



# Restaurant auf dem Wasser

## vis a vis der Burg in Malbork

Wir bieten:

- traditionelle polnische Küche, FlößerKüche eine große Auswahl an Fischgerichten sowie Pizza, Pasta und gebackenen Kartoffeln;
- Doppel-Deck Restaurant mit einem einzigartigen Panoramablick auf die Westseite der Burg des Deutschen Ordens;
- Am Ufer vor der Restaurant ein Sommergarten mit Brotbackofen und Räucherei, ein Mini Kunsthandwerk-Ausstellung von Flößer Geräten und eine Anlegestelle für Boote;
- Gruppen-Angebot: lunch, Mittagessen, Abendessen, Spanferkel Fest, Diskotheken und Tanzabende auf dem unteren Deck;
- Wir arbeiten zusammen mit dem Schlossmuseum in Malbork und Reisebüros bei die Organisation der Besichtigung der Burg auch in der Nacht mit der Attraktionen und Veranstaltungen mit den Rittern und Erfrischungen in der Nacht auf der Burg. Unser Restaurant Bei Flößer organisiert auch ein Abendessen oder ein Fest auf der Burg;
- Für die Kinder haben wir am Ufer ein Spielplatz und auch in Restaurant ein Kinderspielecken
- Am Wochenende spielen wir Shanties am Ufer und im Restaurant;
- Restaurant ist ganzjährig geöffnet

Reservierungen für Gruppen unter der Nummer Eve +0048 509 800 645 oder Paul +0048 509 800 674, bitte kontaktieren Sie uns, wir erstellen ein Angebot nach Ihren Anforderungen und Möglichkeiten entsprechend.

Mit freundlichen Grüßen  
Ewa i Paweł Kołkowski

## **Witamy Państwa Serdecznie na pokładach i nabrzeżu Restauracji “U Flisaka”**

Inspiracją potraw naszej kuchni jest bogate dziedzictwo kulinarne Żuław Wiślanych, połączone z tradycjami dawnego rzemiosła flisackiego. Dania przygotowujemy zgodnie z przekazanymi nam przez pokolenia przepisami oraz tradycyjnymi technikami, w połączeniu z nową technologią obróbki cieplnej sous vide, która pozwala na zachowanie naturalnego smaku i aromatu składników, nie pozbawiając przy tym minerałów i witamin.

Staramy się umiejętnie dobierać naszych dostawców, aby zapewnić najkrótszą drogę dostawy, tym samym niepowtarzalną jakość. Wielu dostawców pochodzi z najbliższej okolicy naszej Restauracji oraz lokalnego bazaru. Część produktów wykonujemy również sami, m.in. chleb żytni, kapustę kiszoną, kielbasy, makarony, przetwory z ryb, owoców i warzyw oraz wędzonki.

Zapraszamy do smakowania wyrobów z Bufetu Produktów Regionalnych. Popularyzujemy ruch slow food, priorytetem dla nas jest pochodzenie i tradycja, które nie zawsze idą w parze z szybkością realizacji zamówienia. Oferujemy za to zakąski z naszego bufetu oraz wyjątkową panoramę zachodniej strony zamku z naszych okien.

Jesteśmy członkiem sieci Europejskie Dziedzictwo Kulinarne – Pomorskie oraz niedawno certyfikowani w zakresie Dziedzictwa Kulinariów Żuław.

**Życzymy Smacznego – Załoga Flisaka**

**ALERGENY** - Z uwagi na obowiązujące przepisy w tym zakresie, każdej potrawie zostały przypisane symbole cyfrowe, które określają odpowiednie alergeny. Lista alergenów znajduje się na końcu karty dań.





### **Herzlich Willkommen an Bord und am Ufer des Restaurants „Beim Fährmann“**

Die Speisen unserer Küche werden vom reichen kulinarischen Erbe des Weichselwerders inspiriert und im Ambiente des damaligen Fähr- und Floßfahrerhandwerkes serviert. Unsere Gerichte werden, nach seit Generationen überlieferten Rezepten, traditionellen Zubereitungstechniken und mit dem Vakuumgarverfahren (sous vide) hergestellt, mit deren Hilfe der natürliche Geschmack und das Aroma der verwendeten Zutaten - ohne Verlust von Mineralien und Vitaminen - erhalten bleibt.

Wir legen großen Wert auf die Auswahl unserer Lieferanten, um durch minimale Transportwege maximale Produktqualität gewährleisten zu können. Ein Großteil unserer Zulieferer stammt aus der unmittelbaren Umgebung. Darüber hinaus beziehen wir unsere Produkte vom örtlichen Wochenmarkt. Spezialitäten wie unser Roggenbrot, Sauerkraut, Wurstwaren, Nudeln, Fisch-/Obst-/Gemüseerzeugnisse und Räucherwaren sind hausgemacht.

Wir empfehlen unser Buffet mit regionalen Spezialitäten. Wir bemühen uns um Verbreitung des „slow-food“ Trends, denn für uns stehen Werte wie Ursprung und Tradition im Vordergrund. Dies ist naturgemäß nicht immer in Einklang zu bringen mit schnellen Zubereitungszeiten, und so bieten wir zur „Überbrückung“ Vorspeisen aus unserem Buffet, sowie einen einzigartigen Panoramablick auf die Marienburg.

