w gębie” w sosie śmietanowym, kasztanki z sałatką szefa kuchni

Chef's specialty – sautéed chicken breast in creamy sauce with chefs salad

250/150g 33,00

„Kaczy ogród”- udko kaczki w/g wagi z prażonymi jabłkami i żurawiną, podane z modrą kapustą i puree ziemniaczanym

"Duck Garden" - roasted leg of duck with apples and cranberries, served with red cabbage and mashed potato pears / g weight

100g. 18,00

dodatki 20,00

Mięsiwa podawane są według wagi

Meat is given by weight

Mięsiwa

Fleischgerichte / Meat

Staropolski kotlet schabowy z kością w/wagi z ziemniakami z koprem i kapustą zasmażaną na krótko	100g.	12,00
<i>Old Polish pork chop on the bone with potatoes, fennel and cabbage for a short time</i>	dodatki	16,00
Polędwiczki wieprzowe w/wagi z sosem leśnych grzybów z kaszotto z kaszy jęczmiennej i sałatką szefa kuchni	150g.	48,00
<i>Pork tenderloin w/weight with forest mushroom sauce with barley groats and chefs salad</i>		
Regionalny gulasz wołowy z kwaśną śmietaną podany z plackami ziemniaczanymi i sałatką	300g.	44,00
<i>Regional beef stew with sour cream with potato pancakes</i>		
Grillowany stek z polędwicy wołowej wg wagi w towarzystwie grillowanych warzyw z frytkami i sałatką szefa kuchni	100g.	32,00
<i>Grilled beef steak by weight accompanied by grilled vegetables, with potato fries and a chefs salad</i>	dodatki	16,00
Mięsiwa podawane są według wagi <i>Meat is given by weight</i>		

Dania z ryb i owoców morza

Fischgerichte Fish choice

Łosoś w sosie limonkowym z zielonym pieprzem, ułożony na ryżu maślanym ze szpinakiem na ciepło ze śmietaną i czosnkiem w/g wagi	250/150g.	49,00
<i>Lachs in Limonensoße mit grünem Pfeffer, serviert mit Kartoffelklößen mit Spinat und Julienne Gemüse</i>		
<i>Salmon served in lime and green pepper sauce served on butter rice with spinach, warm with cream and garlic</i>		
Luksusowy półmisek rybny z pieca z krewetkami i sztykami rakowymi zapieczony z bukietem warzywnym, podany z buraczanym risotto	450g/150g.	65,00
<i>Luxurious fish dish from the oven shrimps and crayfish, baked with a vegetable bouquet, served with beet risotto</i>		
Filet z sandacza w/wagi z masłem smakowym, podany z puree ziemniaczanym i sałatką szefa kuchni	100g.	18,00
	dodatki	16,00
Filet z dorsza w/wagi z masłem smakowym, podany z frytkami z surówką z kiszzonej kapusty	100g.	14,00
	dodatki	16,00
Krewetki scampi z kurkami	7szt.	42,00
Krewetki scampi z sezamem i masłem	7szt.	40,00
<i>Scampi shrimps with chanterelles</i>		

Ulubione makarony

Beliebte Nudeln/Favorite pasta

Liquini z białym mięsem, borowikami i brokułami
Liquini with white meat, boletus and broccoli 400g. 32,00

Tagliolini al nero di sepia z szyjkami rakowymi i krewetkami
scampi 400g. 38,00
Tagliolini al nero di sepia with crayfish and scampi shrimps

Opcja makaronu ze śmietaną lub oliwą smakową – do wyboru

Pierogowa uczta

Piroggen - Teigtaschen

Pierogi faszerowane mięsem z kaczki okraszone słoninką
podane z powidłami śliwkowymi na ciepło 300g 32,00
Dumplings stuffed with duck meat adorned with pork fat served with hot plum jam

Pierożki galicyjskie w otulinie z kwaśnej śmietany 300g 28,00
Dumplings filled with potato and cottage cheese stuffing with sour cream

Przyjemności dla łasuchów

Feinkost für Naschkatzen/ desserts

Specjalność „Słupskich Smaków” 1 szt. 16,00
The specialty of "Słupsk Tastings"

„Fantazja owocowa” – pyszne owoce na ciepło z lodami 300g. 18,00
Ice cream with hot fruits

