

SERDECZNIE WITAMY W RESTAURACJI MAGIA LUBCZYKU

To miejsce, w którym pasja do gotowania spotyka się z poszanowaniem natury i sztuką smaku. W naszej kuchni stawiamy na świeże, sezonowe składniki, pochodzące głównie z lokalnych gospodarstw naszego regionu.

W menu znajdują Państwo dania, które łączą polską tradycję z nowoczesnym podejściem do gotowania – proste w formie, dopracowane w smaku i przygotowane z dbałością o każdy detal.

Z dumą należymy do grona najlepszych restauracji w Polsce. Magia Lubczyku została wyróżniona

Grand Award - 5 widelców w przewodniku **Poland 100 Best Restaurants 2025**.

To dla nas zaszczyt i potwierdzenie, że codzienna praca, zaangażowanie i szacunek do produktu mają znaczenie.

Restauracja Magia Lubczyku jest także częścią sieci **Dziedzictwo Kulinarne Pomorze Zachodnie**, która promuje lokalne produkty i tradycje kulinarne naszego regionu.

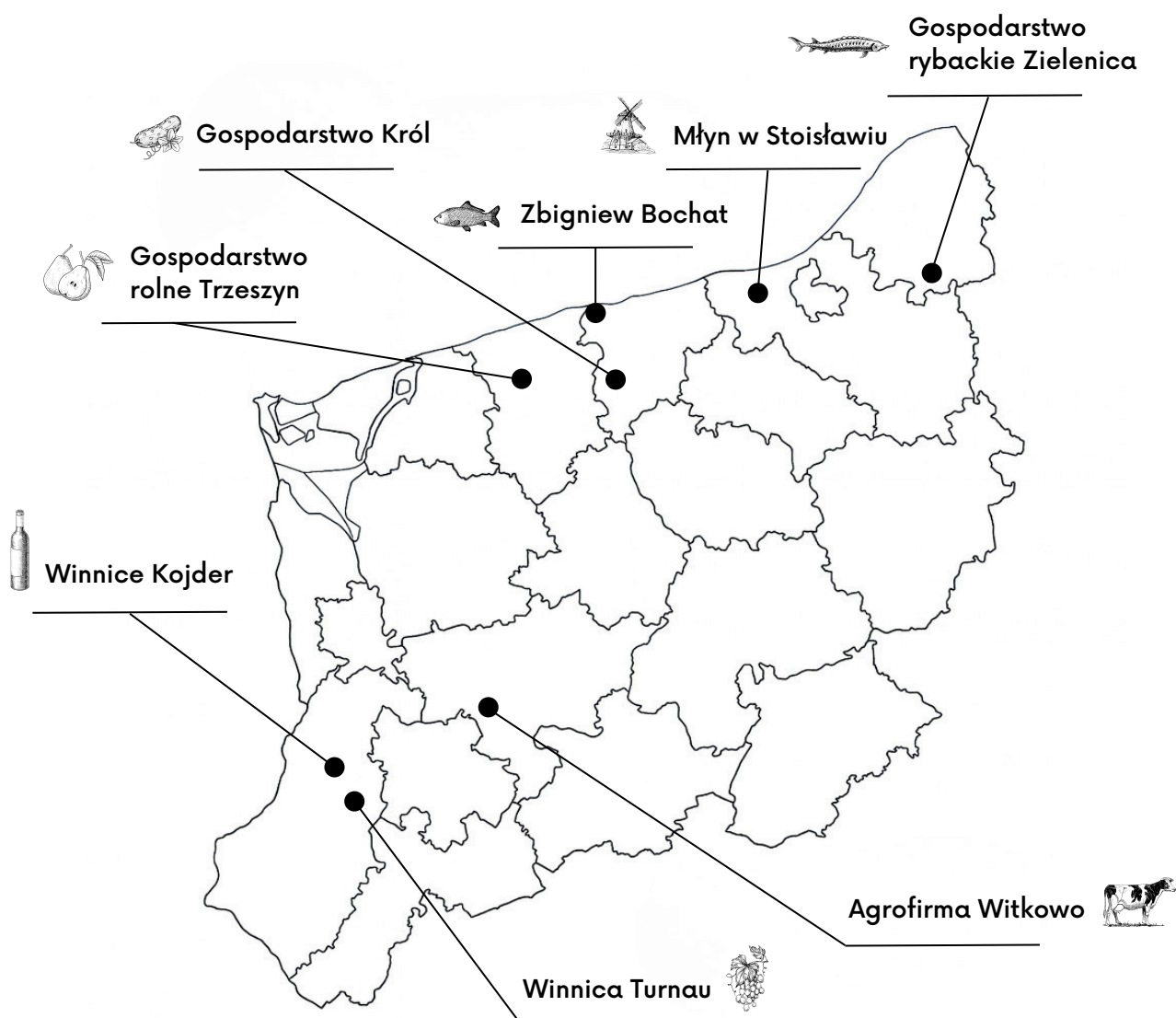
Udział w tym przedsięwzięciu to dla nas zobowiązanie, by pielęgnować autentyczne smaki i przekazywać je kolejnym Gościom – z dumą i odpowiedzialnością.