Wir sind Mitglied im Europäischen Netzwerk der regionalen Esskultur – Pomerellen und haben erst kürzlich das Zertifikat für die Fortführung der Weichselwerder-Esskultur erhalten.

### **Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ – Ihre Fährmannschaft**

**ALLERGENE** – Jedes Gericht ist zusätzlich mit Nummern versehen, welche die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben über enthaltene Allergene symbolisieren. Eine Aufschlüsselung/Liste der Allergene findet sich im Inhaltsverzeichnis am Ende der Menükarte.



### **Welcome on the board and the waterfronts of the Rafter's Restaurant**

The inspiration to the meals we serve is the rich culinary heritage of the Żuławy Region combined with the traditions of the ancient rafters' craft. All the dishes are prepared by our chefs in accordance to the recipes transferred from generation to generation and according to traditional techniques of old. All these combined with a modern sous-vide method of cooking allow us to preserve the natural flavour and aroma of the components as well as not to deprive them of their minerals and vitamins.

We try to select our suppliers skillfully to have the shortest way of delivery what in result assures the best quality of products. Many of our suppliers come from the close vicinity of our restaurant and from the local open-air market. Some of our products are home-made among many this is our own rye bread, sauerkraut, sausages, pasta, processed fish, fruit and vegetables and various smoked products.

We invite you to taste the products of The Regional Buffet. In our restaurant we respect the slow-food movement. The origin of food and the tradition of cooking are our priorities which are not always correlated with the speed of the service. However we offer entrees from our buffet as well as the unique panorama of the western part of the castle.

We are a member of the European Culinary Heritage of the Pomerania Region. What's more we have recently been certified in the field of the Żuławy Culinary Heritage.

### **We wish you Bon Appetit - Rafter's Crew**

**ALLERGENS** – according to the new regulations in this respect, to every dish the digital symbols have been assigned defining the relevant allergens. The list of allergens is in the table of contents at the end of the menu.



### **Мы рады приветствовать Вас на палубах и на прибрежной территории Ресторана „У Флисака,,**

Богатое наследие Вислинских Жулав в соединении с традициями лесосплава (flisactwo) вдохновили наших поваров на приготовление блюд региональной кухни. Из поколения в поколение предки передавали нам рецепты, которые мы попытались соединить с современной техникой тепловой обработки- sous vide, которая позволяет в максимальный способ сохранить натуральный вкус и аромат продуктов, всех витаминов и минералов.

Со знанием дела мы выбираем наших поставщиков. Таким способом стараемся сократить время доставки продуктов в нашу кухню. Вкусовые свойства наших блюд отличаются неповторимым вкусом и качеством. Большинство поставщиков живут и работают в нашем регионе и сбывают свою свежую продукцию круглый год на рынках города. Некоторые продукты мы изготавливаем и выращиваем самостоятельно: ржаной хлеб, квашеная капуста, колбасы, макароны, рыбные изделия, копченности, фрукты и овощи.

Предлагаем Вам попробовать изделия нашего Буфета Региональных Продуктов.

Наш ресторан популяризирует движение slow food. Нашим приоритетом является происхождение и традиция, которые не всегда идут в паре со временем реализации заказа. Предлагаем Вам быстрые закуски нашего буфета и изумительную панораму западной части замка. Также стоит отметить, что мы являемся членами сети Европейского Кулинарного Наследия- Поморское и обладателями сертификата Кулинарного Наследия Жулав.

### **Приятного Вам аппетита и удачного отдыха - Экипаж Флисака**

**Аллергены** - согласно новым правилам, каждому блюду приписаны цифровые символы, которые указывают на наличие аллергена. Список аллергенов находится в конце карты-меню.

# Dla Dzieci

## Für Kinder \* For Kids \* Для Детей

dla tych co zjedzą wszystko, nasz sternik mo niespodziankę...  
für die unter Euch, die alles aufessen, hat unser Steuermann eine Überraschung...  
for those little ones, who eat up all, our helmsman's got a surprise...  
для тех, которые едят всё, наш КОК приготовил сюрприз...

### Zyzio - nuggetsy, czyli kawałki kureczaka w chrupiącej panierce, frytki

**15 zł**

150 g

Hähnchennuggets, knusprig paniert mit Pommes \* Nuggets- pieces of chicken breast covered with crunchy bread crumbs, French fries \* Нагетсы куриные с хрустящей корочкой, картофель фри

Alergeny:

① ③



### Dyzio - naleśniki lub racuchy (do wyboru) z dżemem lub innymi sezonowymi owocami

**15 zł**

2 szt.

Crêpes oder dicke Pfannkuchen (wahlweise) mit Marmelade oder Saisonfrüchten \* Crepes or pancakes served with jam or other seasonal fruit \* Блинчики или оладушки (по выбору) с вареньем или с сезонными фруктами

Alergeny:

① ③ ⑦



### Pierogi z owocami na słodko

**15 zł**

dumplings with fruit \* Teigtaschen mit Obst \* вареники с фруктами

5 szt.

