



Menu

Rekomendowane przez:



„Nowoczesność w kuchni jest niczym, jeżeli nie trzyma się tradycji”.
Robert Makłowicz

Rzemieślnicze napitki

Tłoczony sok jabłkowy z sadów Państwa Rajewskich z Karwowa (330 ml)		12 PLN
Sok z kiszonych buraków z gospodarstwa ekologicznego Państwa Król z Kinowa (330 ml)		12 PLN
Lemoniada z pokrzywy z cytryną i miodem z gospodarstwa Państwa Jager (330 ml)		12 PLN
Bio lemoniada z limonką od Rembowskich (275 ml)		10 PLN
Bio Lemoniada z kwiatem czarnego bzu od Rembowskich (275 ml)		10 PLN

Regionalne winnice



Winnica Turnau – miejscowość Baniewice

Solaris (150 ml)		28 PLN
wino białe wytrawne, aromaty: gruszki, brzoskwini i miodu		
Seyval blanc (150 ml)		28 PLN
wino białe wytrawne, aromaty: cytrusów, kiwi, marakui		

Winnica Kojder – miejscowość Bielice

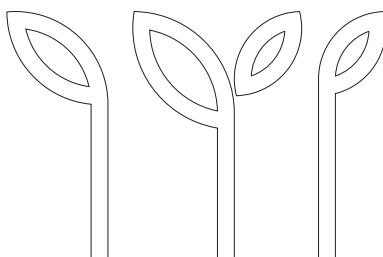
Johanniter (150 ml)		28 PLN
wino białe wytrawne, aromaty: jabłka, mirabelki, gruszki		
Cuvee (150 ml)		28 PLN
wino białe półsłodkie, aromaty: jabłka, nektarynki, biała brzoskwinia		
Souvignier gris (150 ml)		28 PLN
wino białe wytrawne, aromaty: moreli, gruszki, jabłka, marakuji		
Solaris (butelka, 500 ml)		140 PLN
wino białe słodkie, aromaty: brzoskwini, ananas, miód		

Winnica Zodiak – miejscowość Zagózd

Pet Nat (150 ml)		28 PLN
wino czerwone wytrawne musujące, aromaty: jeżyny, czarnej porzeczki i odrobina pieprzu		

Winnica Sydonia – miejscowość Trzebiatów

Rondo Regent 2019 (150 ml)		28 PLN
wino czerwone wytrawne, aromaty: malina, owoce leśne, wanilia, papryczka		
Rose Monarch (150 ml)		28 PLN
wino różowe wytrawne, aromaty: porzeczka czerwona, owoce leśne		



Spizarnia Lubczyku

Grzyby marynowane w słoikach

Kurka (140g)		21 PLN
Opieńka (140g)		21 PLN
Podgrzybek (170g)		25 PLN

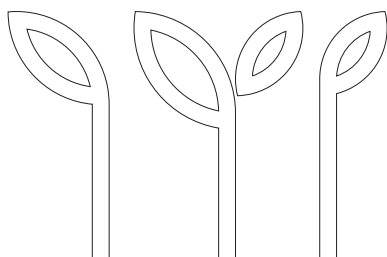
Przetwory w słoikach

Mus z czeremchy (300 g)		21 PLN
Mirabelka w zalewie słodko – kwaśnej (150 g)		21 PLN
Pigwowiec do herbaty (300 g)		21 PLN
Syrop z kwiatu bzu czarnego (0,3 l)		23 PLN
Syrop z kwiatu mniszka lekarskiego (0,3 l)		21 PLN
Żurawina z gruszką (300 g)		21 PLN
Czarny bez (300 g)		21 PLN