**Życzymy Państwu chwil pełnych smaku
i przyjemności przy naszym stole.**

Zespół Magii Lubczyku



POZNAJ NASZYCH DOSTAWCÓW



Winnice Kojder

Rodzinna winnica z Babinka, położona w otulinie Szczecińskiego Parku Krajobrazowego „Puszcza Bukowa”. Na 8 hektarach ekologicznych upraw dojrzewają m.in. odmiany solaris i pinot noir. Winnica działa w duchu zrównoważonej produkcji – bez chemii, z troską o bioróżnorodność i naturalny mikroklimat Pomorza Zachodniego.



Winnica Turnau

Rodzinna winnica z Baniewic koło Szczecina. Na 41 hektarach uprawiane są m.in. odmiany solaris, chardonnay i pinot noir. Nowoczesna przetwórnia, własne laboratorium i doświadczenie współpracujących enologów gwarantują najwyższą jakość win. To jedno z najważniejszych miejsc na mapie polskiego winiarstwa, łączące tradycję, pasję i kulturę wina.



Zbigniew Bochat

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



Młyn w Stoisławiu

oddalony od HAVET Hotel Resort & Spa ***** zaledwie 48 km. Powstał w 1958 roku, jest w stanie skupić od pomorskich rolników do 100 tys. ton ziaren rocznie. Jest jednym 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 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, kiszone soki warzywne i ogórki w solance kołobrzeskiej.



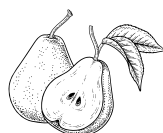
Agrofirma Witkowo

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 tęczowy, 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 sadów. Z racji niekomercyjnej produkcji, Pan Łukasz wraz z naszym szefem kuchni dobierają plony dostosowane idealnie do naszych potrzeb kulinarnych.



Serownia Mera Vallis

Serownia mera vallis rodziła się z pasji do gotowania i naturalnego jedzenia. Grażyna Szłapka swoją drogę serowarską zaczynała w małych francuskich serowniach, które wyznaczyły jej kierunek jakim podążać. Sery robione są z mleka pochodzącego od krów wypasanych na soczystych, bogatych w zioła nadnoteckich łąkach w związku z tym smak serów zmienia się wraz z porami roku.

