

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. Kiełbasa 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 (100g.) zasmażanych na
klarowanym maśle (20g.) lub ze śmietaną (100g.)*** 100g. 42,00
Kashubian delicacy from forest mushrooms fried on clarified butter

Przekąski zimne:

Kalte Vorspeisen

Cold appetizers

***Tradycyjny tatar wołowy podany z grzankami i wiórkami
masła, garniowany szalotką, ogórkiem konserwowym,
marynowanymi pieczarkami i jajkiem z ekologicznej hodowli*** 80g 45,00
*Traditional beef tartare served with croutons and grated butter, garnished with shallots,
cucumber, marinated mushrooms and egg with organic farming*

***Carpaccio z polędwicy wołowej zroszone oliwą oliwek,
doprawione kolorowym pieprzem i twardym serem
dojrzewającym (10g.)*** 80g 45,00
*Beef tenderloin carpaccio sprinkled with olive oil, seasoned with coloured pepper and
parmesan*

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.)
podana z grzanką ziołową (2szt.)*** 300g. 45,00
Luxurious salad with grilled tiger shrimps or with duck breast served with herb toast

***Salatka z grillowaną pierśią z kurczaka (100g.) z sosem jogurtowo-
czosnkowym z koprem (80g.)*** 300g. 36,00
Salad with grilled chicken breast (100g.) with yoghurt-garlic sauce with dill (80g.)

Zupy i polewki

Sous

Suppen

Staropolski żur na zakwasie z mąki żytniej z kielbasą

Old Polish sour soup with sourdough rye flour with white sausage

300ml. 20,00

Kaszubska czernina z kaczki z przecierakami (80g.)

okraszonymi słoninką

Kashubian czernina of duck with przecierakami laced with Bacon

300ml. 28,00

Firmowy rosół z domowym makaronem (70g.)

Chicken broth with homemade noodles

300ml. 18,00

Luksusowy kociołek krewetkowy (100g.)

z ryżem (50g.)

Deluxe shrimp soup in a pot

400ml. 35,00

Polewka szefa kuchni

Schef's soup

300ml. 25,00

Ptactwo

Geflügel

Poultry

Firmowe danie szefa kuchni „Niebo w gębie” w sosie śmietanowym, kasztanki (150g.) z salatką szefa kuchni (80g.)

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

250/150g 40,00

„Kaczy ogród”- udko kaczki w/g wagi z prażonymi jabłkami i żurawiną (100g.), podane z modrą kapustą (120g.)

z ziemniakami (150g.)

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

100g. 22,00

dotatki 25,00

Mięsiva podawane są według wagi

Meat is given by weight

Mięsiwa

Fleischgerichte / Meat

Staropolski kotlet schabowy z kością w/wagi z ziemniakami z koprem (150g.) i kapustą zasmażaną na krótko (150g.) Old Polish pork chop on the bone with potatoes, fennel and cabbage for a short time	100g.	18,00
	Dodatki	20,00
Polędwiczki wieprzowe (150g.) z sosem leśnych grzybów z kaszotto z kaszy jęczmiennej (130g.) i sałatką szefa kuchni (80g.) Pork tenderloin w/weight with forest mushroom sauce with barley groats and chefs salad	150g.	58,00
Regionalny gulasz wołowy (250g.) z kwaśną śmietaną podany z plackami ziemniaczanymi (200g.) i sałatką z buraczków (120g.) Regional beef stew with sour cream with potato pancakes	450/250g.	55,00
Grillowany stek z polędwicy wołowej wg wagi w towarzystwie grillowanych warzyw() z frytkami (150g.) Grilled beef steak by weight accompanied by grilled vegetables, with potato fries and a chefs salad	100g.	50,00
	Dodatki	20,00

Mięsiwa podawane są według wagi
Meat is given by weight

Dania z ryb i owoców morza

Fischgerichte Fish choice

Filet z lososia lub z sandacza z masłem smakowym, ułożony na ryżu maślanym (150g.) z surówką z młodej kapusty (120g.) w/g wagi Salmon or zander filet with flavored butter, placed on butter rice with young cabbage salad by weight	100g.	28,00
	dodatki	20,00
Krewetki scampi z kurkami (50g.) ze śmietaną (100g.) Scampi prawns with chanterelles with cream	7 szt.	52,00
Krewetki scampi z sezamem (10g.) i masłem smakowym (50g.) Scampi shrimps with chanterelles	7szt.	50,00

