

Restauracja Bursztynowa

MENU

Kuchnia Regionalna Żuławska i Kaszubska



Regional cuisine
Żuławy and Kashubian
Regionale Küche
Żuławy und Kashubian



Plejadę dobrych smaków poleca Szef Kuchni Sławomir Sieg

A good selection of flavors is recommended by Chef Sławomir Sieg

Eine gute Auswahl an Aromen wird vom Küchenchef empfohlen Sławomir Sieg



POLSKIE HOTELE
NIEZALEŻNE

Pobierz menu:



SZEF KUCHNI POLECA CHEF RECOMMENDS KUCHENCHEF EMPFIEHLT

Śledź po żuławsku

Zulawski-style herring
Hering nach Zulawski Art



Śledź 120 g / marynowane grzyby / plasterki marchewki / korniszon / oliwa

Herring 120 g / marinated mushrooms / carrot slices / gherkin / olive oil

Hering 120 g / marinierten Pilzen / Karotten / Gurkenscheiben / Olivenöl

35 PLN

Czernina z kaszubskimi kluskami łyżką kładzionymi

Duck blood soup
Entenblutsuppe



Wywar i krew z kaczki / suszone owoce / cząber / majeranek / kluski ziemniaczane

Duck blood soup / dried fruits / savory / marjoram / drop potato dumplings

Entenblutsuppe / Trockenfrüchte / Bohnenkraut / Majoran / Kartoffelknödel

20 PLN / 250 ml

30 PLN / 400 ml

Kaczka pomorska

Pomeranian duck
Pommerische Ente



1/4 pieczonej kaczki / jabłko / żurawina / kluski ziemniaczane /
modra kapusta / dynia marynowana

1/4 Roasted duck / apple / cranberries / potato noodles / red cabbage / marinated pumpkin

1/4 Bratente / Apfelstueckchen / Preiselbeeren / Kartoffelkloesschen / Rotkohl / marinierter Kürbis

59 PLN

Golce ziemniaczane z boczkiem posypane kaszubskim twarogiem

Potato dumplings with bacon and cottage cheese
Kartoffelknodel mit Speck und Hüttenkäse



Ziemniaki tarte / boczek wędzony / twaróg

Grated potatoes / smoked bacon / cottage cheese

Geriebene Kartoffeln / geräucherter Speck / Hüttenkäse

39 PLN / 400 g

Pierogi z prażonymi jabłkami, mascarpone, bitą śmietaną i pomarańczami w syropie

Dumplings with roasted apples, mascarpone, whipped cream and orange in syrup

Maultaschen mit Bratäpfeln, Mascarpone, Schlagsahne und Orange in Sirup

39 PLN / 8 szt.

ZUPY SOUPS SUPPEN

Czernina z kaszubskimi kluskami łyżką kładzionymi

Duck blood soup
Entenblutsuppe



Wywar i krew z kaczki / suszone owoce / cząber / majeranek / kluski ziemniaczane

Duck blood soup / dried fruits / savory / marjoram / drop potato dumplings

Entenblutsuppe / Trockenfrüchte / Bohnenkraut / Majoran / Kartoffelknödel

20 PLN / 250 ml

30 PLN / 400 ml

Rosół pomorski

Pomeranian broth
Pommerische Brühe



Rosół / domowy makaron / warzywa

Broth / homemade pasta / vegetables

Brühe / hausgemachte Pasta / Gemüse

15 PLN / 250 ml

20 PLN / 400 ml

Kartoflanka kaszubska z borowikami

Kashubian potato soup with boletus mushrooms
Kaschubische Kartoffelsuppe mit Steinpilzen



Wywar warzywny / borowik / ziemniaki / śmietana

Vegetable broth / boletus / potatoes / cream

Gemüsebrühe / Steinpilze / Kartoffeln / Sahne

20 PLN / 250 ml

30 PLN / 400 ml

Zupa dnia

The soup of the day

Die Suppe des Tages

15 PLN / 250 ml

20 PLN / 400 ml

MIĘSIWA MEAT FLEISCH

Kaczka pomorska

Pomeranian duck
Pommerische Ente



1/4 pieczonej kaczki / jabłko / żurawina / kluski ziemniaczane /
modra kapusta / dynia marynowana

1/4 Roasted duck / apple / cranberries / potato noodles / red cabbage / marinated pumpkin

1/4 Bratente / Apfelstueckchen / Preiselbeeren / Kartoffelkloesschen / Rotkohl /
marinierter Kürbis