Alergeny:

①



### Scooby Doo - czyli jak już nie da rady to dwie berlinki z serem, frytami i ketchupem

**14 zł**

100 g

Kurzum, die letzte Auswahlmöglichkeit - zwei Bockwürste mit Käse, Pommes und Ketchup \* If nothing else seems tasty, two hot dog sausages served with cheese, French fries and ketchup may tempt the kid \* Скуби-Ду, т.е. две сосиски с сыром, картофель фри, кетчуп

Alergeny:

⑦



# Zupy

## Suppen \* Soups \* Супы

### **Rosół staropolski z naszym swojskim makaronem**

**9 zł**

330 ml

Altpolnische Brühe mit selbstgemachten Nudeln \* Old-styled Polish chicken soup with home-made noodles \* Старопольский куриный бульон с домашними макаронами

Alergeny:

① ③ ⑨

### **Żur na zakwasie z jajcem i białą kielbasą**

**12 zł**

330 ml

Sauerteigsuppe mit Ei und Weißwurst \* Traditional Polish soured rye flour soup with white sausage and hard-boiled egg \* Журеk на ржаной закваске с яйцом и колбасой

Alergeny:

① ③ ⑦ ⑨

### **Pikantna zupa rybna "retmana" na łososiu**

**16 zł**

330 ml

Scharfe Lachsfischsuppe „Fährkapitän“ \* Retman's spicy fish soup with salmon \* Пикантный рыбный суп Ретмана с лососем

Alergeny:

① ④ ⑨

### **Zupa dnia - zapytaj kelnera**

**9 zł**

330 ml

Nach der Tagessuppe fragen Sie die Bedienung \* Soup of the day-ask our staff for today's homemade soup \* Суп дня,спрашивать официанта

Alergeny:

⑨

# Dania mięsne

## firmowe naszej tratwy

### Fleischgerichte, hausgemacht auf unserer „Fähre“

#### Homemade meat dishes

#### Фирменные мясные блюда

#### Na zakąskę polecamy klasyczny tatar wołowy, skropiony brandy

**19 zł**

150 g

Als Vorspeise empfehlen wir klassischen Beefsteak-tatar, mit Weinbrand überträufelt \* Appetizer-raw beef tartare sprinkled with brandy \* Предлагаем на закуску классический говяжий тартар с капельками бренди

Alergeny:

③



#### Filet z piersi karczaka grillowany na maśle, podany z puree ziemniaczanym, sosem i fasolką szparagową

**19 zł**

180 g

Auf Butter gegrilltes Hähnchenfilet, serviert mit Kartoffelpüree, Soße und Bohnen \* Chicken breast fillet grilled in butter, served with mashed potatoes, sauce and string bean \* Куриное филе в масле на гриле с картофельным пюре, соусом и стручковой фасолью

Alergeny:

① ⑦



#### Polędwiczki wieprzowe z kurkami, duszone w białym winie, ziemniaczki oraz szpinak z czosnkiem

**32 zł**

180 g

Schweinemedallions mit Pfifferlingen, geschmort in Weißwein, Kartoffeln, sowie Spinat mit Knoblauch \* Pork loin with golden chanterelle, braised in white wine potatoes and spinach with garlic \* Свиная вырезка с лисичками, тушёная в белом вине, картофель и шпинат с чесноком

Alergeny:

① ⑦



**Filet z kaczki na rukoli z sosem z wędzonych śliwek, racuszkami oraz puree ziemniaczanym**

**42 zł**

180 g

Entenfilet mit Rucolablättern und Soße aus geräucherten Pflaumen, Pfannkuchen, sowie Kartoffelpüree \* Duck fillet on salad rocket with smoked plum gravy, mashed potatoes, racuchy (traditional Polish dish made of flour, milk, eggs, sugar) \* Филе утки с соусом, рукколой, черносливом, оладьями и картофельным пюре

Alergeny:

① ③ ⑦

**Stek z rostbefu serwowany z zapiekanym w mundurku ziemniakiem, pomidorem faszerowanym kozim serem oraz sosem demi glace**

**54 zł**

250 g

Roastbeef-Steak, serviert mit gebackener Pellkartoffel, Tomate gefüllt mit Ziegenkäse und demi glace Soße \* Roast beef steak served with jacked potato, tomato stuffed with goat cheese and demi glace sauce \* Стейк говяжий с печёным в мундире картофелем, помидором с козьим сыром и соусом деми-гласе

Alergeny:

⑥

**Stek z kością wołowy na desce porcja XXL, rostbef lub antrykot, podany z zapiekanym w mundurku ziemniakiem, pomidorem faszerowanym kozim serem, racuszkami oraz sosem demi glace i jogurtowym z czosnkiem**

**64 zł**

400 g

Rindersteak mit Knochen (Roastbeef oder Rippe/Entrecote), serviert mit gebackener Pellkartoffel, Tomate gefüllt mit Ziegenkäse, Pfannkuchen, Soßen: demi glace und Jogurt mit Knoblauch \* Beef steak with a bone XXL on the board, roast beef or steak, served with jacked potato, tomato stuffed with goat cheese, racuchy (traditional Polish dish made of flour, milk, eggs, sugar) and demi glace and garlic yoghurt sauce \* Стейк говяжий с костью, порция XXL, ростбиф либо антрикот, печёный в мундире картофель, помидор с козьим сыром, оладья, соус деми-гласе, йогурт с чесноком

