Hotel BARTAN
GDANSK SEASIDE

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

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 / Olivenoel

35 PLN

Czernina z kaszubskimi kluskami łyżką kładzionymi
Duck blood soup
Entenblutsuppe

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

Stock from vegetables / Duck blood soup / dried fruits / savory / marjoram / drop potato dumplings

Vegetable broth / 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 / kociewskie pikle / bania

1/4 Roasted Pomeranian duck / apple wedges / cranberries / potato noodles / regional pickles / pumpkin

1/4 Bratente / Apfelstueckchen / Preiselbeeren / Kartoffelkloesschen / Gurken / 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 Kartöffeln / 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 z warzyw / krew z kaczki / suszone owoce / cząber / majeranek / kluski ziemniaczane
Stock from vegetables / Duck blood soup / dried fruits / savory / marjoram / drop potato dumplings
Vegetable broth / 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
25 PLN / 400 ml

Polewka z ryb po kaszubsku (dorsz, okoń, łosoś)

Kashubian fish soup (cod, perch, salmon)
Kaschubische Fischsuppe (Kabeljau, Barsch, Lachs)

Wywar z warzyw / dorsz / okoń / łosoś
Stock from vegetables / cod / perch / salmon
Vegetable broth / cod / perch / salmon

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 / kociewskie pikle / bania
1/4 Roasted duck / apple / cranberries / potato noodles / regional pickles / pumpkin
1/4 Bratente / Apfelstueckchen / Preiselbeeren / Kartoffelkloesschen / Gurken / Kürbis

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

Golonka duszona na kapuście
Pork knuckle stewed on cabbage
Schweinshaxe auf Kohl geschmort

Golonka 300 g / prażucha ziemniaczana / kapusta zasmażana
Pork knuckle 300 g / roasted potatoes / fried cabbage
Schweinshaxe 300 g / Bratkartoffeln / gebratener Kohl

49 PLN

Kotlet schabowy
Traditional beaded pork chop
Traditionell paniertes Schweineschnitzel

Schab 150 g / ziemniaki gotowane/ duszona kapusta
Pork chop 150 g / boiled potatoes / braised cabbage
Schweineschnitzel 150 g / Salzkartoffeln / gedünstet Kohl

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 / ziemniaki / pikle kaszubskie
Baked ribs 250 g / honey / tomatoes / roasted potatoes / Kashubian pickles
Gebackene Rippchen 250 g / Honig / Tomaten / Bratkartoffeln / Gurken

59 PLN

RYBY
FISHES
FISCHE

Łosoś marynowany w świeżych ziołach
Salmon marinated in fresh herbs
In frischen Kräutern marinierter Lachs

Łosoś 150 g / świeże zioła / masło czosnkowe / ziemniaki z koperkiem / sałatka kaszubska

Salmon 150 g / fresh herbs / garlic butter / potatoes with dill / Kashubian salad

Lachs 150 g / frische Kräuter / Knoblauchbutter / Kartoffeln mit Dill / Kashubian Salat

59 PLN

Dorsz bałtycki z patelni
Pan - fried Baltic cod
Ostsee Dorsch

Dorsz w panierce 150 g / rozmaryn / ziemniaki w talarkach / bukiet surówek

Cod in breadcrumbs 150 g / rosemary / fried sliced potatoes / salad

Dorsch aus der Pfanne 150 g / Rosmarin / Bratkartoffeln / Salat

55 PLN

Stek z halibuta
Halibut steak
Heilbuttsteak

Halibut filet 150 g / frytki seteakhouse/ brokuł z orzechami

Halibut fillet 150 g / fries seteakhouse / broccoli with nuts

Heilbuttfilet 150 g / Pommes seteakhouse / 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 wędzonym łososiem i sosem miodowo-jabłkowym z owocami granatu
Salad with smoked salmon and sauce honey-apple with pomegranate fruit
Salat mit geräuchertem Lachs und Soße Honigapfel mit Granatapfelfrucht

Łosoś wędzony 80 g / mix sałat / owoce granatu / dressing miodowo-jabłkowy

Smoked salmon 80 g / mix of lettuces / pomegranate fruit / honey-apple dressing

Räucherlachs 80 g / Salatmischung / Granatapfelfrucht / Honig-Apfel-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

30 PLN
/ 200 g

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
39 PLN

Pierogi z mięsem i polską okrasą
Dumplings with meat and Polish lard
Maultaschen mit Fleisch und polnischem Schmalz
39 PLN

Pierogi ukraińskie z kwaśną śmietaną
Dumplings with savoury cottage cheese with sour cream
Maultaschen auf Ukrainische Art mit saurer Sahne
35 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
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

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

Pierogi z twarogiem i miętą polane masłem
Dumplings with farm cheese, mint and butter
Maultaschen mit Quark, Minze und Butter
35 PLN

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

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

30 PLN / 150 g

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

Ice cream cup with fruit and whipped cream
Eisbecher mit Obst und Schlagsahne

4 gałki lodów / owoce sezonowe / bakalie / bita śmietana

4 scoops of ice cream / seasonal fruit / delicacies / whipped cream

4 Kugeln Eis / Obst der Saison / Köstlichkeiten / 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

Ciasto Dnia

Cake of the Day
Kuchen des Tages

15 PLN / 150 g

DLA DZIECI
FOR CHILDREN
FÜR KINDER

Rosół z makaronem i naleśnik z twarożkiem i rodzynkami lub nutellą i bitą śmietaną

Chcken 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 | 35 PLN

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

Corn-crusted chicken breast 80 g with French fries and boiled vegetables
Hähnchenbrustfilets 80 g in Maisteig mit Pommes und gekochtem Gemüse | 30 PLN

Makaron farfalle z sosem pomidorowym

Farfalle pasta with tomato sauce
Farfalle-Nudeln mit Tomatensauce | 30 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 3 gratis

FIRMA RODZINNA

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