DEDYKOWANE DLA DWÓCH OSÓB MENU DEGUSTACYJNE 5 DANIOWE

250 PLN/OS.
(PARING WIN 90 PLN /OS.)

Półgęsek

wędzona pierś z gęsi | oliwa truflowa | dynia piklowana |
emulsja z lubczyku | rydze marynowane | gryka | grana
padano | chleb z własnej piekarni | selekcja masła

Pierogi z wędzonym twarogiem i sosną

twaróg solankowy wędzony | ziemniak | cebula | pędy sosny |
wędzona śmietana | kurki

Zupa rybna

warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | sandacz | zakwas
żytni | kawior z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy |
śmietana wędzona

Pierś z kaczki

puree z palonej kapusty | miso | demi glace | kurka
marynowana | pieczona cebula | młoda marchew

Co najlepsze od pszczół

miód spadziowy | biała czekolada | śmietana | pyłek kwiatowy |
lody cytrynowe | cynamon



DEDYKOWANE DLA DWÓCH OSÓB

MENU DEGUSTACYJNE 8 DANIOWE

300 PLN/OS.
(PARING WIN 135 PLN /OS.)

Kiszony łosoś

kiszony łosoś | kefir | koper | majonez z pstrąga | kawior z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy | rzodkiewka

Półgęsek

wędzona pierś z gęsi | oliwa truflowa | dynia piklowana | emulsja z lubczyku | rydze marynowane | gryka | grana padano | chleb z własnej piekarni | selekcja masła

Pierogi z wędzonym twarogiem i sosną

twaróg solankowy wędzony | ziemniak | cebula | pędy sosny | wędzona śmietana | kurki

Inny krem z cebuli

ser rokpol | warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | polska cebula | tymianek | crème fraich | borowik

Ravioli z pstrągiem wędzonym z Zielenicy

emulsja rybna | jabłko | suszony bób | seler nać | kiełki rzodkiewki | koper

Zraz z combra jelenia

babka ziemniaczana | rydz marynowany | ogórek z kołobrzесьkiej solanki | boczek wędzony | dziki brokuł | emulsja na bazie pieprzu | wędzona śmietana

Sorbet z cytryny

pyłek kwiatowy

Sernik z koziego sera od Piotra Jareckiego

biała czekolada | gruszka | owoce sezonowe



PRZEKĄSKI

Tradycyjne fondue z polskich serów rzemieślniczych (400G) 109PLN

Dodatki: ziemniaki z ogniska | grzanki | gruszka |
polskie wędliny | regionalne pikle | winogrona

*dedykowane dla 3 osób

Deska polskich serów rzemieślniczych (250G) 109PLN

konfitura | sery kozie | sery krowie

*dedykowane dla 2 osób

Deska ryb wędzonych z ekologicznego gospodarstwa rybnego w Zielenicy (200G) 109PLN

jesiotr wędzony na ciepło | pstrąg wędzony
na zimno | wędzony kawior z pstrąga | pieczywo |
masło

*dedykowane dla 2 osób

Deska polskich mięs wędzonych, dojrzewających (250G) 109PLN

pastrami wołowe | salami wołowe | szynka |
karkówka dojrzewająca | żurawina | kurka
marynowana | chrzan | żurawina | pieczywo | masło

*dedykowane dla 2 osób

PRZYSTAWKI

Siekany tatar z polędwicy z Witkowa (150G) 66PLN

polędwica wołowa | kurki marynowane | majonez
lubczykowy | cebula | kapary | wędzona oliwa |
chleb z własnej piekarni | selekcja masła

Półgęsek (150G) 66PLN

wędzona pierś z gęsi | oliwa truflowa | dynia
piklowana | emulsja z lubczyku | rydze marynowane |
gryka | grana padano | chleb z własnej piekarni |
selekcja masła

Kiszony łosoś (150G) 52PLN



zapytaj o wersję bez glutenu

kiszony łosoś | kefir | koper | majonez z pstrąga |
kawior z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy |
rzodkiewka

Pierogi z wędzonym twarogiem i sosną (280G) 52PLN

twaróg solankowy wędzony | ziemniak | cebula |
pędy sosny | wędzona śmietana | kurki



SALATKI

Sałatka z dojrzewającą kaczką (250G)

64PLN



zapytaj o wersję bez glutenu

pierś z kaczki | gryka | rukola | szpinak | sałata
rzymska | pomidor | emulsja kaparowa | ser
kominiarz | chleb z własnej piekarni | selekcja masła

