



WOLNE
MIASTO

Restauracja
Zeppelin

Menu





ŚNIADANIE · BREAKFAST 39,-

Serwujemy od 7:00 do 10:00

We serve from 7:00 until 10:00

Jajka gotowane (100 g) · Boiled eggs

Jajecznica (120 g) · Scrambled eggs

Jajka sadzone na bekonie (95 g) · Fried eggs on bacon

Omlet (100 g) · Omelette

Parówki (200 g) · Sausages

Polska kiełbasa (120 g) · Polish sausage

Owsianka (200 g) · Porridge

Ciepłe kakao (200 ml) · Hot cocoa

W cenę wybranego dania wliczony jest:

bufet śniadaniowy oraz kawa, herbata, soki, woda

The price of the meal includes:

breakfast buffet and coffee, tea, fruit juices, water



PRZYSTAWKI · APPETIZERS

Tatar z łososia (100 g) **32,-**

z piklowanymi cebulkami, kurkami, kaparami i oliwą szczypiorkową
Salmon tartar with pickled onions, chanterelles, capers and chives oil

Krewetki smażone w maśle (130 g/200 g) **29,-/39,-**

z pieczonym czosnkiem, ziołami, bagietką i wiosenną sałatką z rukoli
Shrimps fried in butter with baked garlic, herbs, baguette and spring arugula salad

Śledź marynowany w cytrusowym pesto (80 g) **25,-**

z pieczonymi burakami, musztardą i lodami z kwaśnej śmietany
Herring marinated in citrus pesto with roasted beets, mustard and sour ice cream

Carpaccio wołowe (100 g) **39,-**

z oliwą truflową, serem Bursztyn, rukolą i kaparami
Beef carpaccio with truffle oil, Polish cheese Bursztyn, arugula and capers

ZUPY · SOUPS

Staropolski żur (250 ml) **19,-**

z jajem, białą kielbasą i borowikami
Old Polish sour soup with egg, white sausage and boletus

Pikantna zupa rybna (250 ml) **19,-**

z warzywami, oliwkami świeżymi ziołami i pieczonym pomidorem
Spicy fish soup with vegetables, olives, fresh herbs and baked tomato

Śmietankowy krem z pora (250 ml) **16,-**

z ricottą, szpinakiem, oliwą i kruszonką pistacjową
Leek cream with ricotta cheese, spinach, oil and pistachio crumble





DANIA GŁÓWNE · MAIN COURSES

Kurczak kukurydziany (180 g/120 g/120 g) 35,-

z młodymi marchewkami, szparagami, suszonym pomidorem, pierożkami szpinakowymi i sosem porzeczkowym

Chicken supreme with young carrots, asparagus, dried tomato, spinach dumplings and currant sauce

Kacze udo confit (180 g/120 g/100 g) 39,-

faszerowane wędzoną śliwką podane z selerowym graten z jabłkiem, karmelizowanymi burakami, figą i sosem jeżynowym

Confit duck's leg stuffed with smoked plum served with celery gratin with apple, caramelized beets, fig and blackberry sauce

Gicz jagnięca (300 g/120 g/100 g) 54,-

pieczona z młodymi ziemniakami, karmelizowanymi marchewkami, zielonym jabłkiem, fasolką szparagową i sosem demi glace z żubrówką

Lamb shank baked with young potatoes, caramelized carrots, green apple, green beans and demi glace sauce with żubrówka

Filet z łososia (170 g/120 g/100 g) 45,-

smażony z zielonymi sezonowymi warzywami na puree z pieczonych batatów z limonką, prażoną soczewicą i sosem maślanym

Salmon fillet fried with green seasonal vegetables on the puree of roasted sweet potatoes with lime, roasted lentils and butter sauce

Pieczony halibut (180 g/100 g/120 g) 46,-

na czarnej soczewicy z kalafiorem, cukinią, cukrowym groszkiem i masłem ziołowym

Baked halibut on the black lentils with cauliflower, courgette, sugar peas and herbal butter



STEKI · STEAKS

Stek z antrykotu (220 g) 62,-
Rib eye steak

Stek z polędwicy wołowej (180 g) 64,-
Beef tenderloin steak

Stek z tuńczyka (170 g) 39,-
Tuna steak

DODATKI DO STEKÓW · STEAK ADDITIONS

Warzywa grillowane / Grilled vegetables (120 g)

Talarki ziemniaczane / Potato slices (120 g)

Frytki steakhouse / Steakhouse fries (120 g)