Oleje wytłaczane na zimno w naszej restauracji

Olej z ziaren czarnuszki (Ciemna butelka – 100 ml)	25 PLN
wspomaganie lecznicze: łagodzi objawy astmy, wspomaga utrzymanie prawidłowego ciśnienie krwi, posiada działanie przeciwpasożytnicze. właściwości kosmetyczne: redukuje cellulit, oczyszcza skórę, wspomaga leczenie atopowego zapalenia skóry, oczyszcza skórę z zaskórników.	
Olej z pestek dyni (Ciemna butelka – 100 ml)	25 PLN
wspomaganie lecznicze: dzięki zawartości beta – karotenu poprawia wzrok, zawiera minerały takie jak: potas, sód, żelazo, jod, cynk i wapń, wspomaga regulację poziomu cholesterolu. właściwości kosmetyczne: usuwa przebarwienia, regeneruje zmarszczki, spowalnia proces starzenia się organizmu, nawilża skórę.	
Olej z nasion konopi oleistych (Ciemna butelka – 100 ml)	25 PLN
wspomaganie lecznicze: zawiera witaminy: A, D, E i K, wspomaga prawidłowy rozwój kości. właściwości kosmetyczne: zmiękcza i wygładza skórę, stymuluje porost włosów, zmniejsza ryzyko podrażnień i przebarwień, spowalnia starzenie się skóry.	

**Ciesz się dobrem witamin jak najdłużej przechowuj olej w ciemnym chłodnym miejscu, bez dostępu promieni słonecznych.*



Pizza

Pizza Margarita (23 cm) 36 PLN

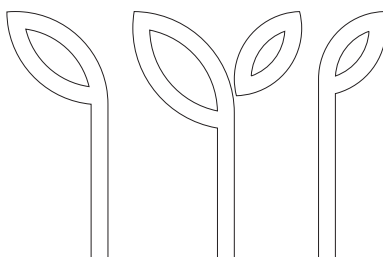
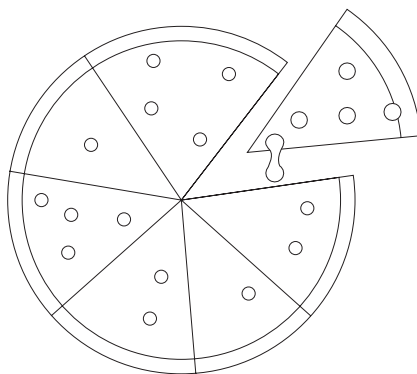
pomidory / oliwa / mozzarella di buffala / bazylia

Pizza Cotto (23 cm) 36 PLN

pomidory / oliwa / mozzarella di buffala / szynka gotowana / rukola

Pizza Crudo (23 cm) 36 PLN

pomidory / oliwa / mozzarella di buffala / szynka crudo (surowa) / bazylia



Karta serów rzemieślniczych i zakąsek

Serowe klasyki

Smażony sýr – smażony ser (200 g) 39 PLN

panierowany ser od Państwa Bryckich / frytki własnej roboty smażone na tłuszczu wołowym /
sos tatarski na wędzonej śmietanie / sałatka ze świeżych warzyw z sosem vinegret

Mac and Cheese – makaron w sosie serowym (150 g) 39 PLN

sery polskie zagrodowe / makaron / pieprz młotkowany / białe wino / szynka dojrzewająca / lubczyk

Raclette

Danie przyrządzone za pomocą specjalnego pieca który stapia i karmelizuje ser. Używamy typowego sera raclette z mleka niepasteryzowanego dojrzewający minimum dwa miesiące, pielęgnowanego na mokra skórkę z użyciem bakterii brevi.

Stopiony ser podawany z bagietką (150 g) 34 PLN

polski ser rzemieślniczy / bagietka / pikle / chrupiące sałaty / żurawina / oliwa lubczykowa

Stopiony ser (200 g) 39 PLN

polski ser rzemieślniczy / ziemniaki z ogniska / jajko sadzone / oliwa szczypiorkowa /
kiszzone rzodkiewki / pikle / por confit

Fondue serowe

Zapiekany camembert fondue (250 g) 42 PLN

dotatki: ziemniaki z ogniska / grzanki / gruszka / wędliny / pikle / winogrona

*dedykowane dla 1 osoby

Tradycyjne fondue z polskich serów rzemieślniczych (400 g) 98 PLN

dotatki: ziemniaki z ogniska / grzanki / gruszka / polskie wędliny / regionalne pikle / winogrona

*dedykowane dla 3 osób

Zakąski

(dedykowane dla 2 osób)