59 PLN

Golonka duszona na kapuście

Pork knuckle stewed on cabbage
Schweinshaxe auf Kohl geschmort

Golonka 300 g / prażucha ziemniaczana / duszona kapusta

Pork knuckle 300 g / roasted potatoes / braised cabbage

Schweinshaxe 300 g / Bratkartoffeln / gedünstet Kohl

59 PLN

Grillowane polędwiczki z kurczaka po kaszubsku

Kashubian style grilled chicken tenderloins
Gegrillte Hähnchenlenden auf kaschubische Art



Polędwiczki z kurczaka 120 g / sos kaszubski / ryż / warzywa gotowane

Chicken tenders 120 g / Kashubian sauce / rice / cooked vegetables

Hähnchenfilet 120 g / kaschubische Sauce / Reis / gekochtes Gemüse

49 PLN

Kotlet schabowy

Traditional beaded pork chop
Traditionell paniertes Schweineschnitzel

Schab 150 g / koszyk frytek / bukiet surówek

Pork chop 150 g / basket of fries / bouquet of salads

Schweineschnitzel 150 g / Korb mit Pommes / Strauß Salate

45 PLN

Żeberka pieczone w miodzie i pomidorach

Ribs baked in honey and tomatoes
Rippchen In Honig und Tomaten gebacken

Żeberka 250 g / miód / pomidory / nuggetsy z serem cheddar i papryczką jalapeño /
pikle kaszubskie

Baked ribs 250 g / honey / tomatoes / nuggets with cheddar cheese and jalapeño peppers /
Kashubian pickles

Gebackene Rippchen 250 g / Honig / Tomaten /
Nuggets mit Cheddar-Käse und Jalapeño-Paprika / Gurken

59 PLN

Golce ziemniaczane z boczkiem posypane kaszubskim twarogiem

Potato dumplings with bacon and cottage cheese
Kartoffelknodel mit Speck und Hüttenkäse



Ziemniaki tarte / boczek wędzony / twaróg

Grated potatoes / smoked bacon / cottage cheese

Geriebene Kartoffeln / geräucherter Speck / Hüttenkäse

39 PLN / 400 g

RYBY FISHES FISCHE

Łosoś pieczony w maśle

Salmon baked in butter
Lachs in Butter gebacken

Łosoś 150 g / świeże zioła / masło czosnkowe / ziemniak pieczony z wiejskim twarogiem / bukiet warzyw

Salmon 150 g / fresh herbs / garlic butter / baked potato with cottage cheese / vegetables

Lachs 150 g / frische Kräuter / Knoblauchbutter / Ofenkartoffel mit Hüttenkäse / Gemüse

69 PLN

Dorsz w panko

Cod in panko
Kabeljau in Panko

Dorsz w panko 160 g / koszyk frytek / surówka z młodej kapusty

Cod in panko 160 g / basket of fries / salad from young cabbage

Kabeljau in Panko 160 g / Korb Pommes / Salat aus jungem Kohl

59 PLN

Stek z halibuta

Halibut steak
Heilbuttsteak

Halibut filet 150 g / puree z batatów / brokuł z orzechami

Halibut fillet 150 g / sweet potato puree / broccoli with nuts

Heilbuttfilet 150 g / Süßkartoffelpüree / Brokkoli mit Nüssen

59 PLN

WARZYWA VEGETABLES GEMÜSE

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Chicken Salad
Salat mit Hähnchen

Grillowany kurczak 100 g / grillowane pieczarki / mix sałat / pomidory / prażone ziarna słonecznika i dyni / sos winegret

Grilled chicken 100 g / grilled button mushrooms / salad / tomatoes / roasted sunflower and pumpkin seeds / vinaigrette dressing

Gegrilltes Hanchen 100 g / gegrillte Pilze / Salat / Tomaten / geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne / Vinaigrette-Sauce

45 PLN

Sałatka z kozim serem

Goat cheese salad
Salat mit Ziegenkäse

Kozi ser / burak / orzechy / mix sałat / dressing miodowy

Goat cheese / beetroot / nuts / salad / honey dressing

Rote Beete / Nüssen / Salat / Honig-Dressing

45 PLN

Pieczarki z rusztu

Grilled mushrooms
Gegrillte Pilze

Pieczarki / masło / pietruszka zielona / pieczywo

Mushrooms / butter / green parsley / bread

Pilze / Butter / grüne Petersilie / Brot

25 PLN
/ 200 g
VEGE

PIEROGI WŁASNORĘCZNIE KLEJONE (8 szt.)

DUMPLINGS HANDMADE (8 pcs.)

MAULTASCHEN HANDGEMACHT (8 Stk.)