Mięsiwa podawane są według wagi
Fish is given by weight

Ulubione makarony

Beliebte Nudeln/Favorite pasta

<i>Tagliatelle (200g.) z białym mięsem (100g.) z borowikami (50g.) i brokułami (50g.)</i> <i>Tagliatelle with white meat, boletus and broccoli</i>	400g.	40,00
<i>Tagliolini al nero di seppia (200g.) z szyszkami rakowymi (50g.) i krewetkami scampi (3 szt.)</i> <i>Tagliolini al nero di seppia with crayfish and scampi shrimps</i>	400g.	50,00
<i>Opcja makaronu ze śmietaną(100g.) lub oliwą smakową – do wyboru</i>		

Pierogowa uczta

Piroggen - Teigtaschen

<i>Pierogi faszerowane mięsem z kaczki (6szt.) okraszone słoninką podane z powidłami śliwkowymi na ciepło (20g.)</i> <i>Dumplings stuffed with duck meat adorned with pork fat served with hot plum jam</i>	300g	40,00
<i>Pierozki galicyjskie (6szt.) w otulinie z kwaśnej śmietany (20g.)</i> <i>Dumplings filled with potato and cottage cheese stuffing with sour cream</i>	300g	35,00

Przyjemności dla łasuchów

Feinkost für Naschkatzen/ desserts

<i>Specjalność „Slupskich Smaków”</i> <i>The specialty of "Slupsk Tastings"</i>	1 szt.	16,00
<i>„Fantazja owocowa” – pyszne owoce na ciepło z lodami</i> <i>Ice cream with hot fruits</i>	300g.	25,00
<i>„Deser palce lizać”</i> <i>Homemade apple pie with ice cream</i>	300g.	20,00

Szef kuchni proponuje dania dla najmłodszych gości

Der Küchenchef empfiehlt Gerichte für die jüngsten Gäste

<i>Zupka pomidoróweczka z domowym makaronem (50g.)</i> <i>Homemade tomato soup with noodles</i>	<i>200ml</i>	<i>16,00</i>
<i>Nuggetsy z kurczaka w złocistej panierce (100g.) z frytkami (100g.), surówka z marchwi z jogurtem naturalnym (100g.)</i> <i>Chicken fillet served with French fries</i>	<i>100g.</i>	<i>35,00</i>
<i>Puszyste naleśniczki z twarogiem waniliowym, bitą śmietaną (50g.), polane mleczną czekoladą</i> <i>Pancakes filled with cream cheese, apple, whipped cream and chocolate</i>	<i>1szt.</i>	<i>20,00</i>
	<i>2szt.</i>	<i>30,00</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 dookoła:

- 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>8,00</i>
<i>Puree ziemniaczane</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Placki ziemniaczane</i>	<i>250g.</i>	<i>18,00</i>
<i>Smażone ziemniaczki, talarki ziemniaczane, frytki</i>	<i>15g.</i>	<i>14,00</i>
<i>Kasztanki</i>	<i>150g.</i>	<i>14,00</i>
<i>Kopytka z wody</i>	<i>150g.</i>	<i>12,00</i>
<i>Przecieraki ziemniaczane z okrasą</i>	<i>80g.</i>	<i>14,00</i>
<i>Ryż maślany</i>	<i>150g.</i>	<i>12,00</i>
<i>Kaszotto z kaszy jęczmiennej</i>	<i>150g.</i>	<i>14,00</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>12,00</i>
<i>Modra kapusta, kapusta zasmażana</i>	<i>150g.</i>	<i>12,00</i>
<i>Zestaw surówek</i>	<i>150g.</i>	<i>15,00</i>
<i>Salatka z buraczków</i>	<i>150g.</i>	<i>12,00</i>
<i>Surówka z kiszonej kapusty</i>	<i>150g.</i>	<i>12,00</i>
<i>Marchewka junior</i>	<i>150g.</i>	<i>14,00</i>
<i>Musztarda, chrzan, ketchup</i>	<i>30g.</i>	<i>4,00</i>
<i>Sos szwedzki, dip</i>	<i>50g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Sos śmietanowy, pieczeniowy</i>	<i>150g.</i>	<i>14,00</i>
<i>Sos kurkowy, borowikowy, rydzowy, limonowy z ziel. pieprzem</i>	<i>150g.</i>	<i>18,00</i>
<i>Marynaty</i>	<i>150g.</i>	<i>14,00</i>
<i>Pieczyno</i>	<i>100g.</i>	<i>6,00</i>
<i>Masło, masło smakowe</i>	<i>20g.</i>	<i>8,00</i>