Deska siedmiu polskich serów rzemieślniczych (150 g) 89 PLN

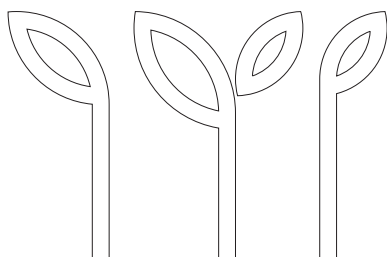
konfitury / sery: krowie, owcze, kozie / pieczywo / masło

Deska ryb wędzonych z ekologicznego gospodarstwa rybnego w Zielenicy (150 g)  89 PLN

wędzony jesiór na ciepło / wędzony pstrąg na zimno / wędzony pstrąg złocisty /
kawior wędzony z pstrąga / pieczywo / masło

Deska polskich mięs wędzonych, dojrzewających (150 g) 89 PLN

półgęsek / salami wołowe / szynka / karkówka dojrzewająca / żurawina /
kurka marynowana / chrzan / żurawina / pieczywo / masło

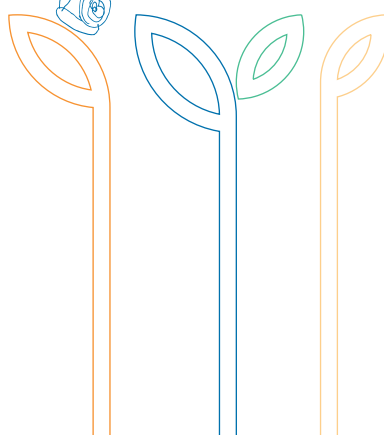




Menu dziecięce



Rosół (200 ml)	15 PLN
kaczka / ręcznie robiony makaron / warzywa korzenne z gospodarstwa Państwa Szkuat / lubczyk	
Makaron własnej roboty w sosie bolognese (150 g)	29 PLN
mięso wołowe z Witkowa / warzywa korzenne z gospodarstwa Państwa Szkuat / pomidory / cebula / czosnek	
Paluszki z dorsza (150 g)	27 PLN
dorsz / frytki / surówka z marchewki z jabłkiem	
Pierś z kury bio (150 g)	27 PLN
puree ziemniaczane / pierś z kurczaka bio / mizeria	
Pierogi z nutellą (150 g)	29 PLN
nutella / świeże owoce / mąka z młyna w Stoisławiu / słodka śmietana	
Frytki ręcznie robione z ziemniaków agria (150 g)	15 PLN



Przystawki

Tatar wołowy z polędwicy z Witkowa (150 g) 49 PLN
polędwica wołowa / cebula / grzyby marynowane / jajko sous vide / majonez lubczykowy /
cynamon / selekcja pieczywa i masła smakowego

Paprykarz Dżwirzyński (100 g) 29 PLN
dorsz / makrela / ryż / warzywa korzenne / szafran / pomidory / oliwa ze skorupiaków /
szczypiorek / rzodkiewka / ogórek kiszony / pieczywo / masła smakowe

Selekcja sałat (150 g) ~wege~ 35 PLN
mix sałata / winegret szczypiorkowy / serki kwasowo – podpuszkowe z gospodarstwa P. Bryckich /
sezonowe warzywa / czarnuszka / selekcja pieczywa i masła smakowego

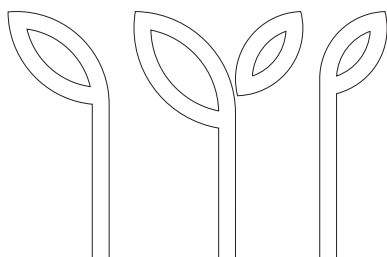
Pierogi ruskie (150 g) ~wege~ 35 PLN
tłuczone ziemniaki z ogniska / wędzony twaróg / śmietana wędzona / czarnuszka /
suszona cebula / czosnek / oliwa lubczykowa

Zupy / polewki / potazie

Zupa ogórkowa z kiszonych w solance kołobrzesckiej (200 ml) 25 PLN
żebra wołowe / koper / warzywa z gospodarstwa Państwa Szkuat / kwaśna śmietana / ogórki

Zupa rybna (200 ml) 29 PLN
terina z dorsza / zakwas żytni / kawior z pstrąga z Zielenicy /
warzywa korzenne od Państwa Szkuat / śmietana wędzona

Krem z brukwi (200 ml) ~wege~ 25 PLN
brukiew / białe wino / warzywa korzenne od Państwa Szkuat / masło roślinne / selekcja mikro ziół