Alergeny:

① ③ ⑦

# Ryby

**nasza specjalność ...nasze z Nogatu,  
tyż i inne morskie...**

**Fischgerichte, unsere Spezialität ... aus unserem  
Nogatfluss und dem Meer  
Fish - our specialties, from the Nogat river as well  
as the Baltic Sea  
Рыбы ...с нашей реки Ногат и другие морские**

**Filet z sandacza z warzywami blanszowanymi, sosem  
śmietanowym i serem mozzarella w żeliwnym rondelku  
zapiekany**

**29 zł**  
150 g

Zanderfilet mit blanchierten Gemüse, Sahnesoße und Mozzarella, gebacken im eisernen Schmortopf \* Zander fillet with blanched vegetables, cream sauce and mozzarella cheese baked in a cast iron saucepan \* Филе судака с бланшированными овощами, сметанный соус, моцарелла и всё это запечёное в чугунном ковшике

Alergeny:  
① ④ ⑦



**Filet z sandacza z sosem porowym, warzywa  
blanszowane, ziemniaki**

**36 zł**  
180 g

Zanderfilet mit Porreesoße, blanchierten Gemüse, Kartoffeln \* ZANDER fillet with leek sauce, blanched vegetables, potatoes \* Филе судака с соусом из лука-поррея, бланшированные овощи, картофель

Alergeny:  
① ④ ⑦



**Pstrąg w całości z masłem czosnkowym, cytryną  
i ziarnami, pomidor z kozim serem zapiekany, frytki**

**34 zł**  
300 g

Ganze Forelle mit Knoblauchbutter, Zitrone, Körner, Tomate mit Ziegenkäse, gebacken, Pommes \* Whole Trout with garlic butter, lemon, seeds, tomato stuffed with goat cheese, French fries \* Форель целая с чесночным маслом, лимон, зёрна, помидор с козьим сыром, картофель фри

Alergeny:  
① ④ ⑦





**Wielki talerz retmański: czyli losoś, sandacz oraz jakoś inna ryba słodkowodna, raki, pomidor z kozim serem zapiekany, puree ziemniaczane**

**54 zł**

500 g

Der große „Fährkapitän“ Teller, also Lachs, Zander und ein anderer Süßwasserfisch, Krebse, Tomate mit Ziegenkäse gebacken, Kartoffelpüree \*  
Retman's Big Plate: whole salmon, zander and other freshwater fish, crayfish, tomato stuffed with goat cheese, mashed potatoes \*  
Большая капитанская тарелка: т.е. лосось, судак и другая пресноводная рыба, раки, печёный помидор с козьим сыром, картофельное пюре

Alergeny:

① ② ⑦

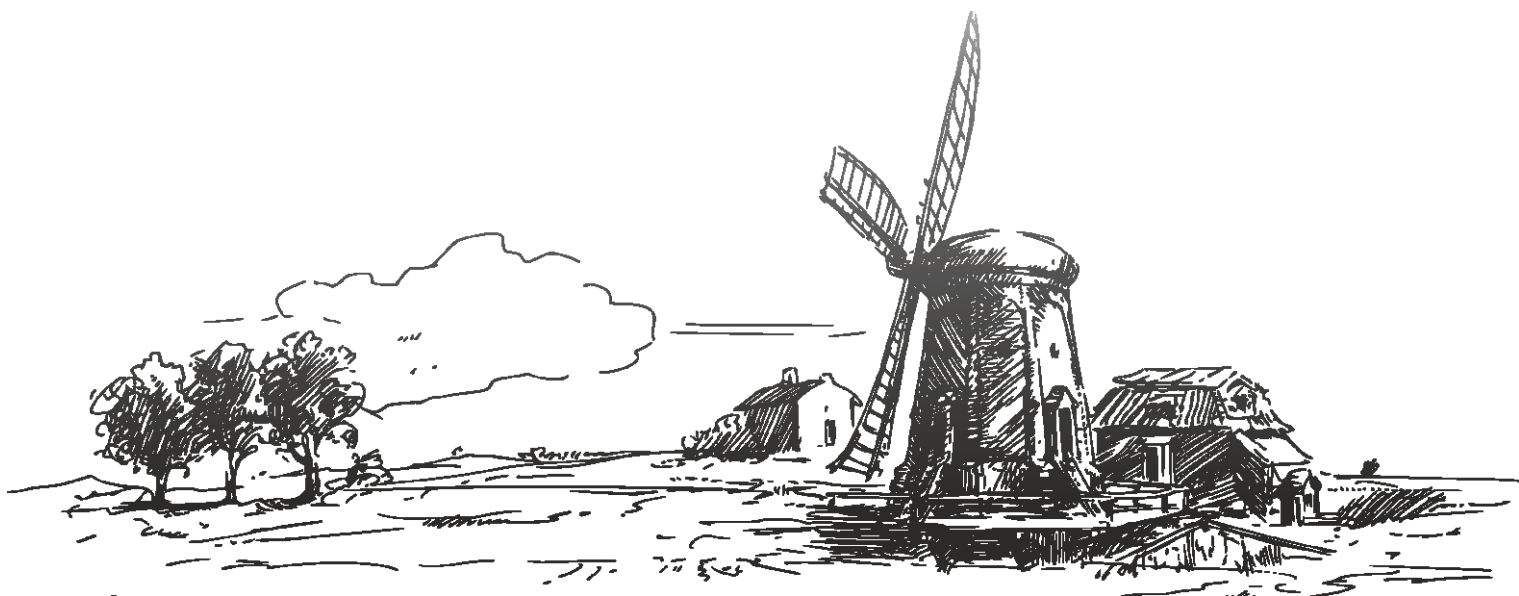
---

...oraz jakoś inna ryba, co się udało dziś naszym oryloom złowić: losoś, okoń, lin, dorsz, szczupak lub inne specjalj naszych wód, pytaj obsługę...

... und noch „irgendein“ Fisch, den unsere Fährmänner an die Angel bekommen haben: z.B. Lachs, Barsch, Schleie, Dorsch, Hecht oder andere Gewässerspezialitäten. Fragen Sie die Bedienung...

... or some other fish (salmon, perch, tench, cod, pike) ask our staff what's available...

... а также другая рыба, которую сегодня удалось нам наловить: сом, линь, окунь. Спрашивайте у официанта...



# Ziemniaki w żeliwie zapiekane

**Kartoffen in Gusseisenpfanne gebacken**  
**Oven baked potatoes in a cast iron skillet**  
Картофельные запеканки в чугунном котелке

**Zapiekanka Wiejska - zapiekane ziemniaki, boczek, pomidory, cebula, grzyby, sos śmietanowy, ementaler, mozzarella - pikantna**

**26 zł**

350 g

Nach Bauernart, gebackene Kartoffeln, Speck, Tomaten, Zwiebeln, Pilze, Sahnesoße, Emmentaler-Käse, Mozzarella - scharf \* Rural - baked potatoes, bacon, tomatoes, onion, mushrooms, cream sauce, emmental, mozzarella - spicy \* Деревенская пикантная - картофель, грудинка, помидор, лук, грибы, сметанный соус, сыр эмменталь, моцарелла

Alergeny:

① ⑦



**Zapiekanka Wegetariańska - zapiekane ziemniaki, pomidor, cebula, grzyby, ementaler, mozzarella w sosie śmietanowym**

**24 zł**

350 g

Auf vegetarische Art, gebackene Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Pilze, Emmentaler-Käse, Mozzarella in Sahnesoße \* Vegetarian - baked potato, tomato, onion, mushrooms, emmental, mozzarella and cream sauce \* Вегетарианская - картофель, помидор, лук, грибы, сыр эмменталь, моцарелла, сметанный соус

Alergeny:

① ⑦



**Zapiekanka Żuławska - zapiekane ziemniaki, polędwiczki wieprzowe, pomidor, cebula, rozmaryn, sos śmietanowy, ementaler, mozzarella**

**28 zł**

350 g

Auf Weichselwerderart, gebackene Kartoffeln, Schweinefilet, Tomaten, Zwiebeln, Rosmarin, Sahnesoße, Emmentaler-Käse, Mozzarella \* Żuławska - baked potatoes, pork tenderloin, tomato, onion, rosemary, cream sauce, emmental, mozzarella \* Жулавская - картофель, свиная вырезка, помидор, лук, розмарин, сыр эмменталь, моцарелла, сметанный соус

Alergeny:

① ⑦

# Pierogi własnej roboty

podsmażane na maśle lub z wody

**Hausgemachte Teigtaschen auf Butter angebraten oder gekocht**

**Homemade dumplings fried in butter or boiled in water**

Вареники сделанные в нашем ресторане обжаренные на масле либо вареные

## Z mięsem po flisacku

mit Fleischfüllung \* Rafter's dumplings with meat \* с мясом по-флисацки

**18 zł**

6 szt.

Alergeny:

① ③ ⑨

## Ruskie

auf russische Art \* Ruthenian style dumplings with quark cheese and potato \*  
русские (картофель, творог)

**17 zł**

6 szt.

Alergeny:

① ③ ⑦

## Żuławskie z kaszą gryczaną, jajkiem, boczkiem, śmietaną i szczypiorkiem - po żuławsku

auf Weichselwerderart mit Buchweizen, Ei, Speck, Sahne und Schnittlauch \*  
dumplings of Żuławy with buckwheat, egg, bacon, sour cream and spring onion

\* жулавские с гречневой кашей, яйцом, грудинкой, сметаной и зелёным луком

**17 zł**

6 szt.