Napoje chłodzące

Kühl Getränke

Cold drinks

Woda mineralna gazowana i niegazowana „Cisowianka”

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

0,33

8,00

Wyciskany sok z owoców

gepresste Fruchtsäfte

Squeezed fruit juice

250ml.

16,00

Sok pomarańczowy

Orangesaft

Orange juice

250ml.

10,00

Sok grejpfrutowy

Grapefruit - saft

Grapefruit – juice

250ml.

10,00

Sok jabłkowy

Apfelsaft

Apple juice

250ml.

10,00

Sok z czarnej porzeczki

Schwarze - Johannisbeeren

Black currant juice

250ml.

10,00

Sok pomidorowy

Tomatensaft

Tomato juice

330ml.

10,00

Sok ananasowy

Ananassaft

Ananas juice

250ml.

10,00

Nektar pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy

Orange nektar, grapefruit nektar, apple nektar

250ml.

10,00

Kompot z naturalnych owoców

Natura fruit compote

250ml.

8,00

Coca cola, sprite, tonic, fanta

250ml.

9,00

Coca cola

850ml.

15,00

Napój energetyczny

Puszka

12,00

Pojemnik lodu

500g.

10,00

Napoje gorące

Heine Getränke

Hot drinks

<i>Kawa naturalna</i> <i>Caffee</i>	<i>150ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Kawa Lavazza</i> <i>Lavazza coffe</i>	<i>150ml</i>	<i>14,00</i>
<i>Cappuccino, Americana</i> <i>Capuccino</i>	<i>180ml</i>	<i>16,00</i>
<i>Latte</i> <i>Offee latte</i>	<i>250ml</i>	<i>16,00</i>
<i>Herbata Dimah</i> <i>Tea Dilmah</i>	<i>150ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Herbata Lipton</i> <i>Tea Lipton</i>	<i>150ml</i>	<i>9,00</i>
<i>Rozgrzewający napój imbirowy-sezonowo</i> <i>Hot ginger tea</i>	<i>200ml</i>	<i>15,00</i>
<i>Mleczko do kawy</i> <i>Coffee milk</i>	<i>20ml</i>	<i>2,00</i>
<i>Żurawina</i> <i>Fruit tea</i>	<i>30g</i>	<i>2,00</i>
<i>Cytryna</i> <i>Lemon</i>	<i>10g</i>	<i>1,00</i>

Koniaki, Winiaki

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>14,00</u>
<u>Jim Beam</u>	<u>50ml</u>	<u>14,00</u>
<u>Rum Bacardi</u>	<u>50ml</u>	<u>14,00</u>
<u>Gin Lubuski</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>

Wódki

Schnaps, Vodka

<u>Absolut Blue</u>	<u>50ml</u>	<u>12,00</u>
<u>Finlandia</u>	<u>50ml</u>	<u>12,00</u>
<u>Żubrówka</u>	<u>50ml</u>	<u>10,00</u>
<u>Teguila</u>	<u>50ml</u>	<u>14,00</u>

Piwa

Biere, Beer

<u>Żywiec, Warka, Warka Strong, Lech</u>	<u>0,50</u>	<u>12,00</u>
<u>Łomża</u>	<u>0,33</u>	<u>9,00</u>
<u>Piwo bezalkoholowe</u>		
<u>Lech</u>	<u>0,33</u>	<u>9,00</u>
<u>Heineken</u>	<u>0,50</u>	<u>12,00</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>14,00</u>
<u>Jagermeister, Triple sec.</u>	<u>50 ml</u>	<u>14,00</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.