

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*** 100g. 29,00
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*** 100g 33,00
*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*** 100g 42,00
*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.) lub
z piersią z kaczki podana z grzanką ziołową*** 300g. 38,00
Luxurious salad with grilled tiger shrimps or with duck breast served with herb toast

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. 22,00

dodatki 16,00

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

Mięsiwa podawane są według wagi
Meat is given by weight

Dania z ryb i owoców morza *Fischgerichte* *Fish choice*

Filet z dorsza w/wagi z masłem smakowym, podany z frytkami z surówką z kiszzonej kapusty <i>Cod fillet w / weight with flavored butter, served with fries with sauerkraut salad</i>	100g. dodatki	16,00 14,00
Luksusowy półmisek rybny z pieca z krewetkami i szyszkami rakowymi zapieczony z bukietem warzywnym, podany z buraczanym risotto <i>Luxurious fish dish from the oven shrimps and crayfish, baked with a vegetable bouquet, served with beet risotto</i>	450g/150g.	52,00
Krewetki scampi z kurkami	7szt.	42,00
Krewetki scampiz sezamem i masłem <i>Scampi shrimps with chanterelles</i>	7szt.	40,00

Mięsiwa podawane są według wagi
Fish is given by weight

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

Pierozki ruskie 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. 16,00
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, obiegił 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>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, talarki ziemniaczane, frytki</i>	<i>15g.</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>12,00</i>
<i>Warzywa grillowanie, blanszowane</i>	<i>150g.</i>	<i>15,00</i>
<i>Prażone jabłka z żurawiną</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Modra kapusta, kapusta zasmażana</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Zestaw surówek</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Salatka z buraczków</i>	<i>150g.</i>	<i>9,00</i>
<i>Surówka z kiszonej kapusty</i>	<i>150g.</i>	<i>8,00</i>
<i>Marchewka junior</i>	<i>150g.</i>	<i>9,00</i>
<i>Musztarda, chrzan, ketchup</i>	<i>30g.</i>	<i>2,00</i>
<i>Sos szwedzki, dip</i>	<i>50g.</i>	<i>4,00</i>
<i>Sos śmietanowy, własny, limonowy z zielonym pieprzem</i>	<i>150g.</i>	<i>10,00</i>
<i>Sos kurkowy, borowikowy, rydzowy</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 chłodzące

Kühl Getränke

Cold drinks

Woda mineralna gazowana i niegazowana „Jantar”	Szkło	
Naturalna woda artezyjska z minerałami, orzeźwia, uzupełnia ubytki soli mineralnych, wpływa korzystnie na samopoczucie i wydolność organizmu, wspomaga pracę układu pokarmowego	0,33l.	6,00
	Plastik	
	0,5l.	
Wyciskany sok z owoców		
gepresste Fruchtsäfte	250ml.	14,00
Squeezed fruit juice		
Sok pomarańczowy		
Orangesaft	250ml	6,00
Orange juice		
Sok grejpfrutowy		
Grapefruit - saft	250ml	6,00
Grapefruit - juice		
Sok jabłkowy		
Apfelsaft	250ml	6,00
Apple juice		
Sok z czarnej porzeczki		
Schwarze - Johannisbeeren	250ml	6,00
Black currant juice		
Sok pomidorowy		
Tomatensaft	330ml	7,00
Tomato juice		
Sok ananasowy		
Ananassaft	250ml	6,00
Ananas juice		
Nektar pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy		
Orange nektar, grapefruit nektar, apple nektar	250ml	6,00
Kompot z naturalnych owoców		
Natura fruit compote	250ml	5,00
Coca cola	but.	7,00
		12,00
Sprite	0,850ml	
	but.	7,00
Tonic	but.	7,00
	but.	7,00
Fanta	but.	7,00
Pojemnik lodu	500g.	10,00

Napoje gorące

Heine Getränke

Hot drinks

Kawa naturalna

*Bohnenkaffe
Caffee*

150ml 8,00

Kawa Lavazza

*Lavazza – Kaffe
Lavazza coffe*

150ml 10,00

Cappuccino, Amerikana

*Capuccino
Capuccino*

180ml 14,00

Latte

Offee latte

250ml 14,00

Herbata Dimah

*Tee Dilmah
Tea Dilmah*

150ml 8,00

Herbata Lipton

*Tee Lipton
Tea Lipton*

150ml 6,00

Rozgrzewający napój imbirowy-sezonowo

Hot ginger tea

200ml 10,00

Mleczko do kawy

*Kaffeemilch
Coffee milk*

20ml 1,00

Żurawina

*Fruchtee
Fruit tea*

30g 2,00

Cytryna

*citron
Lemon*

10g 1,00

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>0,50</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 łakotki
lubią tylko wina słodkie.*

*A szampana, wie i kiep,
Można w czasie, po i przed.*