„Deser palce lizać” 300g. 14,00
Homemade apple pie with ice cream

Szef kuchni proponuje dania dla najmłodszych gości

Der Küchenchef empfiehlt Gerichte für die jüngsten Gäste

<i>Zupka pomidoróweczka z domowymi kluseczkami</i> <i>Tomatensuppe mit hausgemachten Klößchen</i> <i>Homemade tomato soup with noodles</i>	<i>200ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Nuggetsy z kurczaka w złocistej panierce z frytkami, surówka z marchwi</i> <i>Paniertes Hähnchenfilet mit Kartoffelklößchen</i> <i>Chicken fillet served with French fries</i>	<i>80g.</i>	<i>24,00</i>
<i>Puszyste naleśniczki z twarogiem waniliowym, bitą śmietaną, polane mleczną czekoladą</i> <i>Eierkuchen mit Vanillequark, gerösteten Äpfel, Schlagsahne, übergossen mit Weißschokolade</i>	<i>1szt.</i>	<i>14,00</i>
<i>Pancakes filled with cream cheese, apple, whipped cream and chocolate</i>	<i>2szt.</i>	<i>21,00</i>

Zanim kucharz przygotowuje danie dla dzieci

coś z przymrużeniem oka

Kiedy kucharz do zupy smaki i zapachy dokładał

Łyżka go w palec trąciła, widelec ząb skrzywiony pokazał

- Ja jestem królową stołu!- łyżka głośno woła

Widelec się wyprostował, obiegł kucharza dokoła:

- Ja jestem najważniejszy!- rzekł i zęby wyszczerzył:

- Do kotleta z łyżką nikt by się nie przymierzył!

Nóż spór przecina- zakończcie zwady!

- Zupy widelcem zjeść nie da rady!

- Gdy Gość czasem was pomyli – nic się nie stanie!

Bo najważniejsze na stole jest – SMACZNE DANIE!

Dodatki

<i>Makaron domowy</i>	<i>70g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Ziemniaki z wody</i>	<i>150g.</i>	<i>7,00</i>
<i>Puree ziemniaczane</i>	<i>150g.</i>	<i>9,00</i>
<i>Placki ziemniaczane</i>	<i>250g.</i>	<i>15,00</i>
<i>Smażone ziemniaczki, frytki</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Kasztanki</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Kopytka z wody</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Przecieraki ziemniaczane z okrasą</i>	<i>100g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Ryż maślany</i>	<i>150g.</i>	<i>9,00</i>
<i>Kaszotto z kaszy jęczmiennej</i>	<i>150g.</i>	<i>9,00</i>
<i>Salatka szefa kuchni</i>	<i>120g.</i>	<i>15,00</i>
<i>Warzywa grillowanie, blanszowane</i>	<i>150g.</i>	<i>15,00</i>
<i>Prażone jabłka z żurawiną</i>	<i>150g.</i>	<i>15,00</i>
<i>Modra kapusta, kapusta zasmażana</i>	<i>150g.</i>	<i>12,00</i>
<i>Zestaw surówek</i>	<i>150g.</i>	<i>12,00</i>
<i>Salatka z buraczków</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Surówka z kiszanej kapusty</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Marchewka junior</i>	<i>150g.</i>	<i>12,00</i>
<i>Musztarda, chrzan, ketchup</i>	<i>30g.</i>	<i>2,00</i>
<i>Sos szwedzki, dip</i>	<i>50g.</i>	<i>5,00</i>
<i>Sos śmietanowy, pieczeniowy</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Sos kurkowy, borowikowy, rydzowy, limonowy z ziel. pieprzem</i>	<i>150g.</i>	<i>15,00</i>
<i>Marynaty</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Pieczyno</i>	<i>100g.</i>	<i>4,00</i>
<i>Masło, masło smakowe</i>	<i>20g.</i>	<i>4,00</i>