Dania Główne

Klasyczny dorsz w cieście (300 g)	49 PLN
frytki własnej roboty / dorsz / ciasto piwne z dodatkiem piwa Colberg / sos tatarski / selekcja sałat	
De volaille (250 g)	49 PLN
kura kukurydziana / masło z lubczykiem / ser z gospodarstwa Państwa Bryckich / puree ziemniaczane z tymiankiem / por gotowany w oliwie lubczykowej / kurki piklowane / mizeria	
Kotlet mielony (250 g)	49 PLN
udziec jagnięcy / puree chrzanowe / buraki zasmażane / mięta / oliwa koperkowa / dynia marynowana	
Placek ziemniaczany (250 g)	49 PLN
poliki wołowe / chips z kiszonej kapusty / brązowa pieczarka / sałatka z ogórków kiszonych w solance kołobrzesckiej / śmietana wędzona / kiszony czosnek	
Kotlet schabowy (400 g)	49 PLN
schab wieprzowy z Witkowa / chips z pora / jajko sadzone / ziemniaki z ogniska / mizeria / kefir	
Gołąbek (200 g)	42 PLN
cielęcina / sos pomidorowy / kasza gryczana palona z młyna w Stośławiu / oliwa szczypiorkowa / por confit / puree ziemniaczane z tymiankiem	
Pierogi (150 g)	<i>~wege~</i> 42 PLN
kasza gryczana z młyna w Stośławiu / tofu / tostowane drożdże / cebula / lubczyk / seler naciowy	

Steki

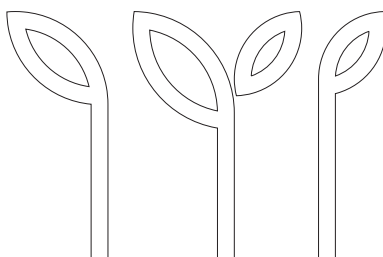
Steki z dwóch czystych ras mięsnych, Hereford i Angus, z regionalnej hodowli Agrofirma w Witkowie.
Sezonowane na sucho minimum 28 dni, grillowane na węglu organicznym z dodatkiem zrębków olchowych.

Stek z antrykotu z kością (waga od 350–1000 g)	
Stek z rozbefu bez kości (waga od 300–400 g)	
Steki ważone przed usmażeniem (cena za każde 100 g)	38 PLN

Dodatki

Ziemniaki z ogniska (120 g)	15 PLN
Frytki własnej roboty (120 g)	15 PLN
Purée ziemniaczane (120 g)	15 PLN
Raclette – stopiony ser (120 g)	15 PLN
Selekcja chrupiących sałat z warzywami sezonowymi (120 g)	15 PLN

**do każdego steka dodajemy sos demi glace*



Karta Deserów

Fondue czekoladowe (dedykowane dla 2 osób, 200 g)	89 PLN
dodatki: owoce sezonowe, ciastka, pianki, czekolada mleczna belgijska	
Deser czekoladowy w kształcie serca (80 g)	25 PLN
mleczna czekolada / malina / śmietana / sezonowe owoce	
Mini tort bezowy (90 g)	25 PLN
chantili biała czekolada / świeże owoce	
Pâte à Choux – ptyś z kruszonką (90 g)	25 PLN
chantili biała czekolada / pistacja / sezonowe owoce	
Selekcja ręcznie robionych pralin (6 szt.)	39 PLN
rokitnik / czarny bez / karmel / bergamotka / marakuja / migdał	
Selekcja makaroników (6 szt.)	39 PLN
kawa / rokitnik / czarny bez / malina / karmel / migdał	

Torty w nowoczesnej odsłonie

8–10 porcji (20 cm średnicy)	120 PLN
10–12 porcji (22 cm średnicy)	140 PLN
14–16 porcji (24 cm średnicy)	160 PLN
16–18 porcji (26 cm średnicy)	180 PLN

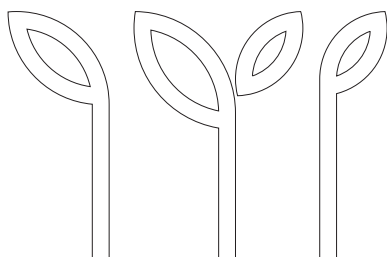
Smaki do wyboru

mleczna czekolada / mango / markauja
migdał / karmel / wiśnia
biała czekolada / malina
biała czekoladowa / wanilia / czarna porzeczka

