

CUKIERNIA



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

RZEŹNIK



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

SPIŻARNIA



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

GARMAŻ



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

RESTAURACJA



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

Barwy Polskiej Kuchni Radosława Gierałtowskiego

CUKIERNIA



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

RZEŹNIK



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

SPIŻARNIA



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

GARMAŻ



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

## Przystawki

TATAR WOŁOWY \_\_\_\_\_ 44 PLN

polędwica wołowa / żółtko / kapary / ogórek / cebula / grzyby / pieczywo

*Siekany tatar wołowy z polędwicy z kaparami, ogórkiem, cebulą, grzybami, domowe pieczywo na zakwasie żytnim, według receptury Szefa Kuchni*

ŚLIMAKI KASZUBSKIE \_\_\_\_\_ 42 PLN

pomidory malinowe / demi- glace / białe wino / masło / pietruszka

*Regionalne, kaszubskie ślimaki w sosie maślano-winnym podane na grzance żytniej domowego wypieku*

DESKA WĘDLIN \_\_\_\_\_ 69 PLN

karkówka dojrzewająca / szynka dojrzewająca / boczek dojrzewający / salami chorizo

*Domowe, długo sezonowane wędliny podane z konfiturą z derenia. W 100% ręczna produkcja Rzeźnika Majolika*

## Zupy

ROSÓŁ \_\_\_\_\_ 24 PLN

perliczka / dzyndzałki z baranią / borowik / lubczyk

*Rosół gotowany na pieczonej perliczce w stylu consomme z warzywami korzennymi i mazurskimi pierożkami z baranią*

ŻUREK \_\_\_\_\_ 29 PLN

podgrzybek / wędzonka / chrzan / biała kiełbasa / jajko przepiórcze / majeranek

*Pomorski żurek gotowany na wędzonych kościach wieprzowych podany z jajkiem przepińczym w koszulce, białą kiełbasą i chrzanem*

## Dania główne

SCHAB Z KOŚCIĄ \_\_\_\_\_ 59 PLN

purée / mizeria

*Schab z prosiaka rasy Mangalica podany z purée i mizerią z kociewską śmietaną*

WĘGORZ \_\_\_\_\_ 69 PLN

węgorz / chrzan / migdały / boczniak / kawior / żółtko / młody jęczmień

*Węgorz warmiński w cieście, z pianą z chrzanu i żółtkiem solonym*

KURCZAK \_\_\_\_\_ 59 PLN

cebula borettane / mak / porzeczka / seler

*Pierś supreme z francuskiego kurczaka kukurydzianego ze skrzydłem w panierce i konfitowaną dymką*

PIEROGI \_\_\_\_\_ 35 PLN

Ręcznie lepione. Zapytaj kelnera o dzisiejszy wybór

*Z kaczką / z perliczką / z sandaczem, porem i zielonym pieprzem / z twarogiem i truskawkami*

## Deser

BEZA CUKIERNI MAJOLIKA \_\_\_\_\_ 28 PLN

mascarpone / kawa / daktyle

*Beza według przepisu dawnej Villi Uphagena*

TARTA \_\_\_\_\_ 24 PLN

cuastard cytrynowy / jeżyna / lody z pasternaku / listki Nasturcji

Każdego dnia możesz spróbować różnych wypieków „Cukierni Majolika – Villa Uphagena”  
Zapytaj obsługę o dzisiejszy wybór.

## Przystawki

**ŚLEDŹ** \_\_\_\_\_ **38 PLN**  
syrop cebulowy / rukiew wodna / zielony pieprz / skorzonera / olej z orzecha laskowego  
*Solony śledź holenderski marynowany w syropie cebulowym posypyany skorzonera, skropiony olejem z orzecha laskowego*

**RISOTTO Z TOPINAMBUREM** \_\_\_\_\_ **35 PLN**  
bocznik / sosnowy Bearnaise / pieczony szpik wołowy / kozi ser z czarnuszką  
*Bocznik Mikołajkowy własnej hodowli smażony na maśle z aromatem sosny, podany z risotto z topinamburu i czosnku z sosnowym sosem Bearnaise*

**JELEŃ** \_\_\_\_\_ **38 PLN**  
konfitura z czarnych jagód / musztardowiec / cynamon  
*Żebro z jelenia kociewskiego wolno gotowane z cynamonem, podane bez kości z konfiturą z czarnych jagód i sałatką z musztardowca*

## Zupa

**KREM Z RAKÓW** \_\_\_\_\_ **35 PLN**  
wódka różana / żółtko panierowane / brukiew / pomidor / pianka laurowa  
*Krem na bazie jeziornych raków polskich z pomidorami i wódką różaną, aromatem róży i liśćmi laurowego z żółtkiem panierowanym. Stuletni przepis z Polskiej Księgi Kulinarnej*

## Dania główne

**ŻEBRO WOŁOWE** \_\_\_\_\_ **65 PLN**  
Kwas chlebowy / koper włoski / mięta / marmolada z mirabelki i kasztanów  
*Gotowane żebro wołowe w zakwasie chlebowym przez 24 h w 80 st.,C marynowane w nasionach kopru włoskiego, podane z sałatką z kopru włoskiego, mięty i pomarańczy, kasztanami.*

**PIERŚ Z KACZKI** \_\_\_\_\_ **65 PLN**  
rajskie jabłko w syropie z cząbrku / burak / wiśnia Amarena / sos tymiankowy  
*Pierś z kaczki kociewskiej podana z marynowanym burakiem w kolendrze, z sosem tymiankowym i puree z buraka.*

**SANDACZ** \_\_\_\_\_ **59 PLN**  
bocznik / kalań / orzech laskowy / amarantus / sosna  
*Poładwica z sandacza rzecznoego z Pomorza, smażona na chrupko ze skórka o aromacie mięty, podana z kus-kusem z kalańa i amarantusem w sosie sosnowym.*

**TROĆ** \_\_\_\_\_ **55 PLN**  
dynia / ciasto francuskie / bimi / szpinak / imbir / migdał  
*Filet z troci fiordowej w cienkim cieście francuskim z duxelle grzybowym o zapachu tymianku, podany z puree z dyni, imbiru i migdałów.*

## Menu roślinne

**KOPYTKA** \_\_\_\_\_ **33 PLN**  
młody jęczmień / szpinak / suszony pomidor / seler naciowy / pestki dyni / koper / chilli  
*Domowe kopytka z młodym jęczmieniem, szpinakiem, suszonymi pomidorami i selerem naciowym w oleju rzepakowym*

**TATAR** \_\_\_\_\_ **33 PLN**  
awokado / mango / szczypiorek / chrupki z tapioki  
*Siekany ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą, mango, posypyany chrupkami z tapioki z dodatkiem chilli*

## Menu dla dzieci

Panierowane paluszki z kurczaka / surówka z marchwi / frytki \_\_\_\_\_ **26 PLN**

Pierogi z truskawkami / kwaśna śmietana / mięta \_\_\_\_\_ **25 PLN**