Alergeny:

① ③ ⑦

# Sałatki i dania jarskie

## Salate und vegetarische Gerichte

### Salads and vegetarian dishes

### Салаты и вегетарианские блюда

**Sałatka z kurczakiem (mix sałat regionalnych, filet z kurczaka sous vide, papryka czerwona, cebula czerwona, kukurydza, ogórki konserwowe, pesto rzepakowe oraz prażone ziarna)**

**18 zł**

120 g

Salat mit Hähnchenfilet (gemischter Salat, vakuumgegartes Hähnchenfilet, rote Paprika, rote Zwiebeln, Mais, Gewürzgurken, Raps-pesto, sowie Röstgetreide) \* Chicken salad- mixture of regional lettuces, sous vide chicken fillet, red pepper, red onion, sweet corn, cucumber preserved in vinegar, rape pesto and fried seeds \* Салат с курицей (микс разных видов региональных салатов, куриное филе, сладкий красный перец, красный лук, кукуруза, маринованные огурцы, рапсовое песто и жареные семена)

**Sałatka Grecka - mix sałat regionalnych, ser Feta, pomidor, oliwki, cebula czerwona, pesto rzepakowe oraz prażone ziarna**

**18 zł**

100 g

Griechischer Salat - gemischter Salat, Feta-Käse, Tomate, Oliven, rote Zwiebeln, Raps-pesto, sowie Röstgetreide \* Greek salad - mixture of regional lettuces, Feta cheese, tomato, olives, red onion, rape pesto and fried seeds \* Салат Греческий - микс разных видов региональных салатов, Фета, помидор, оливки, красный лук, рапсовое песто и жареные семена

Alergeny:

⑦

**Sałatka flisacka - mix sałat regionalnych, łosoś i pstrąg wędzony, ogórek konserwowy, papryka czerwona, oliwki**

**19 zł**

100 g

Fährmann-Salat - gemischter Salat, Räucherlachs, Räucherforelle, Gewürzgurken, rote Paprika, Oliven \* Rafter's salad - mixture of regional lettuces, smoked salmon and trout, red pepper, cucumber preserved in vinegar, olives \* Салат Флисацкий - микс разных видов региональных салатов, копчёный лосось и форель, маринованный огурец, сладкий красный перец, оливки

Alergeny:

④

# Desery

## Zum Dessert

### Desserts

### Десерты

#### **Jablecznik naszego wyrobu na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodu**

**13 zł**

120 g

Heißer Apfelkuchen mit Schlagsahne und einer Eiskugel \* Apple pie with whipped cream and a scoop of ice cream \* Домашняя шарлотка (тёплая) со взбитыми сливками и мороженым

Alergeny:  
① ③ ⑦

#### **Lodowy pucharek Flisaka z owocami, śmietaną wzbogacane**

**15 zł**

100 g

Eispokal „Fhrmann“ mit Frchten und Sahne \* Three scoops of ice cream topped with fruit and cream \* Вазочка мороженого Флисака с фруктами и взбитыми сливками

Alergeny:  
③ ⑦

#### **Naleniki z twarogiem i polew czekoladow**

**15 zł**

2 szt.

Pfannkuchen mit Quark und Schokoladenberguss \* Pancakes with vanilla cream cottage cheese topped with chocolate sauce \* Блинчики с творогом и шоколадным соусом

Alergeny:  
① ③ ⑦

#### **Ciasto dnia, naszego pokadowego Mistrza Cukiernictwa, eksponowane w witrynie.**

**9 zł**

120 g

Kuchen von unserem Bord-Konditormeister, prsentiert in der Glasvitrine \* Cake of the day – made by our Master of Pastry, displayed on the site \* Сладкая выпечка дня нашего кондитера выставлена на витрине

Alergeny:  
① ③ ⑦

# Napoje

Getränke \* Beverages \* Напитки

**Sok pomarańczowy wyciskany ze świeżych owoców 100%** 11 zł/250 ml

Orangensaft, frisch gepresst \* 100% fresh squeezed orange juice \*  
Свежевыжатый апельсиновый сок (100%)



**Orzeźwiająca Lemoniada, napój z owoców na bazie wody gazowanej lub niegazowanej** 9 zł/1 liter

Erfrischende Limonade, Obstgetränk auf Basis von natürlichen oder  
kohlendioxidhaltigen Mineralwasser \* Refreshing Lemonade drink with  
sparkling or still water \* Освежающий лимонад - напиток из фруктов на  
основе газированной либо негазированной воды



**Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7Up**

4 zł/200 ml

6 zł/0,5 liter

8 zł/1 liter



**Sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, ananasowy,  
pomidorowy, z czarnej porzeczki** 4,50 zł/200 ml  
8 zł/1 liter

Orangensaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Tomatensaft, Saft aus  
schwarzer Johannisbeere \* Orange, apple, grapefruit, pineapple, tomato,  
blackcurrant juice



**Red Bull** 10 zł/250 ml



**Woda gazowana, Woda niegazowana** 3 zł/200 ml

Wasser mit Kohlensäure, Wasser ohne Kohlesäure \* Sparkling water, Stil water 5 zł/500 ml

# Napoje gorące

Heiße Getränke \* Hot Beverages \* Горячие Напитки

**Herbata Dilmah podawana w dzbanuszk** 6 zł

Dilmah Tee, serviert in der Teekanne \* Dilmah tea served in a pot \* Dilmah чай в кувшине



**Kawa rozpuszczalna lub parzona** 6 zł

Kaffee, Instant-Kaffee \* brewed coffee, instant coffee \* варится кофе, растворимый кофе