**zamówienie na torty przyjmujemy minimum 48 h przed realizacją*

Słodki prezent

Opakowanie pralin (6 szt. / 70 g)	45 PLN
Opakowanie makaroników (5 szt. / 90 g)	45 PLN
Tabliczka czekolady z liofilizowanymi owocami (90g)	19 PLN

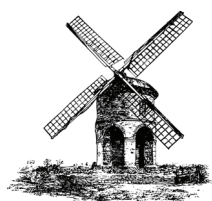


Do rachunku doliczamy serwis 5 %

Karta dostawców



Zbigniew Bochat — zaprzyjaźniony właściciel dwóch kutrów, łowiący tradycyjną metodą – na sieci. Specjalnie dla nas selekcionuje najlepsze okazy ryb złowionych w okolicznych wodach Bałtyku.



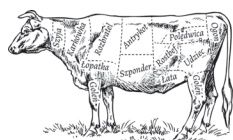
Młyn w Stośtawiu — oddalony od HAVET Hotel Resort & Spa ***** zaledwie 48 km. Powstał 1958 roku, jest w stanie skupić od pomorskich rolników do 100 tys. ton ziaren rocznie. Jest jednym z najnowocześniejszych młynów, a tym samym największym młynem w Polsce. Specjały, które nam dostarcza, to między innymi mąka pszenna, mąka żytnia, kasze oraz płatki owsiane.



Gospodarstwo Elżbieta oraz Wojciech Pilch z Dargosławia — oddalone tylko o 37 km od HAVET Hotel Resort & Spa *****. Serownia państwa Pilch produkuje pyszne, aromatyczne oraz zdrowe sery z mleka krowiego, które dostarcza im stadko 8 krów dojnych rasy Polskiej Czerwonej. Serwatka, która jest produktem ubocznym przy produkcji serów, wykorzystywana jest przez pana Wojciecha do karmienia kur rasy mięsnej, nadając im tym samym wyjątkowe walory kulinarne.



Gospodarstwo Król — pan Piotr Król wraz z małżonką Danutą i synami prowadzi ekologiczne gospodarstwo rolne w Kinowie, odległe 37 km od HAVET Hotel Resort & Spa *****. Państwo Król dostarczają nam wysokiej jakości przetwory, kiszzone soki warzywne i ogórki w solance kołobrzesckiej.



Agrofirma Witkowo — prowadzi hodowlę i chów bydła w sześciu czystych rasach tj. Simentaler, Red Angus, Salers, Hereford, Limousine, Charolaise. Mają kontrolę na każdej płaszczyźnie, gdyż pasza którą dostaje bydło również pochodzi z upraw spółdzielni. Agrofirma została odznaczona wieloma nagrodami z branży hodowlanej. O ich produkty zabiegają pośrednicy z wielu krajów między innymi z Włoch, Niemiec czy Francji.



Gospodarstwo rybackie Zielenica — Anna i Łukasz Skowrońscy założyli je w roku 2001, bazując na wieloletniej rodzinnej tradycji chowu ryb. Ekologiczny kompleks hodowlany powstał na bazie krystalicznie czystej wody z lokalnych źródeł. Dzięki ich własnej przyhodowlanej przetwórni oraz prywatnemu transportowi, możemy cieszyć się świeżymi rybami, takimi jak: jesiotr, pstrąg tęczy, pstrąg łososiowaty czy ikra lub wątroba z pstrąga.



Gospodarstwo rolne Trzeszyn — kontynuując rodzinną tradycję, pan Łukasz Szkuat wraz z rodzicami uprawia owoce i warzywa na ponad 12h pól i sadów. Z racji niekomercyjnej produkcji, pan Łukasz wraz z naszym szefem kuchni dobierają plony dostosowane idealnie do naszych potrzeb kulinarnych.



Maciej Żukowski – Executive chef

Ponad 10 lat stażu. Szukający doskonałości w kuchni regionalnej.