Sałatka z krowim serem (250G)

64PLN



zapytaj o wersję bez glutenu

ser twarogowy | gryka | rukola | szpinak | sałata
rzymska | pomidor | rzodkiewka | marynowana
dynia | emulsja szczypiorkowa | chleb z własnej
piekarni | selekcja masła

ZUPY

Inny krem z cebuli (200G)



36PLN



zapytaj o wersję bez glutenu

ser rokopol | warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat
Szkuał | polska cebula | tymianek | crème fraich |
borowik

Zupa rybna (200G)

36PLN

warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat |
sandacz | zakwas żytni | kawior z pstrągą
wędzony na ciepło z Zielenicy | śmietana
wędzona

Ramen z Polską Wołowiną (350G)

58PLN

polędwica wołowa | warzywa korzeniowe od
Państwa Szkuat | pak-choi | dymka | jajko
marynowane | chili | ponzu | fasola mung |
sezam



DANIA GŁÓWNE

Ravioli z pstrągiem wędzonym z Zielenicy (250G) 64PLN

emulsja rybna | jabłko | suszony bób | seler nać |
kiełki rzodkiewki | koper

Leniwe kopytka (300G) 64PLN

ziemniaki od Państwa Szkuat | wędzony twaróg |
kaszanka | aronia | szczypior

Burak al'Wellington (350G) 72PLN

ciasto francuskie | burak | pieczarki | groszek | emulsja
z warzyw | słonecznik | kasza manna

Bastowany sandacz (350G) 89PLN



zapytaj o wersję bez glutenu

emulsja na bazie fermentowanej cytryny i raków |
omulki | kasza kuskus perłowa | koper | dziki brokuł |
młoda marchew

Kotlet schabowy (500G) 79PLN

ziemniaki z ogniska | kefir | jajko sadzone | mizeria
kompresowana | wędzona śmietana

Kurczak kukurydziany (350G) 82PLN



zapytaj o wersję bez glutenu

pierś supreme | puree z dyni | emulsja na bazie
śliwek | jabłka | dziki brokuł | młoda marchew |
chorizo

Pierś z kaczki (350G) 89PLN



zapytaj o wersję bez glutenu

puree z palonej kapusty | miso | demi glace | kurka
marynowana | pieczona cebula | młoda marchew

Zraz z combra jelenia (350G) 94PLN

babka ziemniaczana | rydz marynowany | ogórek z
kołobrzeskiej solanki | boczek wędzony | dziki
brokuł | emulsja na bazie pieprzu | wędzona
śmietana

Tomahawk sezonowany (1000G) 549PLN



zapytaj o wersję bez glutenu

ziemniaki z ogniska | frytki | demiglance | Selekcja
chrupiących sałat z warzywami sezonowymi



STEKI

Steki czystej rasy mięsnej limousine z regionalnej hodowli w Stramnicy położonej 16 km od Dźwirzyna. Sezonowane na sucho minimum 28 dni w naszej dojrzewalni. Grillowane na węglu organicznym z dodatkiem zrębków olchowych.

Steki ważone przed usmażeniem.
Do każdego steka dodajemy sos demi glace.

Stek z antrykotu (cena za każde 100G - 71PLN)

Stek z rostbefu (cena za każde 100G - 71PLN)

DODATKI

Ziemniaki z ogniska (120G) 25PLN

Frytki własnej roboty (150G) 26PLN

Puree ziemniaczane (120G) 25PLN

Selekcja chrupiących sałat z warzywami sezonowymi (120G) 25PLN



MENU DLA DZIECI

Rosół (200G) 28PLN

kaczka | ręcznie robiony makaron | warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | lubczyk

Makaron własnej roboty w sosie Bolognese (150G) 42PLN

mięso wołowe z Witkova | warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | pomidory | cebula | czosnek