Pierogi z kaczką i sosem żurawinowo-jabłkowym

Dumplings with duck, cranberry and apple sauce
Maultaschen mit Ente und Preiselbeer-Apfelsauce

45 PLN

Pierogi firmowe z mięsem siekanym i kompozycją ziół

Hause speciality dumplings with chopped meat and assorted herbs
Spezialität unseres Hauses: Maultaschen mit dem Hackfleisch und Kräuterkomposition

45 PLN

Pierogi ukraińskie z kwaśną śmietaną

Dumplings with savoury cottage cheese with sour cream
Maultaschen auf Ukrainische Art mit saurer Sahne

39 PLN

Pierogi z kapustą kiszoną i grzybami podane z zasmażoną cebulką

Dumplings with sauerkraut and mushrooms served with fried onion
Maultaschen mit Sauerkraut und Champignons serviert mit Röstzwiebel

39 PLN

Pierogi z nadzieniem warzywnym (biała kapusta, marchew, por, zielona pietruszka) podane z sosem balsamicznym i sezamem

Dumplings stuffed with vegetables (white cabbage, carrot, leek, green parsley) served with balsamic sauce and sesame
Maultaschen gefüllt mit Gemüse (Weißkohl, Karotte, Lauch, grüne Petersilie) serviert mit Balsamicosauce und Sesam

39 PLN
VEGE

Pierogi z prażonymi jabłkami, mascarpone, bitą śmietaną i pomarańczami w syropie

Dumplings with roasted apples, mascarpone, whipped cream and oranges in syrup
Maultaschen mit Bratäpfeln, Mascarpone, Schlagsahne und Orangen in Sirup

39 PLN

Makaron / Pasta / Pasta

Makaron Linguine z krewetkami / czosnek / papryka chilli / oliwa smakowa
Linguine past with shrimps / garlic / chilli pepper / flavored olive oil
Linguine pasta with shrimps / garlic / chilli pepper / flavored olive oil

45 PLN
/ 350 g

DESERY

DESSERTS

NACHSPEISEN

Ciasto regionalne Bohnsack z bitą śmietaną

Bohnsack cake with whipped cream

Spezialität unseres Hauses: Bohnsack-Kuchen mit Schlagsahne

Ciasto z czerwonej fasoli / banan / bakalie / kakao

Red beans cake / banana / dried fruits and nuts / cocoa

Rote Bohnenkuchen / Banane / Trockenfruchte / Kakao



25 PLN
/ 150 g
VEGE

Lody waniliowe na gorących pijanych wiśniach

Vanilla ice-cream on hot cherris marinated in vodka

Vanilleeis auf in Rum eingelegten hessen Kirschen

Lody waniliowe / wiśnie / wódka

Vanilla Ice-cream / cherries / vodka a

Vanilleeis / Kirschen / Rum

35 PLN
/ 150 g

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

Apfelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

Kruche ciasto / jabłka / lody waniliowe / bita śmietana

Shortbread / apples / vanilla ice cream / whipped cream

Shortbread / Äpfel / Vanilleeis / Schlagsahne

35 PLN
/ 150 g

Owoce sezonowe zapiekane w Koglu Moglu

Seasonal fruit baked in Kogel - mogel

In Kogel - mogel gebackenes Obst der Saison

Kogel - mogel / owoce sezonowe

Kogel - mogel / seasonal fruit

Kogel - mogel / obst der saison

39 PLN
/ 150 g

DLA DZIECI FOR CHILDREN FÜR KINDER

Rosół z makaronem

Naleśnik z twarożkiem i rodzynkami lub kremem czekoladowym i bitą śmietaną

Chicken broth with noodles and a crêpe with quark and raisins or Nutella and whipped cream
Huhnebrouhe min Nudeln und Pfannkuchen mit Quark und Rosinen oder Nutella und Schlagsahne

30 PLN

Fileciki z piersi kurczaka 80g w chrupiącej panierce z frytkami i surówka z marchewki

Corn-crusted chicken breast 80g with French fries and boiled vegetables
Hähnchenbrustfilets 80g in Maisteig mit Pommes und gekochtem Gemüse

39 PLN



Dania kuchni
Żuławskiej



Dania kuchni
Kaszubskiej

**Zapraszamy serdecznie również
do Restauracji na śniadania w formie bufetu 8:00-10:00**

**59 zł / os., 30 zł / dziecko 4-12 lat
1 dziecko do lat 4 gratis**



**HOTEL BARTAN
UL. TURYSTYCZNA 9A, GDAŃSK
TEL.: 58 323 99 00**