Sebastian Perun – Szef kuchni

Miłujący się w staropolskich przepisach, które przeplata elementami kuchni molekularnej, nadając im nową świeżość.

Aleksander Puzio – Szef kuchni

Pasjonat dążący do perfekcji przy każdym serwowanym daniu.

Krzysztof Statkiewicz

Uwielbiający kuchnię nowoczesną, przez co fine dining czy fusion nie jest mu obcy.

Alergeny

	zboża zawierające gluten	skorupiaki i produkty pochodne	jajka i produkty pochodne	ryby i produkty pochodne	orzeszki ziemne i produkty pochodne	soja i produkty pochodne	mleko, produkty mleczne – laktoza	orzechy i produkty pochodne	seler i produkty pochodne	gorczyca i produkty pochodne	nasiona sezamu i produkty pochodne	dwutlenek siarki i siarczany	łubin i produkty pochodne	mięczaki i produkty pochodne
Smażony sýr – smaŹony ser	+		+			+	+		/	+				
Mac and Cheese – makaron w sosie serowym	+		+				+							
Stopiony ser podawany z bagietką	+		/		/	/	/	/	/	/				
Stopiony ser	+		+				+		/	/				
Zapiekany camembert fondue	+				/		+	/	/	/				
Tradycyjne fondue z polskich serów rzemieślniczych	+				/	/	+	/	/	/				
Deska siedmiu polskich serów rzemieślniczych	+				/	/	+	/	/	/				
Deska ryb wędzonych z ekologicznego gospodarstwa rybnego w Zielenicy	+			+			+	/	/	/	/			
Deska polskich mięs wędzonych, dojrzewających,	+				/		+	/	/	+	/			
Tatar wołowy z polędwicy z Witkowa	+		+		/		+	/	+	+	/			
Paprykarz Dźwirzyński	+	+		+	/	+	+	/	+	+	/			
Selekcja sałat	+				+		+	+	+	+	/			
Zupa ogórkowa z kiszonych w solance kołobrzeskiej	/				/		+	/	+	+				
Zupa rybna	+	/	+	+	/	+	+	/	+	+	/			
Krem z brukwi	/				/		+	/	+					
Klasyczny dorsz w cieście	+		+	+		/	+	/	+	/	/			
De volaille	+		+		/	/	+	/	+	/	/			
Kotlet mielony	+		+				+							
Placek ziemniaczany	+		+		/	+	+	+	+	+	+			
Kotlet schabowy	+		+				+							
Gołąbek	/		+		/		+	/	+	/				

Zawiera +

Może zawierać /

Alergeny

	zboża zawierające gluten	skorupiaki i produkty pochodne	jajka i produkty pochodne	ryby i produkty pochodne	orzeszki ziemne i produkty pochodne	soja i produkty pochodne	mleko, produkty mleczne – laktoza	orzechy i produkty pochodne	seler i produkty pochodne	gorczyca i produkty pochodne	nasiona sezamu i produkty pochodne	dwutlenek siarki i siarczany	tubin i produkty pochodne	mięczaki i produkty pochodne
Pierogi	+				+	+	+	/	+	/	/			
Pierogi ruskie	+				/		+	+						
Stek z antrykotu z kością							+							
Stek z rostbifu bez kości							+							
Ziemniaki z ogniska	+						+							
Frytki własnej roboty smażone na tłuszczu wołowym	/													
Puree ziemniaczane							+							
Raclette – stopiony ser							+							
Selekcja chrupiących sałat z warzywami sezonowymi										+				
Rosół	+		+				+		+					
Makaron własnej roboty w sosie bolognese	+		+				+		+	/				
Paluszki z dorsza	+		+	+			+							
Pierś z kury bio							+							
Pierogi z nutellą	+				/	+	+	+						
Frytki ręcznie robione z ziemniaków agria	/													
Fondue czekoladowe	+		/		+	+	+	/			/			
Deser czekoladowy w kształcie serca	/		+		/	+	+	/						
Mini tort bezowy	/		+		/	+	+	/						
Pâte à Choux – ptyś z kruszonką	+		+		+	+	+	+						
Selekcja ręcznie robionych pralin	/		+		/	+	+	/						
Selekcja makaroników	/		+		/	+	+	/						

Zawiera +

Może zawierać /