Napoje gorące

Heine Getränke

Hot drinks

Kawa naturalna

Bohnenkaffe

Coffee

150ml

10,00

Kawa Lavazza

Lavazza – Kaffe

Lavazza coffe

150ml

10,00

Cappuccino, Americana

Capuccino

Capuccino

180ml

14,00

Latte

Offee latte

250ml

14,00

Herbata Dimah

Tee Dilmah

Tea Dilmah

150ml

12,00

Herbata Lipton

Tee Lipton

Tea Lipton

150ml

10,00

Rozgrzewający napój imbirowy-sezonowo

Hot ginger tea

200ml

15,00

Mleczko do kawy

Kaffeemilch

Coffee milk

20ml

1,00

Żurawina

Fruchtee

Fruit tea

30g

2,00

Cytryna

citron

Lemon

10g

1,00

Napoje chłodzące

Kühl Getränke

Cold drinks

Woda mineralna gazowana i niegazowana „Jantar”

Naturalna woda artezyjska z minerałami, orzeźwia, uzupełnia ubytki soli mineralnych, wpływa korzystnie na samopoczucie i wydolność organizmu, wspomaga pracę układu pokarmowego

0,33 6,00

Wyciskany sok z owoców

gepresste Fruchtsäfte

Squeezed fruit juice

250ml. 14,00

Sok pomarańczowy

Orangesaft

Orange juice

250ml. 8,00

Sok grejpfrutowy

Grapefruit - saft

Grapefruit – juice

250ml. 8,00

Sok jabłkowy

Apfelsaft

Apple juice

250ml. 8,00

Sok z czarnej porzeczki

Schwarze - Johannisbeeren

Black currant juice

250ml. 8,00

Sok pomidorowy

Tomatensaft

Tomato juice

330ml. 7,00

Sok ananasowy

Ananassaft

Ananas juice

250ml. 8,00

Nektar pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy

Orange nektar, grapefruit nektar, apple nektar

250ml. 7,00

Kompot z naturalnych owoców

Natura fruit compote

250ml. 8,00

Coca cola, sprite, tonic, fanta

250ml. 8,00

Coca cola

850ml. 12,00

Napój energetyczny

Puszka 9,00

Pojemnik lodu

500g. 10,00

Koniaki, Winiaki

*Kognak, Weinbrand
Cognac, Weinbrand*

<u>Martell, Henessy VS</u>	<u>50ml</u>	<u>20,00</u>
<u>Metaxa 5*</u>	<u>50ml</u>	<u>15,00</u>
<u>Brandy Stock VSOP</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>

Whisky, Bourbon, Gin

<u>Chivas Regal, JW. Black, Jack Daniels</u>	<u>50ml</u>	<u>20,00</u>
<u>Ballantines, JW. Red Label</u>	<u>50ml</u>	<u>12,00</u>
<u>Jim Beam</u>	<u>50ml</u>	<u>12,00</u>
<u>Rum Bacardi</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Gin Lubuski</u>	<u>50ml</u>	<u>8,00</u>

Wódki

Schnaps, Vodka

<u>Absolut Blue</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Finlandia</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Żubrówka</u>	<u>50ml</u>	<u>8,00</u>
<u>Teguila</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>

Piwa

Biere, Beer

<u>Żywiec, Warka, Warka Strong, Lech</u>	<u>0,50</u>	<u>10,00</u>
<u>Pomorskie miodowe</u>	<u>0,50</u>	<u>12,00</u>
<u>Pomorskie chmielowe</u>	<u>0,50</u>	<u>10,00</u>
<u>Łomża</u>	<u>0,33</u>	<u>9,00</u>
<u>Piwo bezalkoholowe</u>		
<u>Lech</u>	<u>0,33</u>	<u>8,00</u>
<u>Heineken</u>	<u>0,50</u>	<u>10,00</u>
<u>Syrop do piwa: malinowy, imbirowy</u>	<u>20ml.</u>	<u>1,00</u>

Likiery

Likor, Liqueur

<u>Maliku, Campari</u>	<u>50 ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Jagermeister, Triple sec,</u>	<u>50 ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Adwokat</u>	<u>50 ml</u>	<u>5,00</u>

Wina

Na lampki: białe lub czerwone 15,00

Butelka 80,00

*Ryby, drób i cielęcina
lubią tylko białe wina.
Zaś pod sarny, woły, wieprze
jest czerwone wino lepsze.
Deser, fructa i lakotki
lubią tylko wina słodkie.
A szampana, wie i kiep,
Można w czasie, po i przed.*