**Kawa z ekspresu ciśnieniowego** 7 zł

Kaffee in der Kaffeemaschine gemacht \* coffee made in the espresso machine \* кофе, приготовленный в кофе-машина



**Kawa Latte** 8 zł

Kaffee Latte \* Coffee Latte \* Кофе Латте



**Kawa Macchiato** 9 zł

Kaffee Macchiato \* Coffee Macchiato \* Кофе маккиато



**Espresso** 8 zł

Espresso \* Espresso \* Эспрессо



**Czekolada gorąca** 7 zł

Heiße Schokolade \* hot chocolate \* горячий шоколад



**Cappuccino** 8 zł

Cappuccino \* Cappuccino \* капучино

# Piwo

bier \* beer \* ПИВО

## Piwko z beczki

Bier vom Fass \* Keg beer

<b>Tyskie</b>	<b>5,50 zł</b> /0,3l	<b>7 zł</b> /0,5l
<b>Pszeniczne książęce</b>	<b>7,50 zł</b> /0,3l	<b>9 zł</b> /0,5l
<b>Kwas chlebowy</b>		<b>6 zł</b> /0,33l

## Piwko z buteleczki

Bier in der Flasche \* Bottled beer

<b>Tyskie, Lech</b>		<b>7 zł</b> /0,5l
<b>Żubr</b>		<b>6,50 zł</b> /0,5l
<b>Lech free</b>		<b>6 zł</b> /0,3l
<b>Pilsner Urguel, Grolsch</b>		<b>10 zł</b> /0,5l
<b>Redds żurawinowy</b>		<b>8,50 zł</b> /0,4l
<b>Książęce</b> (pszeniczne, czerwony lager, ciemne łagodne)		<b>10 zł</b> /0,5l

# Wino

wein \* wine \* ВИНО

<b>Cervantes Hiszpania (winko naszej tratwy!!!) - białe</b> Cervantes, Spanien - Weißwein (Wein des Restaurant) * Cervantes, Spain - white wine (wine of te restaurant) * БЕЛОЕ ВИНО	<b>14 zł</b> /150 ml <b>50 zł</b> /750 ml butelka
<b>Cervantes Hiszpania (winko naszej tratwy!!!) - czerwone</b> Cervantes, Spanien - rotwein (Wein des Restaurant) * Cervantes, Spain - red wine (wine of te restaurant) * КРАСНОЕ ВИНО	<b>14 zł</b> /150 ml <b>50 zł</b> /750 ml butelka
<b>Gato Negro, Merlot, Chile - czerwone</b> rotwein * red wine * КРАСНОЕ ВИНО	<b>18 zł</b> /150 ml <b>70 zł</b> /750 ml butelka



# **Zestawy obiadowe dnia**

**trza pytać co dziś kuchnia przygotowała**

## **Tagesgerichte**

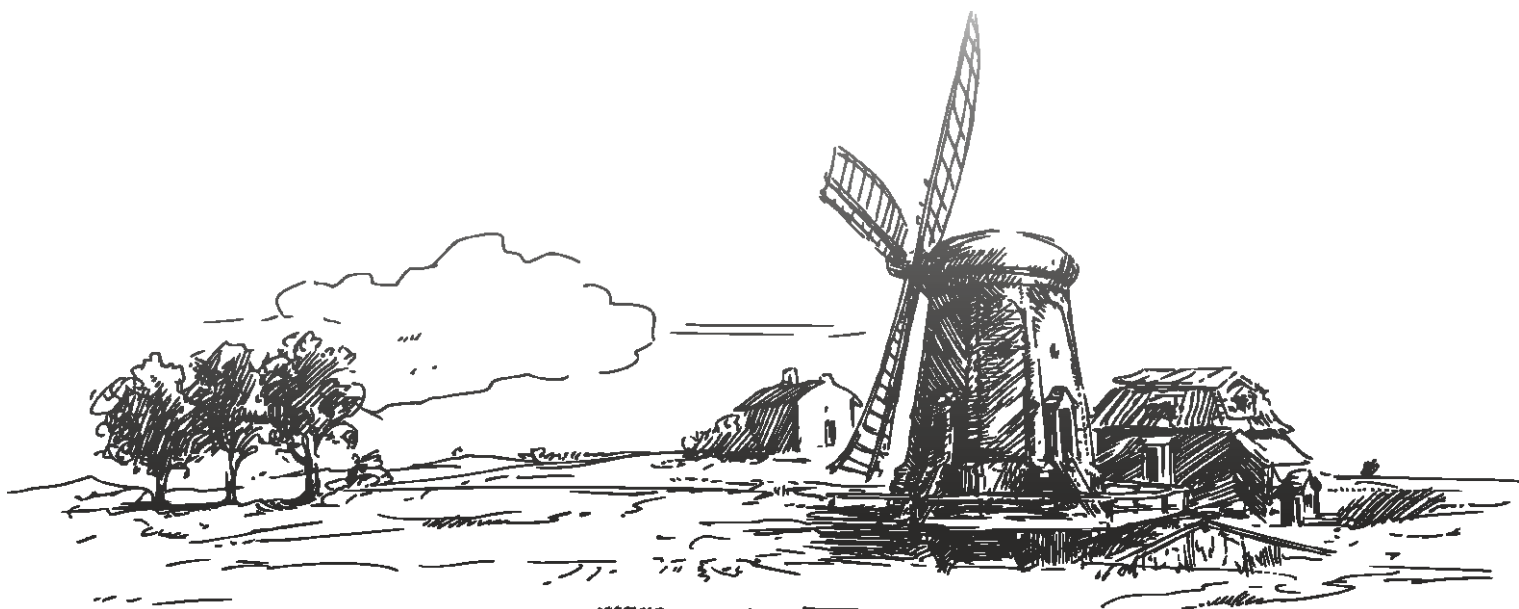
**Bitte fragen Sie nach dem aktuellen Angebot**