Paluszki rybne (150G) 44PLN

sandacz | frytki | surówka z marchewki z jabłkiem

Pierś z kury bio (150G) zapytaj o wersję bez glutenu 44PLN

puree ziemniaczane | pierś z kurczaka bio | mizeria

Pierogi z Nutellą (150G) 38PLN

nutella | świeże owoce | mąka z młyna w Stoisławiu | słodka śmietana

Frytki ręcznie robione z ziemniaków agria (150G) 26PLN

DESERY

Fondue czekoladowe (200G) 109PLN

dodatki: owoce sezonowe | ciastka | pianki | czekolada mleczna belgijska
dedykowane dla 2 osób

Co najlepsze od pszczół (120G) 32PLN

miód spadziowy | biała czekolada | śmietana | pyłek kwiatowy | lody cytrynowe | cynamon

Sernik z koziego sera od Piotra Jareckiego (120G) zapytaj o wersję bez glutenu 35PLN

biała czekolada | gruszka | owoce sezonowe | konfitura z truskawek

Kasza manna z malinami i chałwą (120G) 30PLN



konfitura malinowa | sorbet malinowy | chałwa waniliowa



ALERGENY

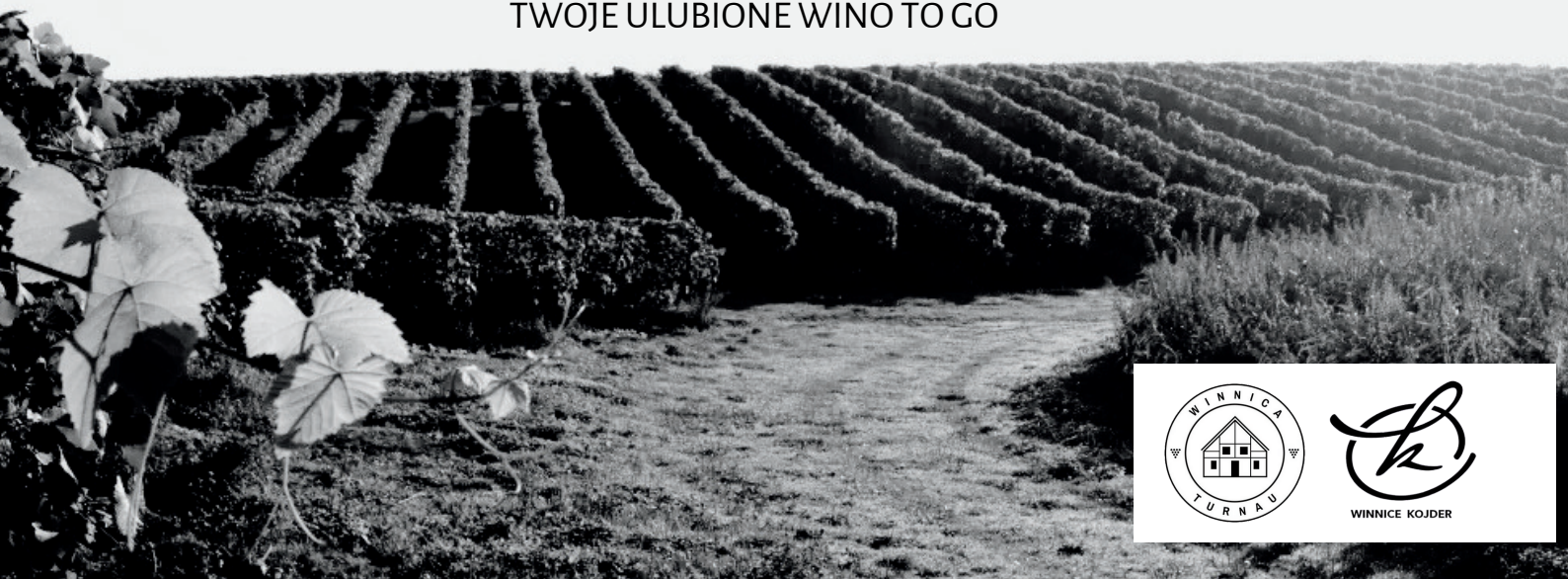
	mięzaki i produkty pochodne	łubin i produkty pochodne	dwutlenek siarki i sianeczany	nasiona sezamu i produkty pochodne	gorczyca i produkty pochodne	selei i produkty pochodne	orzechy i produkty pochodne	mleko, produkty mleczne – laktoza	soja i produkty pochodne	orzeszki ziemne i produkty pochodne	ryby i produkty pochodne	jajka i produkty pochodne	skorupki i produkty pochodne	zboża zawierające gluten
Tradycyjne fondue z polskich serów rzemieślniczych			+		/	/	/	+	/	/				+
Deska polskich serów rzemieślniczych					/	/	+	+	/	/				+
Deska ryb wędzonych z ekologicznego gospodarstwa rybnego w Zielenicy					/	/	+	+	/		+		+	+
Deska ryb wędzonych z ekologicznego gospodarstwa rybnego w Zielenicy				/	+	/	+	+	/	/				+
Siekany tatar z polędwicy z Witkowa					+	/	+	+	/	/		+		+
Półgęsek z truflą					/	/	+	+	/	/				+