Sos pieprzowy / Pepper sauce

Sos cytrynowy / Lemon sauce

Masło czosnkowe / Garlic butter



PASTY · PASTA

- Tagliatelle pszenne lub makaron bezglutenowy w ziołowym pesto (300 g)** 27,-
z cukinią, szparagami, szpinakiem, fasolką szparagową, rukolą i serem ricotta
Wheat tagliatelle or gluten-free pasta in herbal pesto with courgette, asparagus, spinach, green beans, arugula and ricotta cheese
- Pappardelle z pikantną wołowiną (300 g)** 32,-
z limonką, ananasem, warzywami, sosem ostrygowym, sezamem, rukolą i serem Bursztyn
Pappardelle with spicy beef, lime, pineapple, vegetables, oyster sauce, sesame, arugula and Polish cheese Bursztyn
- Pszenny lub bezglutenowy makaron aioli (300 g)** 23,-
podany z serem Bursztyn i rukolą
Wheat or gluten-free pasta aioli served with Bursztyn cheese and arugula
- Zeppeliny z wołowiną (200 g)** 26,-
na kwaśnej śmietanie z cebulą i wędzonym boczkiem
Zeppelin with beef on the sour cream with onion and smoked bacon
- Pierogi z wiejskim twarogiem (250 g)** 25,-
z ziemniakami, wędzonym boczkiem i okrasą z cebuli
Homemade dumplings with cottage cheese, potatoes, smoked bacon and roasted onion

SALATKI · SALADS

- Sałatka Wolne Miasto z krewetkami (320 g)** 39,-
Smażone krewetki, sałaty sezonowe, pomidor, ogórek, ananas, czarna soczewica, dresing limonkowy z kolendrą
Wolne Miasto salad with shrimps
Fried shrimps, seasonal salads, tomato, cucumber, pineapple, black lentils, lime dressing with coriander
- Sałatka z grillowanym kurczakiem (350 g)** 29,-
Sałata rzymska, grillowany kurczak, bekon, suszone pomidory, grzanki, ser Bursztyn i szczypiorkowy winegret
Salad with grilled chicken
Roman salad, grilled chicken, bacon, dried tomato, croutons, Polish cheese Bursztyn and chives vinaigrette
- Sałatka z kozim serem (320 g)** 27,-
Panierowany kozim ser, sałaty sezonowe, pieczone buraki, szparagi, figa, orzechy laskowe, dresing jeżynowy
Salad with goat cheese
Breaded goat cheese, seasonal salads, roasted beets, asparagus, fig, hazelnuts and blackberry dressing

DESERY · DESSERTS

Lody sezonowe z bezą i świeżymi owocami (200 g) 17,-
Seasonal ice cream with meringue and fresh fruits

Sernik z białej czekolady z sosem porzeczkowym (200 g) 19,-
White chocolate cheesecake with currant sauce

Słodkości Zeppelina / wybór deserów 18,-
Sweetness Zeppelin / choice of desserts

MENU DLA DZIECI · KIDS MENU

Rosół drobiowy z makaronem (150 ml) 8,-
Chicken broth with noodles

Panierowane fileciki z dorsza (200 g) 12,-
z frytkami i surówką sezonową
Breaded cod fillets with french fries and seasonal salad

Fileciki z kurczaka na parze (200 g) 12,-
z gotowanymi ziemniakami z masłem i blanszowanym brokułem
Steamed chicken fillets with boiled potatoes with butter and blanched broccoli



NAPOJE GORAĄCE · HOT DRINKS

Herbata Pure	10,-
(do wyboru: Darjeeling, Rooibos z pomarańczą i karmelem, Owocowa hibiskus i malina, Zielona z mirtem cytrynowym, Miętowa, Earl Grey) Pure Tea (to choose from: Darjeeling, Rooibos orange & caramel, Fruit hibiscus and raspberry, Green tea with lemon myrtle, Peppermint, Earl Grey)	
Espresso	10,-
Double Espresso	14,-
Americano	10,-
Cappuccino	14,-
Latte macchiato	16,-

NAPOJE · SOFT DRINKS

Sok „Toma” (200 ml)	8,-
pomarańcza, grejpfрут, jabłko, czarna porzeczka, pomidor Fruit juice orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato	
Sok świeżo wyciskany: pomarańcza, grejpfрут (200 ml)	16,-
Freshly squeezed juice: orange, grapefruit	
Pepsi, Pepsi light, 7UP, Mirinda, Schweppes (200 ml)	8,-
Woda mineralna “Górska natura” (300 ml)	7,-
gazowana lub niegazowana Mineral water sparkling or still	
Lipton Ice Tea: cytryna lub brzoskwinia (200 ml)	8,-
Lipton Ice Tea lemon or peach	
Red Bull (200 ml)	15,-



PIWA · BEERS

Żywiec Białe 0,3 l **8,-**

Żywiec Białe 0,5 l **10,-**

Żywiec butelka 0,33 l **9,-**
Żywiec bottle 0,33 l

Żywiec niskoalkoholowy butelka 0,33 l **9,-**
Żywiec low alcohol bottle 0,33 l

Cydr 0,33 l **9,-**
Cider 0,33 l

PIWA REGIONALNE · LOCAL BEERS

Żywe butelka 0,5 l **12,-**
Żywe bottle 0,5 l

Koźlak butelka 0,5 l **12,-**
Koźlak bottle 0,5 l





WOLNE
MIASTO



Hotel Wolne Miasto

Restauracja Zeppelin

80-834 Gdańsk

ul. Św. Ducha 2