## **Lunchtime Menu**

**ask our staff what's the dish of the day**

**Комплексные обеды дня**

**спрашивайте у официанта**



# **Bufet Regionalny**

## **Samoobsługa**

**Regionales Büffet \* Selbstbedienung**

**Regional Buffet \* Self-service**

**Буфет Региональный \* самообслуживание**

**Przekąski kuchni regionalnej i Flisackiej, wytwarzane przez naszą Restaurację z produktów pochodzących z terenu Żuław.**

Vorspeisen aus der regionalen Küche und Fischzubereitungen, hausgemacht mit Produkten aus dem Weichselwerdergebiet \* Regional and rafter's cuisine snacks prepared by our restaurant with products coming from the area of Żuławy \* Закуски кухни региональной и флисацкой приготовлены нашим рестораном из продуктов производимых в нашем регионе- Жулавы.

### **Stale produkty w naszym bufecie:**

**Dauerhaftes Büffetangebot**

**Always on offer**

Наши постоянные предложения (буфет):

### **Śledzie po naszymu, obowiązkowa zagrycha, trzy rodzaje do wyboru w bufecie**

Heringe auf „unsere Art“, ein absoluter „Muss“-Snack, drei Arten zur Auswahl \* Home-made herrings – mandatory snack, three types to choose in the buffet \* Сельдь по-нашему,обязательная закуска,3 вида по выбору

Alergeny:

④ ⑦

### **Ryba w zalewie octowej z cebulką na słodko, min: okoń, śledź, karaś, lin oraz szczupak**

Fisch in Essig eingelegt mit Zwiebeln, u.a. Barsch, Hering, Karausche, Schleie, Hecht \* Fish in vinegar served with sweet onions: perch, herring, crucian carp, tench, pike \* Рыба в сладком маринаде с луком: окунь,сельдь,карась,линь и щука

Alergeny:

① ④

### **Flisacki chleb nasz swojski, wypiekany w piecu chlebowym, żytni lub pszenno-żytni**

Fährmann-Brot, hausgebacken im eigenen Brotofen, roggen oder weizen-roggen \* Home-made rafters' bread baked in the bread oven: rye or rye-wheat \* Домашний флисацкий хлеб из нашей печи,ржаной либо пшенично-ржаной

Alergeny:

① ③

### **Smalec oraz ogórek kiszony**

Schmalz und Gewürzgurken \* Lard and pickled cucumber \* Смалец с солёным огурцом

### **Żuławska kielbasa, wierzbowym dymem podwędzana**

Weichselwerder-Wurst auf Weidenholzrauch angeräuchert \* Sausage of Żuławy smoked with willow wood \* Жулавская колбаса, копчёная на вербовых ветках

Alergeny:

⑩

### **Ryby z własnej wędzarni, min.: losoś, pstrąg, leszcz oraz inne jakie uda się złowić naszym rybakom**

Fische aus eigener Räucherei, u.a. Lachs, Forelle, Brachse und andere von unseren Fischern geangelten Delikatessen \* Home-smoked fish: salmon, trout, bream and other types caught by our fishermen \* Рыба с нашей коптильни: лосось, форель, лещ и другая рыба, которую удалось поймать нашим рыбакам

Alergeny:

④

### **Kapusta w glinianej beczce kiszona z kminkiem**

Sauerkraut mit Kümmel, im Tonfass gereift \* sauerkraut with caraway from a clay barrel \* Квашеная капуста с тмином из глиняной бочки

### **Surówka dnia, minimum trzy do wyboru**

Rohkostsalate, mindestens drei Sorten zur Auswahl \* Salad of the day: at least three to choose from \* Салат дня, минимум 3 по выбору

---

#### **Mała miska**

7 zł

Kleine Schale  
Small bowl  
Маленькая тарелка

---

#### **Duża miska**

10,50 zł

Große Schale  
Large bowl  
Большая тарелка

---

**Wykaz substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji oznaczonych w naszym menu.  
W razie wątpliwości zapytaj kelnera.**

- ① Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie
- ② Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ③ Jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ④ Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ⑤ Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ⑥ Ziarno sojowe oraz produkty przygotowane na jego bazie
- ⑦ Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą)
- ⑧ Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ⑨ Seler oraz produkty przygotowane na jego bazie
- ⑩ Gorczyca oraz produkty przygotowane na jej bazie
- ⑪ Ziarno sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie
- ⑫ Dwutlenek siarki oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
- ⑬ Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie
- ⑭ Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie

Oznaczenie alergenów zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.