Kiszony łosoś					+	/	+	+	/	/	+		/	
Pierogi z wędzonym twarogiem i sosną				/	+	/	+	+	/	/				+
Salatka z dojrzewającą kaczka				+	+	/	+	+	/	/				+
Salatka z krowim serem				+	+	/	+	+	/	/				+
Zupa rybna					+	+	+	+	/	/	+	+	+	+
Ramen z Polską Wołowiną			/	+	/	+	/	/	+	/	/	+		+
Inny krem z cebuli				+	+	+	/	+	/	/				
Ravioli z wędzonym pstrągiem						/	/	/	/	/	+	+		+
Leniwe kopytka			+		/	/	/	/	+	/				+
Burak a'la Wellington			/		/	+	+	/	/	/				+
Pierś z kaczki			+	/	/	+	+	/	/	/		/		/
Kotlet schabowy				/	/	+	/	+	/	/		+		+
Bastowany Sandacz			+	+	/	+	+	+	/	/	+	+	+	
Kurczak kukurydziany			+		/	+	+	+	/	/		+		+
Zraz z jelenia			+		/	+		+						+
Stek z antrykotu			+			+		+						+
Stek z rostbefu			+			+		+						+
Selekcja chrupiących sałat z warzywami sezonowymi					/	+	+		+	+				
Paluszki z dorsza					/	/	/	/	/	/	+	+		+
Pierś z kury bio						/	+					+		
Frytki własnej roboty														/
Puree ziemniaczane							+							
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					+	+						/		/
Co najlepsze od pszczoł					/		+							+
Sernik z koziego sera					/		+	/						
Kasza manna z malinami i Piżmaniye					/		+							+

(+) - zawiera

(/) - może zawierać

NAJLEPSZE WINA NA PREZENT

TWOJE ULUBIONE WINO TO GO



NASZE LOKALNE WINA

WINNICA TURNAU



SOLARIS

150 PLN



RIESLING

170 PLN

WINNICA KOJDER



CUVÉE

150 PLN



SOLARIS

150 PLN



JOHANNITER

150 PLN



**SAUVIGNIER
GRIS**

150 PLN



OBSŁUGA Z PRZYJEMNOŚCIĄ DORADZI WŁAŚCIWY WYBÓR



NIC NIE MÓWI
„**KOCHAM CIĘ**”
TAK, JAK CHWILE
SPĘDZONE RAZEM.

Wspólna kolacja,
spacer nad morzem,
niezapomniany
zabieg w SPA...

Podaruj bliskim
voucher - bo kocham Cię
to coś więcej niż tylko
słowa.

Określ wartość i dedykację,
a **HAVETeam** zadba o resztę.

